



Un patrimoine vivant, enraciné dans l'histoire et la nature

Véritable site historique de notre île, le Domaine de Saint Aubin est une maison coloniale magnifiquement préservée, nichée dans le sud verdoyant de l'île Maurice et entourée de son propre jardin botanique. Construite en 1819, cette élégante demeure fut à l'origine la résidence des propriétaires de plantations de canne à sucre. Elle constitue aujourd'hui un symbole emblématique du patrimoine architectural et culturel mauricien.

Le Domaine fait partie du Groupe Saint Aubin, une entreprise familiale dont l'histoire débute avec la famille Guimbeau, originaire de France, installée à l'île Maurice en 1793.

Parmi les éléments remarquables de la maison figurent les poutres et mâts d'anciens navires corsaires, utilisés lors de sa construction — un lien rare et tangible avec le passé maritime de l'île. Le grenier abrite aujourd'hui un musée naval, offrant aux visiteurs un aperçu fascinant de cette époque.

À la suite de récents travaux de rénovation, le Domaine propose désormais une expérience immersive unique: un repas dans des salons d'époque empreints de charme, l'intimité des deux tourelles historiques, et la découverte d'un site vivant, chargé d'histoire.

Officiellement reconnue comme patrimoine architectural national, la maison bénéficie d'un cadre idyllique, idéal pour accueillir mariages, événements privés et réceptions de prestige.

La découverte du Domaine se prolonge avec les visites de La Maison de la Vanille, de La Maison du Rhum et du jardin botanique. Les enfants peuvent également profiter de la mini-ferme et de l'aire de jeux en plein air, faisant du Domaine une destination chaleureuse et accueillante pour toutes les générations.



A living heritage, rooted in history and nature

A historical landmark of our island, the Domaine de Saint Aubin is a beautifully preserved colonial house, nestled in the lush southern region of the island, surrounded by its own botanical garden. Built in 1819, this elegant residence was originally home to the owners of the sugar plantation. Today, it stands as an iconic symbol of Mauritian architectural and cultural heritage.

The Domaine is part of Groupe Saint Aubin, a family-owned business whose legacy began with the Guimbeau family, originally from France, who settled in Mauritius in 1793.

Among the house's most remarkable features are beams and masts from Corsair ships, used in its original construction — a rare and tangible link to the island's maritime past. Today, the attic houses a naval museum, offering visitors a fascinating glimpse into that era.

Following extensive recent renovations, the Domaine now offers a unique immersive experience: dining in period-style salons full of charm, enjoying the intimacy of two historic turrets, and discovering a living site steeped in history. Officially recognized as part of the national architectural heritage, the house's idyllic setting makes it an exceptional venue for weddings, private events, and prestigious receptions.

The visit continues with tours of La Maison de la Vanille, La Maison du Rhum, and the botanical garden. Children can also enjoy the mini farm and outdoor playground, making the Domaine a warm and welcoming destination for all generations.



Notre Philosophie Circulaire au Domaine de Saint Aubin

De la terre à l'assiette — et de retour à la terre.

Au **Domaine de Saint Aubin**, l'hospitalité commence par le **respect de la terre**. Nous adoptons une **philosophie circulaire**, ce que nous cultivons, nous le servons, puis nous le rendons à la terre. Notre restaurant propose une **cuisine mauricienne authentique** ainsi que des **pizzas cuites au feu de bois**, préparées avec des ingrédients frais, issus de circuits courts — dont une grande partie provient directement du Domaine.

Guidés par les principes de la **permaculture**, nous cultivons :

- 🌱 Des légumes et herbes de saison provenant de nos jardins biologiques
- 🍌 Des fruits tropicaux et agrumes cueillis dans nos jardins, selon les saisons
- 🌿 Du manioc cultivé en rotation naturelle des cultures
- 🌴 Des cœurs de palmiste récoltés de manière responsable sur le Domaine
- 🥚 Des œufs de poules élevées en plein air

Nous mettons à l'honneur nos produits emblématiques — **rhum, vanille et palmiste** — dans des plats signatures, comme notre célèbre **poulet à la vanille**, accompagné de légumes du jardin et de condiments maison.

Rien ne se perd : tous les déchets organiques de la cuisine sont collectés et traités dans notre **système de compostage Biobin**, produisant un **compost naturel** qui enrichit nos sols — créant ainsi un **cycle vertueux et autonome** et respectueux de l'environnement

C'est bien plus qu'une philosophie culinaire — c'est un **mode de vie**. Un écosystème où **patrimoine, nature et durabilité** s'unissent en harmonie, pour que chaque assiette raconte une histoire.



Our Circular Philosophy at Domaine de Saint Aubin

From soil to table — and back to the earth.

*At **Domaine de Saint Aubin**, hospitality begins with respect for the land. We embrace a circular philosophy: what we grow, we serve — and then return to the soil.*

*Our restaurant offers **authentic Mauritian** cuisine as well as wood-fired pizzas, prepared with fresh **ingredients, many of which** are locally sourced or come directly from the estate.*

*Guided by the principles of **permaculture**, we cultivate:*

- 🌱 *Seasonal vegetables and herbs from our organic gardens*
- 🍌 *Seasonal tropical fruits and citrus hand-picked from our gardens*
- 🌿 *Cassava grown with crop-rotation and natural methods*
- 🌴 *Palm hearts responsibly harvested on the estate*
- 🥚 *Eggs from free-range hens*

*We proudly showcase our signature products — **rum, vanilla, and palm hearts** — in dishes such as our **famous vanilla chicken**, served with garden vegetables and homemade condiments.*

*Nothing is wasted: all organic kitchen waste is collected and processed through our **Biobin composting system**, producing **natural compost** that enriches our soil — creating a **virtuous, self-sustaining cycle** rooted in respect and balance. It's more than a culinary philosophy — it's a **way of life**. An ecosystem where **heritage, nature and sustainability** come together in harmony, so that every plate tells a story.*

PETIT DÉJEUNER & BRUNCH



LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

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



- Avocat et feta sur toast maison (V)
Avocado and feta on homemade toast (V)

MUR 290

- Toasties au fromage fondu (V)
Melted cheese toasties (V)

MUR 200

- Oeufs en omelette ou brouillés sur toast, tomates, oignons et herbes
Eggs Omelette or Scrambled eggs on toast, tomato, onions and herbs

MUR 200

- Omelette aux crevettes et salade mixte
Shrimps omelette with mixed salad

MUR 250

- Pain maison avec œuf au plat, laitue, tomate et fromage à la crème
Egg burger, lettuce, tomato and cream cheese

MUR 225

EXTRAS

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

- Saucisses de poulet
Chicken sausages

MUR 100

- Marlin fumé
Smoked marlin

MUR 150

- Paneer sauté (V)
Sautéed paneer (V)

MUR 100

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

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

- Boulettes de manioc faites maison (V)
Cassava (Manioc) homemade balls (V)

MUR 100

- Chips de manioc faits maison (V)
Cassava (Manioc) homemade chips (V)

MUR 85

PETIT DÉJEUNER & BRUNCH



LES SPÉCIALITÉS / THE SPECIALS

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

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

COIN SUCRÉ / SWEET CORNER

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

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

AMUSE-BOUCHES / APPETIZERS



🍷 Crevettes croustillantes <i>Crispy prawns</i>	MUR 380
🍷 Calamars croustillants <i>Crispy calamari</i>	MUR 360
🍷 Beignets de Manioc maison (V) <i>Homemade cassava fritters balls (V)</i>	MUR 320
🍷 Poulet croustillant <i>Crispy chicken</i>	MUR 360
🍷 Pain à l'ail cuit au feu de bois (V) <i>Wood-fired garlic bread (V)</i>	MUR 190
🍷 Pain à l'ail et mozzarella cuit au feu de bois (V) <i>Wood-fired garlic and mozzarella bread (V)</i>	MUR 310

SALADES & ENTRÉES / SALADS & STARTERS



🍷 Marlin fumé et coeur de palmiste avec vinaigrette au citron vert <i>Smoked marlin and palm salad with lime dressing</i>	MUR 495
🍷 Cocktail de crevettes flambées au rhum coco et coeur de palmiste (A) <i>Prawns flamed with Saint Aubin coconut rum and palm heart cocktail (A)</i>	MUR 495
🍷 Salade d'ourite avec ananas et vinaigrette au thé <i>Octopus salad with pineapple, lemon and herbs</i>	MUR 490
🍷 Coeur de palmiste gratiné servi avec achards de légumes (V) <i>Gratinated palm heart served with vegetables pickles (V)</i>	MUR 480
🍷 Salade tropicale de coeur de palmiste et vinaigrette citronnée (V) <i>Tropical palm heart salad and lemon dressing (V)</i>	MUR 450

	Starter	Main
🍷 Salade 1819 Au choix : Poulet ou crevettes ou légumes, Laitue, concombres, tomates, olives, oeufs, coeur de palmiste, carottes et chou <i>Option: Chicken or prawns or vegetables</i> <i>Lettuce, cucumbers, tomatoes, olives, eggs,</i> <i>palm heart, carrots and cabbage</i>	MUR 450	MUR 600
🍷 Salade exotique Au choix : Poulet, crevettes ou paneer grillé Laitue, concombres, tomates, olives, coeur de palmiste et ananas rotis, vinaigrette au citron vert et sirop canne <i>Exotic salad with shrimps and chicken</i> <i>Lettuce, cucumbers, tomatoes, olives,</i> <i>palm heart and palm heart and roasted</i> <i>pineapple, lime vinaigrette and cane syrup</i>	MUR 450	MUR 600

(V) = Végétarien
(V) = Vegetarian

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

SPÉCIALITÉS DU CHEF / *CHEF'S SPECIALITIES*



AUTOUR DU RHUM / AROUND RUM

- 🍷 Poulet laqué au vieux rhum de Saint Aubin et sirop de canne* (A) **MUR 720**
Chicken glazed with Saint Aubin aged rum and sugarcane syrup (A)
- 🍷 Poulet façon exotique au rhum ananas de Saint Aubin servi avec légumes sautés, frites de manioc et salade du jardin (A) **MUR 670**
Exotic style chicken with Saint Aubin pineapple rum served with sautéed vegetables, cassava fries and garden salad (A)
- 🍷 Crevettes géantes cuisinées au rhum coco servi avec riz et salade du jardin (A) **MUR 1650**
Tiger prawns cooked with coconut rum, served with rice and garden salad (A)
- 🍷 Poisson du jour flambé au rhum vanille de Saint Aubin servi avec duo de bananes vertes du domaine (purée et chips) et salade (A) **MUR 780**
Fish of the day flamed with Saint Aubin vanilla rum served with a duo of green bananas, (purée and chips) and salad (A)
- 🍷 Souris d'agneau cuisiné au rhum épicé de Saint Aubin* (A) **MUR 1700**
Lamb shank cooked with Saint Aubin aged rum (A)
- 🍷 Calamar cuisiné au rhum coco de Saint Aubin servi avec riz et salade du jardin (A) **MUR 670**
Calamari cooked with Saint Aubin coconut rum, served with rice and garden salad (A)

SAVEURS DU DOMAINE / FLAVOURS OF THE ESTATE

- 🍷 Poulet à la vanille de Saint Aubin* **MUR 670**
Saint Aubin vanilla chicken
- 🍷 Poisson à la vanille de Saint Aubin* **MUR 670**
Saint Aubin vanilla fish
- 🍷 Vindaye de bananes vertes du Domaine *(V) **MUR 390**
Green banana vindaye from our Estate (V)
- 🍷 Katkat de Manioc au Marlin Fumé **MUR 550**
Cassava kat kat with smoked marlin

* Servi avec du riz, lentilles et légumes / condiments récoltés sur le Domaine
Served with rice, lentils, and seasonal vegetables / condiments from the Estate

(V) = Végétarien
(V) = Vegetarian

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

LES INCONTOURNABLES / HOUSE FAVOURITES



- 🍷 Crevettes géantes grillées avec légumes sautés, riz et sauce créole crémeuse **MUR 1600**
Grilled tiger prawns with sautéed vegetables, rice and creamy creole sauce
- 🍷 Crevettes et calamars à l'asiatique aux poivrons servi avec riz vapeur **MUR 650**
Asian style shrimps and calamari with bell peppers served with steamed rice
- 🍷 Poulet grillé mariné à l'ail servi avec pommes frites (ou frites de manioc), légumes sautés et sauce barbecue **MUR 680**
Marinated grilled chicken with garlic, french fries (or cassava fries), sautéed vegetables and barbecue sauce
- 🍷 Poulet poêlé au tamarin local et miel servi avec pommes frites (ou frites de manioc) et salade **MUR 680**
Pan-fried chicken with local tamarin and honey served with french fries or cassava fries and salad
- 🍷 Filet de poisson citronné poêlé avec légumes sautés, pommes frites (ou frites manioc salade) et beurre au citron **MUR 780**
Pan-fried lemony fish fillet with sautéed vegetables, french fries (or cassava fries), salad and lemon butter sauce
- 🍷 Butter paneer du Domaine servi avec riz, lentilles et condiments maison (V) **MUR 550**
Butter paneer in Domaine style, served with basmati rice, lentils, and homemade condiments (V)
- 🍷 Burger maison de Saint Aubin au poulet avec salade mixte et frites de manioc (ou de pommes de terre) **MUR 600**
Saint Aubin chicken burger with mix salad and cassava fries (or french fries)
- 🍷 Burger maison de Saint Aubin aux crevettes croustillantes avec salade mixte et frites de manioc (ou de pommes de terre) **MUR 650**
Saint Aubin crispy prawn burger with mix salad and cassava fries (or french fries)

(V) = Végétarien

(V) = Vegetarian

CUISINE LOCALE / LOCAL CUISINE



Curry de poulet au lait de coco* <i>Chicken curry with coconut milk</i>	MUR 650
Curry de poulet et crevettes* <i>Chicken and prawns curry</i>	MUR 690
Salmi d'ourite* <i>Octopus salmi</i>	MUR 720
Curry de poisson et aubergine* <i>Fish and eggplant curry</i>	MUR 650
Rougaille de soja et palmiste* (V) <i>Rougaille-style soy and palm heart (V)</i>	MUR 450
Vindaye de fruits de mer <i>Seafood vindaloo</i>	MUR 690

PÂTES / PASTA



Spaghettis au poulet à la vanille de Saint Aubin <i>Spaghetti with Saint Aubin vanilla chicken</i>	MUR 620
Spaghettis et sauce crémeuse aux palmistes et champignons (V) <i>Creamy palm heart and mushroom pasta (V)</i>	MUR 480
Spaghettis à la sauce tomate, fromage et basilic (V) <i>Spaghetti with tomato sauce, cheese and basil (V)</i>	MUR 450
Penne aux crevettes flambées au rhum épicé et crème (A) <i>Penne pasta with prawns flambéed in spice rum and cream (A)</i>	MUR 680

*Servi avec du riz, lentilles et légumes / condiments récoltés sur le Domaine
Served with rice, lentils, and seasonal vegetables / condiments from the Estate

(V) = Végétarien
(V) = Vegetarian

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

PIZZAS AU FEU DE BOIS



THE SPECIALS

-  **Bois Chéri Tea (V)** **MUR 480**
Sauce tomate, chutney de thé, olives, origan et fromage
Tomato sauce, tea chutney, olives, oregano and cheese
-  **The Veggie (V)** **MUR 490**
Sauce tomate, légumes de saison, olives, oignons, origan, paprika et fromage
Tomato sauce, seasonal vegetables, olives, onions, oregano, paprika and cheese
-  **Chicken Masala** **MUR 650**
Sauce tomate, poulet au masala, olives, oignons, paprika et fromage
Tomato sauce, chicken masala, olives, onions, paprika, and cheese
-  **Saint Aubin Vanilla Chicken** **MUR 650**
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 720**
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 720**
Crème de truffes, champignons, mozzarella
Truffle cream, mushroom, mozzarella
-  **Spiced Rum Chicken (A)** **MUR 670**
Sauce tomate, poulet mariné au rhum épicé de Saint Aubin, poivrons rouges grillés, oignons, feuilles de coriandre et fromage
Tomato sauce, chicken marinated in Saint Aubin spiced rum, grilled red peppers, onions, coriander leaves and cheese
-  **Paneer Masala (V)** **MUR 650**
Sauce tomate, paneer au masala, poivrons rouges grillés, oignons, feuilles de coriandre et fromage
Tomato sauce, paneer masala, grilled red peppers, onions, coriander leaves and cheese

THE CLASSICS

-  **Margherita (V)** **MUR 470**
Sauce tomate, fromage, paprika et olives
Tomato sauce, cheese, paprika and olives
-  **Provencale (V)** **MUR 580**
Sauce tomate, fromage, tomate, basilic, ail et olives
Tomato sauce, cheese, tomato, basil, garlic and olives
-  **Romana** **MUR 610**
Sauce tomate, poulet, champignons, parmesan, paprika, origan et fromage
Tomato sauce, chicken, mushroom, parmesan, paprika, oregano and cheese
-  **Hawaiian** **MUR 650**
Sauce tomate, poulet, ananas, olives, paprika et fromage
Tomato sauce, chicken, pineapple, olives, paprika and cheese
-  **Regina** **MUR 600**
Sauce tomate, fromage, jambon de poulet et olives
Tomato sauce, cheese, chicken ham and olives
-  **Frutti Di Mare** **MUR 790**
Sauce tomate, calamar, crevettes, poisson, origan et fromage
Tomato sauce, calamari, shrimps, fish, oregano and cheese
-  **BBQ Chicken** **MUR 650**
Sauce tomate, poulet BBQ, champignons, oignons, origan, olives et fromage
Tomato sauce, BBQ chicken, mushrooms, onions, oregano, olives and cheese

(V) = Végétarien
(V) = Vegetarian

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

DESSERTS



- | | |
|--|----------------|
| 🍷 “Baba au rhum de Saint Aubin” (A)
Servi avec une glace à la vanille
<i>Served with vanilla ice cream (A)</i> | MUR 400 |
| 🍷 Piña Colada (A)
Ananas cuisiné à la liqueur Piña Colada de Saint Aubin et crème de coco
<i>Cooked Pineapple with Saint Aubin Piña Colada liqueur and coconut cream (A)</i> | MUR 360 |
| 🍷 Crème brûlée au rhum vanille de Saint Aubin (A)
<i>Saint Aubin vanilla rum crème brûlée (A)</i> | MUR 360 |
| 🍷 Fondant au chocolat et glace à la vanille
<i>Chocolate fondant and vanilla ice cream</i> | MUR 390 |
| 🍷 Pizza au chocolat et bananes ou ananas
<i>Chocolate pizza with banana or pineapple</i> | MUR 370 |
| 🍷 <i>Banane flambée au Rhum de Saint Aubin (A)</i>
<i>Banana flambée with Saint Aubin Rum (A)</i> | MUR 290 |
| 🍷 <i>Banane sauce toffee et glace à la vanille</i>
<i>Banana with toffee sauce and vanilla ice cream</i> | MUR 290 |
| 🍷 <i>Ananas caramélisé et glace à la vanille</i>
<i>Caramelized pineapple and vanilla ice cream</i> | MUR 290 |
| 🍷 Coupe de glace, deux boules au choix (parfum selon disponibilité)
<i>Ice cream cup, two scoops (flavour depends on availability)</i> | MUR 190 |

(A) = Plat cuisiné avec de l'alcool

(A) = Cooked with alcohol