



Les Aubineaux
restaurant



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, 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 flavours.

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.

BRUNCH & PETIT DÉJEUNER/ BREAKFAST



LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

Disponible de 09h00 à 11h30 / Available from 09h00 to 11h30

-  Avocat et feta sur toast maison (V) **MUR 290**
Avocado and feta on homemade toast (V)
-  Toasties au fromage fondu (V) **MUR 200**
Melted cheese toasties (V)
-  Oeufs en omelette ou brouillés sur toast, tomates, oignons et herbes **MUR 200**
Omelette or Scrambled eggs on toast, with tomato, onions and herbs
-  Omelette aux crevettes et salade mixte **MUR 250**
Shrimps omelette with mixed salad
-  Pain maison avec œuf au plat, laitue, tomate et fromage à la crème **MUR 225**
Egg burger, lettuce, tomato and cream cheese

EXTRAS

Disponible de 09h00 à 11h30 / Available from 09h00 to 11h30

-  Saucisses de poulet **MUR 100**
Chicken sausages
-  Marlin fumé **MUR 150**
Smoked marlin
-  Paneer sauté (V) **MUR 100**
Sautéed paneer (V)

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Disponible de 09h00 à 11h30 / Available from 09h00 to 11h30

-  Boulettes de manioc faites maison (V) **MUR 100**
Homemade Cassava (Manioc) balls (V)
-  Chips de manioc faits maison (V) **MUR 85**
Homemade Cassava (Manioc) chips (V)

BRUNCH & PETIT DÉJEUNER/ BREAKFAST



LES SPÉCIALITÉS / THE SPECIALS

Disponible de 09h00 à 16h00 / Available from 09h00 to 16h00

-  Pancake salé au marlin fumé à la crème
Savoury pancake with creamy smoked marlin **MUR 425**
-  Oeufs brouillés à la truffe sur toast (V)
Truffle scrambled eggs on toast **MUR 325**
-  Wrap au paneer, salade mixte et sauce crémeuse au fromage (V)
Wrap filled with paneer, mixed salad and creamy cheese sauce (V) **MUR 375**
-  Wrap aux crevettes, salade mixte et sauce crémeuse au fromage
Wrap filled with shrimps, mixed salad and creamy cheese sauce **MUR 450**
-  Pain maison au poulet tandoori, salade mixte et sauce crémeuse au fromage
Homemade bread with tandoori chicken, mixed salad and creamy cheese sauce **MUR 450**

COIN SUCRÉ / SWEET CORNER

Disponible de 09h00 à 16h00 / Available from 09h00 to 16h00

-  Crêpes sucrées (sirop de canne / chocolat / caramel)
Sweet crêpes (sugarcane syrup / chocolate / caramel) **MUR 250**
-  Crêpes à la banane de notre Domaine
Crêpes with banana from the Estate **MUR 175**
-  Salade de fruits frais de saison (selon disponibilité)
Seasonal fresh fruits salad - (upon availability) **MUR 200**
-  Plateau de fruits frais de saison (selon disponibilité)
Seasonal fresh fruits platter (upon availability) **MUR 200**

AMUSE-BOUCHES / APPETIZERS



- 🍷 Poulets croustillants **MUR 360**
Crispy chicken
- 🍷 Calamars croustillants **MUR 360**
Crispy calamari
- 🍷 Beignets au fromage (V) **MUR 280**
Cheese fritters (V)
- 🍷 Beignets de manioc maison (V) **MUR 300**
Homemade crispy Cassava balls (V)

ENTRÉES / STARTERS



- 🍷 Salade de palmiste de Saint Aubin au marlin fumé **MUR 470**
Saint Aubin palm heart salad with smoked marlin
- 🍷 Salade tropicale de coeur de palmiste et vinaigrette citronnée (V) **MUR 390**
Tropical palm heart salad and lemon dressing (V)
- 🍷 Salade d'ourite (poulpe, ananas, citron et fines herbes) **MUR 460**
Octopus salad (octopus, pineapple, lemon and herbs)
- 🍷 Crevettes au beurre d'ail servies avec salade **MUR 460**
Shrimps in garlic sauce served with salad

BOWLS & SALADES / HEALTHY CORNER



🍴 **Salade composée au poulet grillé**
Mixed salad with grilled chicken

MUR 490

🍴 **Vegan Buddha Bowl**
Quinoa, palmiste, maïs, carotte, avocat, concombre, graines de sesame grillées, gingembre confit et vinaigrette maison au citron (V)
Quinoa, palm heart, corn, carrot, avocado, cucumber, roasted sesame seeds, pickled ginger, and homemade lemon vinaigrette (V)

MUR 490

🍴 **Teriyaki Chicken Bowl**
Poulet Teriyaki, riz vinaigré, carotte, maïs, laitue, avocat, concombre, graines de sésames, coriandre et vinaigrette à l'asiatique
Teriyaki chicken, vinegared rice, carrot, corn, lettuce, avocado, cucumber, sesame seeds, coriander, and Asian-style vinaigrette

MUR 570

🍴 **Tropical Marlin Poke Bowl**
Marlin fumé, Quinoa, carotte, concombre, ananas, chou, cacahuètes grillées et vinaigrette maison au citron
Smoked marlin, quinoa, carrot, cucumber, pineapple, cabbage, roasted peanuts, and homemade lemon vinaigrette

MUR 610

🍴 **Grilled Paneer Buddha Bowl**
Paneer grillé, riz vinaigré, avocat, chou, maïs, concombre, carotte, graines de sesame et vinaigrette à l'asiatique (V)
Grilled paneer, vinegared rice, avocado, cabbage, corn, cucumber, carrot, sesame seeds, and Asian-style vinaigrette (V)

MUR 520

🍴 **Coconut Prawn Poke Bowl**
Cocktail de crevettes flambées au rhum coco, laitue, coeur de palmiste, concombre, ananas frais, gingembre confit, cacahuètes grillées et coriandre (A)
Rum-coconut flambéed prawn cocktail, lettuce, palm heart, cucumber, fresh pineapple, pickled ginger, roasted peanuts, and coriander (A)

MUR 630

(V) = Végétarien
(V) = Vegetarian

(A) = Cuisiné avec de l'alcool
(A) = Cooked with alcohol

DE LA TERRE / FROM THE LAND



-  Poulet à la vanille de Saint Aubin* **MUR 610**
Saint Aubin vanilla chicken
-  Poulet grillé sauce barbecue, frites de manioc (ou de pommes de terre) et salade de saison **MUR 600**
Pan-fried chicken, barbecue sauce, cassava fries (or French fries) and seasonal salad
-  Poulet façon exotique au rhum ananas de Saint Aubin servi avec légumes sautés, frites de manioc et salade du jardin (A) **MUR 630**
Exotic style chicken with Saint Aubin pineapple rum served with sautéed vegetables, cassava fries and garden salad (A)
-  Cerf au rhum épicé de Saint Aubin* (A) **MUR 670**
Deer cooked with Saint Aubin spiced rum (A)
-  Civet d'agneau aux épices et purée de manioc **MUR 750**
Spiced Lamb stew with cassava purée
-  Burger maison au poulet avec salade mixte et frites de manioc (ou de pommes de terre) **MUR 550**
Saint Aubin chicken burger with mixed salad and cassava fries (or French fries)

DE LA MER / FROM THE SEA



-  Filet de poisson poêlé, sauce beurre citronné, frites de manioc (ou de pommes de terre) et salade **MUR 670**
Pan-fried fish fillet, lemon butter sauce, cassava fries (or French fries) and salad
-  Poisson au thé vert de Bois Chéri servi avec légumes sautés, pommes frites et salade du jardin **MUR 690**
Bois Chéri green tea fish served with sautéed vegetables, French fries and garden salad
-  Vindaye de fruits de mer et son duo de poivrons* **MUR 650**
Seafood vindaye and bell pepper duo
-  Calamar cuisiné au rhum coco de Saint Aubin servi avec riz et salade du jardin (A) **MUR 620**
Calamari cooked with Saint Aubin coconut rum, served with rice and garden salad (A)
-  Kat kat de manioc au marlin fumé **MUR 530**
Cassava kat kat with smoked marlin

(A) = Cuisiné avec de l'alcool
(A) = Cooked with alcohol

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

CARAILLE GRAND-MÈRE / GRANDMA'S KITCHEN



*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
<i>Chicken and shrimp curry</i> | MUR 620 |
|  Curry de poisson et aubergine
<i>Fish and eggplant curry</i> | MUR 620 |
|  Dry Curry de cerf
<i>Venison dry curry</i> | MUR 680 |
|  Curry d'ourite
<i>Octopus curry</i> | MUR 680 |
|  Salmi d'agneau
<i>Lamb salmi</i> | MUR 700 |

VÉGÉTARIEN / VEGGIE FAVOURITES



- | | |
|--|----------------|
|  Vindaye de bananes vertes du Domaine*
<i>Green banana vindaye from our Domain</i> | MUR 390 |
|  Curry de paneer au lait coco*
<i>Paneer curry with coconut milk</i> | MUR 450 |
|  Kat kat de manioc végétarien
<i>Vegetarian cassava Kat kat</i> | MUR 400 |

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

PÂTES / PASTA



- 🍴 *Spaghetitis au marlin fumé à la crème et persil* **MUR 600**
Spaghetti with smoked marlin, cream and parsley
- 🍴 *Spaghetitis à la sauce tomate, fromage et basilic (V)* **MUR 390**
Spaghetti with tomato sauce, cheese and basil (V)
- 🍴 *Spaghetitis façon Carbonara, au poulet et parmesan* **MUR 520**
Spaghetti Carbonara-style with Chicken and Parmesan
- 🍴 *Pennes au poulet à la vanille de Saint Aubin* **MUR 520**
Penne with chicken and Saint Aubin vanilla

PIZZAS



- 🍷 **Margherita (V)** **MUR 420**
Sauce tomate, fromage, paprika et olives
Tomato sauce, cheese, paprika and olives
- 🍷 **Bois Chéri (V)** **MUR 440**
Sauce tomate, fromage, chutney de thé et olives
Tomato sauce, cheese, tea chutney and olives
- 🍷 **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
- 🍷 **Provençale (V)** **MUR 500**
Sauce tomate, fromage, tomate, basilic, ail et olives
Tomato sauce, cheese, tomato, basil, garlic and olives
- 🍷 **Hawaïenne** **MUR 550**
Sauce tomate, fromage, jambon de poulet, ananas et olives
Tomato sauce, cheese, chicken ham, pineapple and olives
- 🍷 **Vanilla Chicken** **MUR 590**
Sauce tomate, poulet à la vanille, mozzarella, champignons, oignons, origan et olives
Tomato sauce, vanilla chicken, mozzarella, mushrooms, onions, oregano and olives
- 🍷 **Chicken BBQ** **MUR 590**
Sauce tomate, poulet BBQ, champignons, oignons, origan, olives et fromage
Tomato sauce, BBQ chicken, mushrooms, onions, oregano, olives and cheese
- 🍷 **Aubineaux 1872** **MUR 650**
Sauce tomate, fromage, marlin fumé, oignons, olives
Tomato sauce, cheese, smoked marlin, onions, olives
- 🍷 **Frutti di mare** **MUR 650**
Sauce tomate, calamar, crevettes, poisson, origan et fromage
Tomato sauce, calamari, shrimps, fish, oregano and cheese

DESSERTS



- | | |
|--|----------------|
| 🍴 Fondant au chocolat et glace à la vanille
<i>Chocolate fondant and vanilla ice cream</i> | MUR 360 |
| 🍴 Banane flambée au rhum de Saint Aubin (A)
<i>Banana flambé with Saint Aubin rum (A)</i> | MUR 260 |
| 🍴 Banane sauce toffee et glace à la vanille
<i>Banana with toffee sauce and vanilla ice cream</i> | MUR 260 |
| 🍴 Ananas flambé au Rhum de Saint Aubin (A)
<i>Pineapple flambé with Saint Aubin Rum (A)</i> | MUR 260 |
| 🍴 Ananas caramélisé et glace à la vanille
<i>Caramelized pineapple and vanilla ice cream</i> | MUR 260 |
| 🍴 Ananas frais
<i>Fresh pineapple</i> | MUR 190 |
| 🍴 Coupe de glace, deux boules au choix :
Vanille, chocolat, fraise, coco
<i>Ice cream cup, two scoops:
Vanilla, chocolate, strawberry, coconut</i> | MUR 200 |
| 🍴 Sélection de crêpes avec une boule de glace /
<i>Selection of pancakes with one scoop of ice cream</i> | MUR 200 |
- Nature / *plain*
Sirokane de Saint Aubin
Nutella
Sucre / *sugar*