



Un point de repère historique de notre île. Entourée d'un jardin botanique, cette maison coloniale bien conservée témoigne du progrès économique et culturel de notre île. Niché au cœur de la partie sud de l'île Maurice, le Domaine de Saint Aubin, qui fait partie du « Groupe Saint Aubin », une entreprise familiale, vous fera vivre une expérience privilégiée de la vie d'autrefois. La famille Guimbeau, originaire de France, est arrivée à Maurice en 1793.

La magnifique demeure, qui date de 1819, est un témoignage gracieux de l'esthétique architecturale de l'époque coloniale. On peut encore y voir les poutres et les mâts des navires corsaires utilisés dans sa conception originale. Initialement, il s'agissait de la résidence des propriétaires des plantations de canne à sucre. De nos jours cette maison est reconnue comme faisant partie de notre patrimoine architectural national. Ce cadre idyllique se prête idéalement aux mariages et autres événements spéciaux.

Après d'importants travaux de rénovation et de conservation, c'est aujourd'hui un restaurant qui sert une cuisine locale et authentique ainsi que des pizzas, qui plaisent autant aux gourmets qu'aux gourmands. Nous assurons une fraîcheur exceptionnelle dans nos plats en nous servant des produits locaux. Nous utilisons le thé, la vanille et les palmistes de nos plantations pour sublimer nos mets. Le poulet à la vanille, accompagné de légumes et de condiments, est notre plat signature. L'agencement de la maison permet non seulement d'accueillir des familles, mais aussi d'assurer une certaine intimité grâce aux deux tourelles.

Petits et grands pourront ensuite flâner dans le magnifique jardin botanique. Les enfants apprécieront la mini-ferme et l'aire de jeux. Les visites de La Maison du Rhum et de La Maison de la Vanille sont des expériences à ne pas manquer.



*A historical landmark of our island. A well-preserved colonial house that witnesses our island's economic and cultural progress, surrounded by Le Jardin Botanique du Domaine de Saint Aubin. Nestled in the heart of the southern part of Mauritius, the Domaine de Saint Aubin which forms part of the "Groupe Saint Aubin", a family-owned and operated Group, will bring you a privileged experience of life in the past. The Guimbeau family originated from France, arrived in Mauritius in 1793.*

*The magnificent colonial mansion dates back to 1819 and stands as a graceful testimony to the architectural aesthetics of the colonial era. One may still see the beams and masts of the Corsair ships used in its original construction. Initially, it was the residence of the owners of the sugar cane plantations. Today this house is recognized as part of our national architectural heritage. This idyllic setting is ideal for weddings and other special events.*

*After extensive renovations and conservation works, it is today a restaurant serving local and authentic cuisine along with pizzas. We offer dishes that please gourmets and gourmands and ensure exceptional freshness in our dishes by using local products. We use tea, vanilla, and palm kernels from our plantations to enhance our dishes. Vanilla chicken, accompanied by vegetables and condiments, is our signature dish. The layout of the house not only allows us to accommodate families but also to ensure some privacy thanks to the two turrets.*

*Adults and children can stroll through the magnificent botanical garden. Children can enjoy the kindergarden and the mini farm. Visits to La Maison du Rhum and La Maison de la Vanille are experiences not to be missed.*

## AMUSE-BOUCHES / APPETIZERS



- 🍷 Crevettes croustillantes **MUR 360**  
*Crispy prawns*
- 🍷 Calamar croustillant **MUR 340**  
*Crispy calamari*
- 🍷 Poulet croustillant **MUR 340**  
*Crispy chicken*
- 🍷 Rouleaux de printemps aux légumes (v) **MUR 300**  
*Vegetable spring rolls (v)*

## SALADES & ENTRÉES / SALADS & STARTERS



- 🍷 Salade de palmiste de Saint Aubin au marlin fumé **MUR 460**  
*Saint Aubin palm heart salad and smoked marlin*
- 🍷 Salade tropicale de coeur de palmiste et vinaigrette citronnée (v) **MUR 400**  
*Tropical palm heart salad and lemon dressing (v)*
- 🍷 Salade d'ourite à l'ananas, citron et fines herbes **MUR 430**  
*Octopus salad with pineapple, lemon and herbs*
- 🍷 Cocktail de crevettes au coeur de palmiste **MUR 430**  
*Prawns and palm heart cocktail*
- 🍷 Soupe de crabe à la mauricienne **MUR 390**  
*Mauritian style crab soup*
- 🍷 Salade de crevettes flambées au rhum coco de Saint Aubin **MUR 380**  
(Laitue, concombres, tomates, olives, carottes et noix de coco)  
*Prawn salad, blazed with Saint Aubin coconut rum*  
(Lettuce, cucumbers, tomatoes, olives, carrots and coconuts)
- 🍷 Salade 1819 **MUR 380** Starter **MUR 490** Main  
Au choix : Poulet ou crevettes ou légumes  
laitue, concombres, tomates, olives, oeufs,  
coeur de palmiste, carottes et chou  
*Option: Chicken or prawns or vegetables*  
*lettuce, cucumbers, tomatoes, olives, eggs,*  
*palm heart, carrots and cabbage*
- 🍷 Salade exotique aux crevettes et poulet **MUR 390** Starter **MUR 500** Main  
Laitue, concombres, tomates, olives,  
coeur de palmiste et ananas  
*Exotic salad with shrimps and chicken*  
*Lettuce, cucumbers, tomatoes, olives,*  
*palm heart and ananas*

(v) = Végétarien  
(v) = Vegetarian

## SPÉCIALITÉS DU CHEF / CHEF'S SPECIALITIES



- 🚩 Poulet à la vanille de Saint Aubin \* **MUR 570**  
*Saint Aubin vanilla chicken*
- 🚩 Poulet au rhum épicé de Saint Aubin accompagné de riz vapeur, salade de saison et chutney de tomates locales **MUR 590**  
*Chicken with Saint Aubin spiced rum accompanied with steamed rice, seasonal salad and local tomatoes chutney*
- 🚩 Poisson à la vanille de Saint Aubin \* **MUR 590**  
*Saint Aubin Vanilla fish*
- 🚩 Agneau cuisiné au vieux rhum de Saint Aubin **MUR 860**  
*Lamb cooked with Saint Aubin aged rum*
- 🚩 Kat kat de manioc au marlin fumé **MUR 490**  
*Cassava kat kat with smoked marlin*
- 🚩 Kat kat de manioc végétarien (V) **MUR 360**  
*Vegetarian cassava kat kat (V)*

---

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

---

(v) = Végétarien  
(v) = Vegetarian

## CUISINE LOCALE / LOCAL CUISINE



- 🚩 Curry de poulet au lait de coco\* **MUR 550**  
*Chicken curry with coconut milk*
- 🚩 Curry de poulet et crevettes\* **MUR 580**  
*Chicken and prawns curry*
- 🚩 Vindaye de fruits de mer\* **MUR 630**  
*Seafood vindaye*
- 🚩 Curry de poisson et aubergine\* **MUR 580**  
*Fish and eggplant curry*
- 🚩 Curry d'ourite\* **MUR 600**  
*Octopus curry*
- 🚩 Salmi d'agneau\* **MUR 650**  
*Lamb salmi*
- 🚩 Casserole de légumes de saison à la mauricienne (V) **MUR 390**  
*Mauritian seasonal vegetables platter (V)*

---

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

## PÂTES / PASTA



- 🚩 Spaghettis à la crème et aux champignons (v) **MUR 410**  
*Creamy spaghetti with mushroom (v)*
- 🚩 Pennes à la sauce tomate, fromage et basilic frais (v) **MUR 390**  
*Penne with tomato sauce, cheese and fresh basil (v)*
- 🚩 Spaghettis au marlin fumé à la crème et persil **MUR 590**  
*Spaghetti with smoked marlin, creamy sauce and parsley*
- 🚩 Pennes au poulet à la vanille de Saint Aubin **MUR 520**  
*Penne with Saint Aubin vanilla chicken*
- 🚩 Spaghettis aux crevettes et sauce vanille de Saint Aubin **MUR 530**  
*Spaghetti with Saint Aubin vanilla prawns*

---

(v) = Végétarien  
(v) = Vegetarian

## TERRE ET MER / SURF & TURF



- 🍷 **Filet de poisson grillé** **MUR 650**  
Légumes vapeur, frites de manioc (ou de pommes de terre)  
ou riz et sauce au beurre citron  
*Grilled fish fillet Steamed vegetables, cassava fries  
(or french fries) or rice and lemon butter sauce*
  
- 🍷 **Poulet grillé, sauce barbecue, frites de manioc** **MUR 560**  
(ou de pommes de terre) et salade de saison  
*Grilled chicken, barbecue sauce, cassava fries  
(or french fries) and seasonal salad*
  
- 🍷 **Crevettes géantes grillées avec légumes sautés, salade, frites** **MUR 1300**  
de manioc (ou de pommes de terre) et sauce au beurre citron  
*Grilled tiger prawns with sautéed vegetables,  
salad, cassava fries (or french fries) and lemon butter sauce*
  
- 🍷 **Poisson entier grillé (500g)** **MUR 950**  
Légumes sautés, frites de manioc (ou de pommes de terre),  
salade et sauce au beurre citron  
*Whole grilled fish (500 g)  
Sautéed vegetables, cassava fries (or french fries), salad  
and lemon butter sauce*
  
- 🍷 **Bol renversé aux fruits de mer** **MUR 510**  
*Seafood magic bowl*
  
- 🍷 **Crevettes au gingembre et échalotes accompagnées de riz** **MUR 650**  
vapeur et sauté de légumes de saison  
*Shrimps in ginger sauce and shallots accompanied by steamed  
rice and sautéed seasonal vegetables*
  
- 🍷 **Burger maison de Saint Aubin au poulet avec salade mixte et** **MUR 510**  
frites de manioc (ou de pommes de terre)  
*Saint Aubin Chicken burger with mix salad and cassava fries  
(or french fries)*
  
- 🍷 **Burger maison de Saint Aubin aux crevettes croustillantes** **MUR 590**  
avec salade mixte et frites de manioc (ou de pommes de terre)  
*Saint Aubin crispy prawn burger with mix salad and cassava  
fries (or french fries)*

# PIZZAS

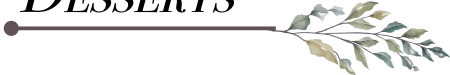


- 🚩 **Margherita (v)** **MUR 390**  
Sauce tomate, mozzarella et olives  
*Tomato sauce, mozzarella and olives*
- 🚩 **Bois Chéri (v)** **MUR 410**  
Sauce tomate, mozzarella, chutney au thé et olives  
*Tomato sauce, mozzarella, tea chutney and olives*
- 🚩 **Végétarienne (v)** **MUR 450**  
Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, champignons, poivrons, olives, maïs, oignons  
*Tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, mushroom, bell pepper, olives, corn, onions*
- 🚩 **Hawaïenne** **MUR 510**  
Sauce tomate, mozzarella, jambon de poulet, ananas, olives, origan  
*Tomato sauce, mozzarella, chicken ham, pineapple, olives, oregano*
- 🚩 **Saint Aubin 1819** **MUR 540**  
Sauce tomate, mozzarella, poulet à la vanille, champignons, oignons, olives  
*Tomato sauce, mozzarella, vanilla chicken, mushrooms, onions, olives*
- 🚩 **Frutti di mare** **MUR 610**  
Sauce tomate, calamars, crevettes, poisson, origan et fromage  
*Tomato sauce, calamari, shrimps, fish, oregano and cheese*
- 🚩 **Romana** **MUR 470**  
Sauce tomate, jambon de poulet, champignons, parmesan, paprika, origan et fromage  
*Tomato sauce, chicken ham, mushroom, parmesan, paprika, oregano and cheese*
- 🚩 **Smoked marlin** **MUR 560**  
Sauce tomate, marlin fumé, poivrons, tomates, olives, oignons, origan et fromage  
*Tomato sauce, smoked marlin, bell pepper, tomatoes, olives, onions, oregano and cheese*
- 🚩 **Chicken Masala** **MUR 520**  
Sauce tomate, poulet au masala, olives, oignons, paprika et fromage  
*Tomato sauce, chicken masala, olives, onions, paprika and cheese*

(v) = Végétarien

(v) = Vegetarian

## DESSERTS

- 
- 🍷 “Baba au rhum de Saint Aubin” **MUR 320**  
Servi avec une glace à la vanille  
*Served with vanilla ice cream*
  
  - 🍷 Fondant au chocolat servi avec une glace à la vanille **MUR 350**  
*Chocolate fondant served with vanilla ice cream*
  
  - 🍷 Sagoo à la vanille de Saint Aubin **MUR 230**  
*Saint Aubin vanilla sagoo*
  
  - 🍷 Banane flambée au Rhum de Saint Aubin **MUR 220**  
*Banana flambé with Saint Aubin Rum*
  
  - 🍷 Banane sauce toffee et glace à la vanille **MUR 220**  
*Banana with toffee sauce and vanilla ice cream*
  
  - 🍷 Ananas flambé au Rhum de Saint Aubin **MUR 220**  
*Pineapple flambé with Saint Aubin Rum*
  
  - 🍷 Ananas caramélisé et glace à la vanille **MUR 220**  
*Caramelized pineapple and vanilla ice cream*
  
  - 🍷 Ananas frais **MUR 190**  
*Fresh pineapple*
  
  - 🍷 Assiette de fruits frais **MUR 250**  
*Fresh fruits platter*
  
  - 🍷 Coupe de glace, deux boules au choix : **MUR 190**  
Vanille, chocolat, fraise, coco  
*Ice cream cup, two scoops: Vanilla, chocolate, strawberry, coconut*