



Le Domaine des Aubineaux est un havre de paix et de tranquillité, qui se situe au cœur d'un magnifique parc floral. Niché à un kilomètre de Curepipe, la Ville lumière, Les Aubineaux Restaurant vous invite à déguster des saveurs authentiques.

La maison coloniale du Domaine des Aubineaux fait partie du « Groupe Saint Aubin », une entreprise familiale. Elle fut construite en 1872, en bois de teck et autres bois locaux provenant de navires démolis. Cette élégante demeure fut une des premières résidences à être équipée en électricité. Elle fut habitée par la Famille Guimbeau, arrivée de France en 1793 et établie à Maurice depuis maintenant huit générations. Le Domaine des Aubineaux fut converti en musée en 2000 après le décès de Mme Myriam Guimbeau, épouse du Major Philippe Guimbeau, la dernière occupante de la résidence.

Les Aubineaux Restaurant a ouvert ses portes en 2008 et propose une cuisine fusionnant le savoir-faire français aux multiples saveurs locales.

Nous vous invitons à vous promener dans le parc floral du Domaine des Aubineaux où vous y découvrirez de nombreux arbres rares tels que les camphriers, le chalta et le colophane, dont un vieux de plus de 500 ans. Le Domaine des Aubineaux fait partie de La Route du Thé, du Rhum et de la Vanille. Un parcours unique et authentique mariant découvertes historiques, culturelles et gastronomiques. Cette activité comprend la visite du Domaine des Aubineaux, du Domaine de Bois Chéri et du Domaine de Saint Aubin.

Le forfait de La Route du Thé, du Rhum et de la Vanille inclut un déjeuner dans le restaurant du Domaine de votre choix.



The Domaine des Aubineaux is an oasis of peace and serenity, situated in the heart of a beautiful floral park. Nestled a kilometre away from Curepipe, the City of Lights, Les Aubineaux Restaurant proposes authentic flavors.

The colonial house of Domaine des Aubineaux forms part of the "Groupe Saint Aubin", a family-owned and operated Group. It was built in 1872, out of teak and other local woods taken from demolished ships. The elegant residence was one of the first to be equipped with electricity. It was inhabited by the Guimbeau family who arrived from France in 1793 and established in Mauritius for eight generations now. The Domaine des Aubineaux was converted into a museum in 2000, after the death of Mrs Myriam Guimbeau, spouse of Major Philippe Guimbeau, who was the last occupant of the mansion.

Les Aubineaux Restaurant opened its doors in 2008 and offers authentic Mauritian cuisine combined with French savoir-faire.

We invite you to stroll through the floral park of the Domaine des Aubineaux where you will discover many rare trees such as Camphor trees, Chalta, and Rosin, including one that is over 500 years old. The Domaine des Aubineaux is part of La Route du Thé, du Rhum et de la Vanille. A unique and authentic journey combining historical, cultural, and gastronomic discoveries. This activity includes a visit to the Domaine des Aubineaux, the Domaine de Bois Chéri, and the Domaine de Saint Aubin.

The Route du Thé, du Rhum et de la Vanille package includes lunch in the Domain's restaurant of your choice.

AMUSE-BOUCHES / APPETIZERS



- 🍷 Poulet croustillant **MUR 340**
Crispy chicken
- 🍷 Calamar croustillant **MUR 340**
Crispy calamari
- 🍷 Beignets au fromage (v) **MUR 280**
Cheese fritters (v)
- 🍷 Assiette de frites de manioc maison **MUR 230**
Home-made Cassava fries

ENTRÉES / STARTERS



- 🍷 *Salade de palmiste de Saint Aubin au marlin fumé* **MUR 430**
Saint Aubin palm heart salad with smoked marlin
- 🍷 *Salade tropicale de coeur de palmiste et vinaigrette citronnée (V)* **MUR 360**
Tropical palm heart salad and lemon dressing (V)
- 🍷 *Salade d'ourite (poulpe, ananas, citron et fines herbes)* **MUR 420**
Octopus salad (octopus, pineapple, lemon and herbs)
- 🍷 *Crevettes au beurre d'ail servies avec salade* **MUR 420**
Shrimps in garlic sauce and salad
- 🍷 *Soupe de crabe à la mauricienne* **MUR 370**
Mauritian style crab soup

(v) = Végétarien
(v) = Vegetarian

COIN SALADES / *HEALTHY CORNER*



- Salade composée au poulet grillé
Mixed salad with grilled chicken

MUR 430

- Salade exotique avec crevettes, ourite et ananas
Exotic salad with prawns, octopus and pineapple

MUR 490

- Salade du jardin (v)
Laitue, tomate, carotte, chou, concombre,
olives et vinaigrette
Garden salad (v)
Lettuce, tomato, carrot, cabbage, cucumber,
olives and dressing

MUR 350

(v) = Végétarien

(v) = Vegetarian

Buddha bowl - make your own

Perfectly portioned, nutritionally balanced, hearty dishes with nutriments that will satisfy your appetite and your palate. At Les Aubineaux Restaurant, we give you the option to personalise your own Buddha bowl to make it fun and tasty :

1 - Choose your grainy base:

Quinoa or vinegar rice

2 - Add some fresh veggies

(Cucumber, tomato, corn, carrots depending on the season)

3 - Pick your tasty protein :

Asian-style chicken or prawns, or grilled vegetables

4 - Add some freshness (optional):

Mint, pineapple ?

5 - Which dressing?

Asian-style sauce or fresh lemon vinaigrette

6 - Finishing touches?

Choose between crunchy seeds or chopped peanuts



MUR 450

SPÉCIALITÉS DU CHEF / *CHEF'S SPECIALITIES*



- 🚩 Poulet à la vanille de Saint Aubin* **MUR 540**
Saint Aubin vanilla chicken
- 🚩 Poulet au rhum épicé de Saint Aubin* **MUR 560**
Chicken cooked with Saint Aubin spiced rum
- 🚩 Cerf au rhum épicé de Saint Aubin* **MUR 570**
Venison cooked with Saint Aubin spiced 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 riz, lentilles et condiments

* Served with rice, lentils and condiments

CARAILLE GRAND-MÈRE



*Spécialités traditionnelles de l'île Maurice
servies dans un thali, avec farata, riz,
légumes du jour, lentilles et condiments*

Traditional Mauritian specialities served in thali, with
farata, rice, vegetables, lentils and condiments

- 🚩 Curry de poulet et crevettes **MUR 550**
Chicken and shrimps curry
- 🚩 Curry de poisson et aubergine **MUR 560**
Fish and eggplant curry
- 🚩 Curry de cerf **MUR 570**
Venison curry
- 🚩 Salmi d'ourite **MUR 590**
Octopus salmi
- 🚩 Casserole de légumes à la mauricienne (v) **MUR 370**
Mauritian seasonal vegetables platter (v)

(v) = Végétarien

(v) = Vegetarian

TERRE ET MER / SURF & TURF



- 🍴 Poulet poêlé, sauce barbecue, frites de manioc (ou de pommes de terre) et salade de saison
Pan fried chicken, barbecue sauce, cassava fries (or french fries) and seasonal salad **MUR 520**
- 🍴 Poulet façon thaï accompagné de riz vapeur et sauté de légumes de saison
Chicken in thai style Accompanied with steam rice and sautéed seasonal vegetables **MUR 530**
- 🍴 Filet de poisson poêlé, sauce beurre citronné, frites de manioc (ou de pommes de terre) et salade
Pan fried fish fillet, lemon butter sauce, cassava fries (or french fries) and salad **MUR 620**
- 🍴 Vindaye de fruits de mer et son duo de poivrons*
Seafood vindaye and bell pepper duo **MUR 550**
- 🍴 Bol renversé - poulet et oeufs
Magic bowl - chicken and eggs **MUR 380**
- 🍴 Riz Frit du Domaine - poulet, oeufs et crevettes
Fried Rice - chicken, eggs and prawns **MUR 340**

* Servi avec riz, lentilles et condiments

* Served with rice, lentils and condiments

PÂTES / PASTA



- 🍴 *Spaghettis au marlin fumé à la crème et persil* **MUR 570**
Spaghetti with smoked marlin, cream and parsley
- 🍴 *Spaghettis à la sauce tomate, fromage et basilic (v)* **MUR 360**
Spaghetti with tomato sauce, cheese and basil (v)
- 🍴 *Spaghettis au poulet à la vanille de Saint Aubin* **MUR 490**
Spaghetti with chicken and Saint Aubin vanilla
- 🍴 *Pennes Alfredo au poulet* **MUR 480**
Chicken Alfredo Penne
- 🍴 *Pennes aux crevettes et sauce vanille de Saint Aubin* **MUR 490**
Penne with prawns and Saint Aubin vanilla sauce

PIZZAS



- 🚩 **Margherita (v)** **MUR 390**
Sauce tomate, fromage, paprika et olives
Tomato sauce, cheese, paprika and olives
- 🚩 **Bois Chéri (v)** **MUR 410**
Sauce tomate, fromage, chutney de thé et olives
Tomato sauce, cheese, tea chutney and olives
- 🚩 **The Veggie (v)** **MUR 450**
Sauce tomate, légumes de saison, olives, oignons, origan, paprika et fromage
Tomato sauce, seasonal vegetables, olives, onions, oregano, paprika and cheese
- 🚩 **Provençale (v)** **MUR 450**
Sauce tomate, fromage, tomate, basilic, ail et olives
Tomato sauce, cheese, tomato, basil, garlic and olives
- 🚩 **Hawaiienne** **MUR 490**
Sauce tomate, fromage, jambon de poulet, ananas et olives
Tomato sauce, cheese, chicken ham, pineapple and olives
- 🚩 **Pizza au poulet à la vanille de Saint Aubin** **MUR 530**
Sauce tomate, poulet à la vanille, mozzarella, champignons, oignons, origan et olives
Tomato sauce, vanilla chicken, mozzarella, mushrooms, onions, oregano and olives
- 🚩 **Chicken Masala** **MUR 530**
Sauce tomate, poulet au masala, olives, oignons, paprika et fromage
Tomato sauce, chicken masala, olives, onions, paprika and cheese
- 🚩 **Aubineaux 1872** **MUR 570**
Sauce tomate, fromage, marlin fumé, oignons, olives
Tomato sauce, cheese, smoked marlin, onions, olives
- 🚩 **Frutti di mare** **MUR 590**
Sauce tomate, calamar, crevettes, poisson, origan et fromage
Tomato sauce, calamari, shrimps, fish, oregano and cheese

(v) = Végétarien

(v) = Vegetarian

DESSERTS



- 🚩 Fondant au chocolat et glace à la vanille **MUR 320**
Chocolate fondant and vanilla ice cream

- 🚩 Banane flambée au rhum de Saint Aubin **MUR 200**
Banana flambé with Saint Aubin rum

- 🚩 Banane sauce toffee et glace à la vanille **MUR 200**
Banana with toffee sauce and vanilla ice cream

- 🚩 Coupe de glace, deux boules au choix : **MUR 170**
Vanille, chocolat, fraise, coco
Ice cream cup, two scoops:
Vanilla, chocolate, strawberry, coconut

- 🚩 Coupe de sorbet, deux boules au choix : **MUR 170**
Citron, passion, mangue
Sorbet cup, two scoops:
Lemon, passion fruit, mango

- 🚩 Sélection de crêpes avec une boule de glace / **MUR 180**
Selection of pancakes with one scoop of ice cream

Nature / *plain*
Sirokane de Saint Aubin
Nutella
Sucre / *sugar*