



*Le*  
*Bois Chéri*  
restaurant





**L**e Bois Chéri Restaurant est situé à quelques kilomètres du lac sacré de Grand Bassin et fait partie du « Groupe Saint Aubin », une entreprise familiale. C'est en 1958 que le Major Philippe Guimbeau fit l'acquisition des plantations de thé et de l'usine de Bois Chéri. La famille Guimbeau est arrivée de France en 1793.

Constitué de vastes et magnifiques paysages luxuriants, ce lieu offre un cadre charmant au sommet d'une colline avec une vue panoramique. De vastes plantations de thé, datant de 130 ans, entourent Le Chalet du Domaine de Bois Chéri où vous pourrez déguster nos thés et tisanes. Les siècles de culture et de transformation du thé de Bois Chéri sont représentatifs de l'importance du thé dans notre île, et de sa pérennité dans le temps. Au milieu d'arbres et d'arbustes centenaires se niche Le Lac des Cygnes du Domaine de Bois Chéri, vestige d'un cratère volcanique, et autour duquel déambulent pintades, poules, canards, singes, cerfs et sangliers.

Le restaurant Le Bois Chéri offre quant à lui une vue à couper le souffle sur la côte sud de l'île. Il propose le meilleur de la cuisine mauricienne préparée avec des produits locaux soigneusement sélectionnés.

Installés dans nos plantations de thé, les Bubble Lodges accueillent nos visiteurs dans un hébergement confortable et unique sous les étoiles.

Le Domaine de Bois Chéri, un lieu magique et relaxant qui mérite d'être vécu.



***L**e Bois Chéri Restaurant is situated a few kilometres from the sacred lake of Grand Bassin and forms part of the "Groupe Saint Aubin", a family-owned and operated Group. Major Philippe Guimbeau acquired Bois Chéri Tea Plantations and Factory in 1958. The Guimbeau family arrived from France in 1793.*

*Made up of vast and beautiful lush landscapes, it offers a charming hilltop setting with panoramic views. Vast tea plantations, dated some 130 years, surround Le Chalet du Domaine de Bois Chéri where you can taste our teas and herbal teas. The centuries of cultivating and processing tea are representative of the importance of tea on our island, and its sustainability over time. Amidst century-old trees and shrubs nestles Le Lac des Cygnes du Domaine de Bois Chéri, a remnant of a volcanic crater, around which guinea fowl, chickens, ducks, monkeys, deer, and wild boars roam.*

*Le Bois Chéri Restaurant offers a breathtaking view of the south coast of the island and the best of Mauritian cuisine prepared with carefully selected local products.*

*Located on our tea plantations, the Bubble Lodges welcome our visitors to comfortable and unique accommodations under the stars.*

*The Domaine de Bois Chéri is a magical and relaxing place that deserves to be experienced.*

## **Ouvert le soir | Open at night:**

Le Bois Chéri restaurant vous accueille tous les jours, du lundi au dimanche, pour le déjeuner ainsi que pour le dîner. Dans une ambiance conviviale et authentique vous pourrez déguster le meilleur de la cuisine mauricienne préparée avec des produits locaux soigneusement sélectionnés.

*Le Bois Chéri restaurant welcomes you every day, from Monday to Sunday, for lunch and dinner. Experience the finest of Mauritian cuisine, prepared with local products, in a convivial and authentic atmosphere.*

**Pour vos réservations, contactez-nous sur le / For bookings, please contact us on 5252 1892.**

## AMUSE-BOUCHES / APPETIZERS



- |  |                |
|--|----------------|
| 🍷 Crevettes croustillantes<br><i>Crispy prawns</i>   | <b>MUR 380</b> |
| 🍷 Calamar croustillant<br><i>Crispy calamari</i>   | <b>MUR 360</b> |
| 🍷 Rouleaux de printemps végétariens (v)<br><i>Vegetarian spring rolls (v)</i>                  | <b>MUR 320</b> |
| 🍷 Poulet croustillant<br><i>Crispy chicken</i>   | <b>MUR 360</b> |
| 🍷 Beignets au fromage (v)<br><i>Cheese fritters (v)</i>  | <b>MUR 300</b> |
| 🍷 Pain à l'ail cuit au feu de bois (v)<br><i>Wood-fired Garlic Bread (v)</i>                   | <b>MUR 180</b> |
| 🍷 Pain à l'ail et fromage cuit au feu de bois (v)<br><i>Wood-fired Cheesy Garlic Bread (v)</i> | <b>MUR 300</b> |

---

(v) = Végétarien

(v) = Vegetarian

## SALADES & ENTRÉES / SALADS & STARTERS



- 🍴 Marlin fumé et coeur de palmiste avec vinaigrette au citron vert **MUR 460**  
*Smoked marlin and palm heart salad with lime dressing*
  
- 🍴 Cocktail de crevettes au coeur de palmiste **MUR 460**  
*Prawns and palm heart cocktail*
  
- 🍴 Salade Bois Chéri avec légumes, raisins secs, pommes, noix et vinaigrette au thé (v) **MUR 340**  
*Bois Chéri salad with vegetables, grapes, apples, nuts and tea dressing (v)*
  
- 🍴 Salade d'ourite avec ananas et vinaigrette au thé **MUR 460**  
*Octopus salad with pineapple and tea dressing*
  
- 🍴 Coeur de palmiste gratiné servi avec achards de légumes (v) **MUR 430**  
*Gratinated palm heart served with vegetables pickles (v)*
  
- 🍴 Salade tropicale de coeur de palmiste et vinaigrette citronnée (v) **MUR 400**  
*Tropical palm heart salad and lemon dressing (v)*







---

(v) = Végétarien

(v) = Vegetarian

## SPÉCIALITÉS DU CHEF / CHEF'S SPECIALITIES



-  Poulet à la vanille de Saint Aubin\* **MUR 590**  
*Saint Aubin vanilla chicken*
-  Poulet au thé vert de Bois Chéri\* **MUR 590**  
*Bois Chéri green tea chicken*
-  Poulet au rhum épicé de Saint Aubin\* **MUR 620**  
*Chicken cooked with Saint Aubin spiced rum*
-  Curry de cerf à la mauricienne\* **MUR 630**  
*Mauritian-style venison curry*
-  Cerf au rhum épicé de Saint Aubin\* **MUR 630**  
*Venison cooked with Saint Aubin spiced rum*
-  Crevettes au thé à la vanille de Bois Chéri\* **MUR 630**  
*Bois Cheri vanilla tea prawns\**

\*Servi avec du riz, lentilles et condiments

\*Served with rice, lentils and condiments

## TERRE ET MER / SURF & TURF



-  Filet de boeuf grillé avec frites, légumes et sauce au poivre **MUR 1300**  
*Grilled beef tenderloin with french fries, vegetables and pepper sauce*
-  Crevettes géantes grillées avec légumes sautés, riz et sauce créole crémeuse **MUR 1400**  
*Grilled tiger prawns with sautéed vegetables, rice and creamy creole sauce*
-  Poulet façon thaï accompagné de riz vapeur et sauté de légumes de saison **MUR 590**  
*Thai chicken accompanied with steam rice and sautéed vegetables*
-  Poulet grillé mariné à l'ail servi avec pommes frites, légumes sautés et sauce barbecue **MUR 590**  
*Marinated grilled chicken with garlic, french fries, sautéed vegetables and barbecue sauce*

🚩 Filet de poisson citronné poêlé avec légumes rôtis et  
beurre au citron **MUR 690**  
*Pan-fried lemony fish fillet with roasted vegetables and  
lemon butter sauce*

🚩 Plateau de fruits de mer **MUR 1600**  
Crevettes géantes, poisson et calamar avec riz et sauce  
créole crémeuse  
*Seafood platter*  
*Grilled tiger prawns, fish and calamari with rice and  
creamy creole sauce*

## PÂTES / PASTA



🚩 Spaghettis au marlin fumé à la crème et persil **MUR 610**  
*Spaghetti with smoked marlin, creamy sauce and parsley*

🚩 Spaghettis à la sauce tomate, fromage et basilic frais (v) **MUR 390**  
*Spaghetti with tomato sauce, cheese and fresh basil (v)*

🚩 Pennes alfredo au poulet, fromage et herbes **MUR 490**  
*Chicken Alfredo penne with cheese and fresh herbs*

🚩 Spaghettis et sauce crémeuse aux champignons frais (v) **MUR 430**  
*Spaghetti and creamy mushroom sauce (v)*










🚩 Pennes au poulet à la vanille de Saint Aubin **MUR 540**  
*Penne with Saint Aubin vanilla chicken*

---

(v) = Végétarien  
(v) = Vegetarian

## CUISINE LOCALE / LOCAL CUISINE



 Curry de poulet au lait de coco* <i>Chicken curry with coconut milk</i>	<b>MUR 570</b>
 Curry de poulet et crevettes* <i>Chicken and prawns curry</i>	<b>MUR 620</b>
 Curry d'agneau* <i>Lamb curry</i>	<b>MUR 720</b>
 Vindaye de fruits de mer* <i>Seafood vindaye</i>	<b>MUR 650</b>
 Curry de poisson et aubergine* <i>Fish and eggplant curry</i>	<b>MUR 590</b>
 Salmi d'ourite* <i>Octopus salmi</i>	<b>MUR 630</b>
 Bol renversé aux fruits de mer <i>Seafood magic bowl</i>	<b>MUR 490</b>
 Casserole de légumes de saison à la mauricienne* (v) <i>Mauritian seasonal vegetables platter (v)</i>	<b>MUR 430</b>
 Butter paneer du Domaine* (v) <i>Butter paneer* (v)</i>	<b>MUR 480</b>

---

\*Servi avec du riz, lentilles et condiments  
\*Served with rice, lentils and condiments

---

(v) = Végétarien  
(v) = Vegetarian

# PIZZAS AU FEU DE BOIS CHÉRI



## THE SPECIALS

- 🍷 **Bois Chéri Tea (V)** **MUR 420**  
Sauce tomate, chutney de thé, olives, origan et fromage  
*Tomato sauce, tea chutney, olives, oregano and cheese*
- 🍷 **The Veggie (V)** **MUR 470**  
Sauce tomate, légumes de saison, olives, oignons, origan, paprika et fromage  
*Tomato sauce, seasonal vegetables, olives, onions, oregano, paprika and cheese*
- 🍷 **Chicken Masala** **MUR 560**  
Sauce tomate, poulet au masala, olives, oignons, paprika et fromage  
*Tomato sauce, chicken masala, olives, onions, paprika, and cheese*
- 🍷 **Saint Aubin Vanilla Chicken** **MUR 570**  
Sauce tomate, poulet crémeux à la vanille, champignons, oignons, origan, olives et fromage  
*Tomato sauce, creamy chicken with vanilla, mushrooms, onions, oregano, olives and cheese*
- 🍷 **Smoked Marlin** **MUR 630**  
Sauce tomate, marlin fumé, poivron, tomate, olives, oignons, origan et fromage  
*Tomato sauce, smoked marlin, bell pepper, tomato, olives, onions, oregano and cheese*
- 🍷 **Truffle** **MUR 610**  
Crème de truffes, champignons, mozzarella  
*Truffle cream, mushroom, mozzarella*

## THE CLASSICS

- 🍷 **Margherita (V)** **MUR 420**  
Sauce tomate, fromage, paprika et olives  
*Tomato sauce, cheese, paprika and olives*
- 🍷 **Provencale (V)** **MUR 470**  
Sauce tomate, fromage, tomate, basilic, ail et olives  
*Tomato sauce, cheese, tomato, basil, garlic and olives*
- 🍷 **Romana** **MUR 530**  
Sauce tomate, jambon au poulet, champignons, parmesan, paprika, origan et fromage  
*Tomato sauce, chicken ham, mushroom, parmesan, paprika, oregano and cheese*
- 🍷 **Hawaiian** **MUR 530**  
Sauce tomate, poulet, ananas, olives, paprika et fromage  
*Tomato sauce, chicken, pineapple, olives, paprika and cheese*
- 🍷 **Regina** **MUR 510**  
Sauce tomate, fromage, jambon de poulet et olives  
*Tomato sauce, cheese, chicken ham and olives*
- 🍷 **Frutti Di Mare** **MUR 630**  
Sauce tomate, calamar, crevettes, poisson, origan et fromage  
*Tomato sauce, calamari, shrimps, fish, oregano and cheese*



## TARTES FLAMBÉES / FLAMMEKUECHE

---

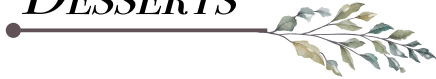


- 🚩 **Alsacienne** **MUR 490**  
Bacon de dinde, crème fraîche, noix de muscade, oignons  
*Turkey bacon, fresh cream, nutmeg, onions*
  
- 🚩 **Végétarienne (v)** **MUR 450**  
Champignons frais, oignons, crème fraîche, noix de muscade  
*Fresh mushroom, onions, fresh cream, nutmeg*
  
- 🚩 **Marlin** **MUR 530**  
Marlin fumé, oignons, tomates, crème fraîche  
*Smoked marlin, onions, tomatoes, fresh cream*

---

(v) = Végétarien  
(v) = Vegetarian

## DESSERTS



- 🚩 *Panna cotta à la gelée au thé de Bois Chéri et crumble* **MUR 300**  
*Bois Chéri tea jelly panna cotta and crumble*
  
- 🚩 *Fondant au chocolat et glace à la vanille* **MUR 350**  
*Chocolate fondant and vanilla ice cream*
  
- 🚩 *Pizza au chocolat et bananes* **MUR 340**  
*Chocolate and banana pizza*
  
- 🚩 *Pizza au chocolat et ananas* **MUR 340**  
*Chocolate and pineapple pizza*
  
- 🚩 *Banane flambée au Rhum de Saint Aubin* **MUR 250**  
*Banana flambé with Saint Aubin Rum*
  
- 🚩 *Banane sauce toffee et glace à la vanille* **MUR 250**  
*Banana with toffee sauce and vanilla ice cream*
  
- 🚩 *Ananas flambé au Rhum de Saint Aubin* **MUR 250**  
*Pineapple flambé with Saint Aubin Rum*
  
- 🚩 *Ananas caramélisé et glace à la vanille* **MUR 250**  
*Caramelized pineapple and vanilla ice cream*
  
- 🚩 *Ananas frais* **MUR 190**  
*Fresh pineapple*
  
- 🚩 *Sélection de crêpes avec une boule de glace* **MUR 250**  
*Selection of pancakes with one scoop of ice cream*  
*Nature / Plain*  
*Sirop de canne / Sugarcane syrup*  
*Nutella*  
*Sucre / Sugar*
  
- 🚩 *Coupe de glace, deux boules au choix :* **MUR 190**  
*Vanille, Chocolat, Fraise, Coco*  
*Ice cream cup, two scoops:*  
*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coconut*