



L'ATELIER





L'ATELIER RESTAURANT

Chers convives,

Bienvenue à notre table, où chaque plat raconte une histoire. Je suis Nitish, votre chef de cuisine, et avec Sandeep, notre responsable du restaurant, nous sommes ravis de vous présenter notre menu spécialement conçu pour vous faire découvrir les trésors culinaires de l'île Maurice.

Aujourd'hui, nous avons mis tout notre cœur et notre savoir-faire pour sublimer les produits locaux souvent oubliés ou rarement mis en avant. Notre objectif est de vous offrir une expérience gastronomique unique, en mettant en lumière une facette méconnue mais délicieusement raffinée de la cuisine mauricienne.

Nous espérons que ce menu saura vous ravir et vous offrir un aperçu inoubliable de la richesse et de la diversité de la gastronomie mauricienne.

Bon appétit et excellente dégustation,

Chef Nitish et Sandeep

 @atelier.restaurant.mauritius

 @atelier.restaurant.mauritius

 Google review | Tripadvisor



Dear Guests,

Welcome to our table, where every dish tells a story. I am Nitish, your head chef, and together with Sandeep, our restaurant manager, we are delighted to present a menu specially crafted to introduce you to the culinary treasures of Mauritius.

Today, we have put all our heart and expertise into showcasing local ingredients that are often forgotten or rarely highlighted. Our aim is to offer you a unique gastronomic experience, shining a light on a lesser-known but exquisitely refined aspect of Mauritian cuisine.

We hope this menu will delight you and provide an unforgettable glimpse into the richness and diversity of Mauritian cuisine.

Bon appétit and enjoy your meal,

Chef Nitish and Sandeep

Menu by L'Atelier

Nos plats, tous faits maison, captivent les saveurs traditionnelles de l'île Maurice avec passion
Our homemade dishes, capture with passion the traditional flavors of Mauritius

🌿 VEGETARIEN

🍷 MUST-TRY DISH

👩‍🍳 SIGNATURE DISH

TO SHARE aperitif

GAJAKS TIPIK (12 pcs)

Poulet croustillant, calamar croustillant, samoussas au poulet
Crispy chicken, crispy calamari, chicken samossas

Rs. 800

GAJAKS TIPIK VEGETARIEN (12 pcs) 🌿

Sélection de beignets à la mauricienne : gâteaux piments, samoussas, baja, beignets fruit à pain
Chili bites, samossas, local made fritters, breadfruit fritters

Rs. 750

KIDS MENU enfant

PLAT AU CHOIX + DESSERT PICK YOUR MAIN COURSE + DESSERT

Rs. 650

Nuggets de poulet & frites maison
Breaded chicken fillet & homemade fries

ou/lor

Poisson pané et frites maison
Home-made fish & chips

ou/lor

Macaroni au beurre **ou** sauce tomate, poulet
*Macaroni with butter **or** tomato sauce, chicken*

Glace cornet oreo
Oreo cone ice cream

STARTER entrée

BEETROOT AND AVOCADO SYMPHONY 🍷

Salade de betteraves et avocat, crumble de fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange
Beetroot and avocado salad, goat cheese crumble, orange vinaigrette

Rs. 390

TROPICAL SHRIMP DELIGHT 🍷

Crevettes en croûte d'arouille, gombo, salsa de tomates et combava, aioli au safran
Shrimp in a crust of taro, okra, tomato and kaffir lime salsa, saffron aioli

Rs. 400

CAJUN CRAB CAKE EXTRAVAGANZA

Cake au crabe cajun, salade de papaye verte et mousseline de giraumon à la moutarde
Cajun crab cake, green papaya salad, and mustard-flavored pumpkin squash mousse

Rs. 430

MYTHIC'S CAESAR 🍷

Laitue croquante, poulet grillé, bacon, parmesan râpé, croûtons croustillants, tapenade d'olives noires & vinaigrette aux anchois
Crunchy lettuce, juicy grilled chicken, bacon, grated parmesan, crispy croutons, Black Olive Tapenade & anchovy vinaigrette

Rs. 550

MAIN COURSE
plat

CHICKEN CONFIT

Cuisse de poulet confite, frites de patates douces, compote de poivrons, sauce Alfredo
Chicken confit thigh, sweet potato fries, bell pepper compote, Alfredo sauce Rs. 790

MORINGA-CRUSTED DORADO DELIGHT ☺

Filet de daurade en croûte de moringa, gratin de patate douce, carottes glacées
Dorado fillet with moringa crust, sweet potato gratin, glazed carrots Rs. 750

CANNELLONI GRATIN ☺

Gratin de cannelloni aux légumes, purée de giraumon, sauce tomate
Vegetable cannelloni gratin, pumpkin puree, tomato sauce Rs. 700

GOURMET BEEF FILLET ☺

Filet de bœuf, cake au fruit à pain, purée de carottes, légumes sautés, sauce à la menthe
Beef fillet, breadfruit cake, carrot puree, sautéed vegetables, mint sauce Rs 1250

CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH

Pêche du jour, tagliatelles aux herbes et petits légumes, émulsion beurre à l'ail et agrumes
Catch of the day, tagliatelle with baby vegetables & herbs, garlic and citrus butter emulsion Rs 1100

EXQUISITE SEAFOOD PLATTER

Plateau de fruits de mer, légumes grillés, riz safrané, sauce créole aux épices, émulsion de crustacés (Moules, gambas, crevettes, poulpe, calmars)
Seafood platter, grilled vegetables, saffron rice, Creole spiced sauce, shellfish emulsion (Mussels, prawns, shrimp, octopus, squid) Rs. 1250

PANEER TANDOORI SKEWERS ☺

Brochettes de paneer, poivrons grillés, hummus, sauce tandoori
Paneer skewers, grilled peppers, hummus, tandoori sauce Rs 800

AUSTRALIAN BEEF BURGER ☺

Viande de boeuf australien, oeuf au plat, tomate, laitue, cornichons, cheddar, bacon, frites de patate douce
Australian beef burger, fried egg, tomato, lettuce, pickle gherkins, cheddar cheese, bacon, sweet potato fries Rs. 900

MYTHIC CLUB SANDWICH ☺

Poulet, œuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise, bacon croustillant; frites maison
Chicken, fried egg, tomato, cheddar cheese, lettuce, mayonnaise, crispy bacon, homemade fries Rs. 500

SWEETNESS
dessert

MYTHIC CRÈME BRÛLÉE ☺

Crème brûlée à la feuille de Cari
Curry leaf crème brûlée Rs. 375

BANANE BLISS

Bananes flambées "à la minute", glace du moment
"À la minute" flambéed bananas, ice cream of the day Rs. 325

COCONUT DELIGHT

Entremet à la noix de coco fait-maison
Homemade Coconut entremet Rs. 350

CHOCOLATE FANTASY ☺

Fondant au chocolat, glace du moment
Chocolate fondant, ice cream of the moment Rs. 375

CASSAVA & COCONUT SENSATION

Manioc au lait de coco, rhum arrangé aux raisins
Cassava with coconut milk, sultana homemade rum Rs. 400



L'ATELIER





			15cl	50cl	75cl
red wine					
SOUTH AFRICA	THELEMA, MERLOT, STELLENBOSCH - 2019		650	1800	2700
	SUTHERLAND, CABERNET SAUVIGNON, STELLENBOSCH - 2016		500	1600	2400
FRANCE	CHÂTEAU CITRAN, HAUT MÉDOC - 2015				3500
	CHÂTEAU TAILLEFER, POMEROL - 2018				4200
	CHÂTEAU FRANC LE MAINE, SAINT ÉMILION GRAND CRU - 2014				3200
	CHÂTEAU TOUR PIBRAN, PAUILLAC - 2012				3200
	CHÂTEAU GERMAN MARBUZET, SAINT ESTÈPHE - 2015				2900
	CHATEAU GISOURS - MARGAUX 2011				5900
	CHATEAU DE LA CHAIZE, BROUILLY 2020	600	1800	2600	
	CHATEAU NEUF DU PAPE				3500
	CHÂTEAU DE MERCEY, HAUTES CÔTES DE BEAUNE - 2019				2650
	SAVIGNY LES BEAUNE IER CRU, LES PEUILLETS - 2017				3300
	LES CHARMILLES PERE ANSELME VALLEE DU RHONE - 2018				1200
	FAMILLE BROTTTE, DOMAINE MARANDY, SAINT-JOSEPH - 2017				2300















			15cl	50cl	75cl
rosé wine					
FRANCE	CHÂTEAU MINUTY, PRESTIGE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE - 2020	650	1750	2500	
	CHATEAU MINUTY "M" 2021, CÔTES DE PROVENCE	650	1750	2500	
	PERLE DE ROSELINE, CÔTES DE PROVENCE - 2020				1900
	FAMILLE J-M CAZES, L'OSTAL ROSÉ, PAYS D'OC - 2020	400	1000	1500	
MAURITIUS	TAKAMAKA APÉRICHY, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE - 2022	400	1000	1500	

			15cl	50cl	75cl
white wine					
SOUTH AFRICA	BELLINGHAM HOMSTEAD, CHARDONNAY - 2020	450	1300	1900	
FRANCE	DOMAINE DE LA DOUCETTE, POUILLY FUMÉE - 2018	650	2200	3200	
	L. CROCHET, LE CHÊNE MARCHAND, SANCERRE - 2015	650	1950	2850	
	DOMAINE TARIQUET, Ires GRIVES IGP, COTE DE GASCOGNE, 2020				1600
MAURITIUS	TAKAMAKA ICONE, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE - 2022	400		1500	
	TAKAMAKA AQUAREL, VIN DE LITCHI, ÎLE MAURICE - 2022	350	1000	1600	





			15cl	50cl	75cl
champagne					
FRANCE	TAITTINGER, BRUT RÉSERVE				5500
	TAITTINGER, BRUT PRESTIGE ROSÉ				6300
	CHAMPAGNE DEUTZ				6300
ITALY	PROSSECO CINZANO	300		1300	
	PERLY BAY - SPARKLING GRAPE JUICE				650

spirits












	Hendrick's scotland	GIN	450
	Monkey 47 schwarzwald	GIN	450
	Smirnoff	VODKA	250
	Home-made rhum arrangé	RUM	300
	Smoky home-made rhum arrangé	RUM	400
	Lazy dodo rhum	RUM	350
	1774 2 years	RUM	300
	Amelia 2 years	RUM	350
	Labourdonnais XO	RUM	450
	Labourdonnais lady blue	RUM	350
	Jack daniel's n° 7	WHISKY	500
	Jack daniel's honey	WHISKY	500
	Johnnie walker red label	WHISKY	550
	Monkey shoulder «triple malt»	WHISKY	600

Milkshakes

	MILKSHAKE Chocolate, vanilla, strawberry, coconut <i>Chocolat, vanille, fraise, noix de coco</i>	200
	MYTHIC-SHAKE Chocolate, caramel & peanut ice cream, milk <i>Glace chocolat, caramel & cacahuètes, lait</i>	250
	COFFEE FRAPPE	275
	CHOCOLATE FRAPPE	275

Mocktails & soft drinks

	VIRGIN MOJITO	250
	VIRGIN MINT TO BE MOJITO (<i>passion or strawberry</i>)	250
	SODA : COCA-COLA, COCA-COLA ZERO OR SPRITE	100
	SODA AROMATISE (SIROP)	125
	SCHWEPPES (TONIC OR GINGER ALE)	100
	HOME-MADE ICED TEA (Lemon)	125
	HOME-MADE ICED TEA (Strawberry, apple or passion)	175
	FRESH JUICE	100
	BE.EAU WATER	100

Cocktails



APEROL SPRITZ - Rs 500

An orange-red liquor pleasantly citrusy and slightly bitter, it is a light and fresh aperitif that owes its flavors and aromas to sweet and bitter oranges, rhubarb, and gentian root.

Liqueur orangée au goût fruité-herbacé et légèrement amère, c'est un apéritif léger et frais qui doit ses saveurs et ses arômes aux oranges douces et amères, à la rhubarbe et à la racine de gentiane.



OLD FASHIONED - Rs 490

Served on the rocks, the «Old fashioned», whisky based cocktail, has a sweet taste with a hint of dry spice and a delicate note of citrus on the finish.

Le «Old Fashioned» à base de Whisky, est une combinaison légèrement sucrée suivi d'un soupçon d'épice et une note délicate d'agrumes en fin de bouche.



MOJITO - Rs 350

Mojito, a sparkling cocktail with intense flavors of fresh mint and lemon with local-made rum.

Mojito, un cocktail pétillant aux saveurs intenses de menthe frais et de citron à base de rhum local.



MINT TO BE MOJITO - Rs 450

Feel the freshness of a classic mojito enhanced by fruity notes of our purees and fruits selection. Ask for the flavours of the day.

Retrouvez la fraîcheur d'un mojito classique rehaussée par les notes fruitées de notre sélection de purées et de fruits. Demandez les saveurs du jour.



DARK & STORMY - Rs 400

Dark & Stormy illustrate a trio of dark rum, ginger ale and lime. This explosive trio finds its balance with tropical notes of fresh pineapple juice and falernum syrup.

Dark & Stormy illustrent un trio de rhum brun, de soda au gingembre et de citron vert. Ce trio explosif trouve son équilibre en s'accordant aux notes exotiques du jus d'ananas frais et du sirop de falernum.



DRY MARTINI - Rs 390

Omnipresent in cinema and literature, the Dry Martini evokes elegance and delicacy. The aromas of artemisia and oregano in the vermouth found their balance within the spiciness and liquorice notes of the gin.

Omniprésent au cinéma et dans la littérature, le Dry Martini évoque à lui seul l'élégance et le raffinement. Les arômes d'armoise et d'origan du vermouth viennent subtilement se marier aux notes d'épices et de réglisse du gin.



ESPRESSO MARTINI - Rs 350

A delightful drink that offers a buzz of a traditional vodka martini combined with the caffeinated richness of an espresso beverage.

Une boisson délicieuse qui offre l'effervescence d'une vodka martini traditionnelle combinée à la caféine d'un espresso.



L'ATELIER GIN TONIC - Rs 475

L'Atelier's Gin Tonic version merges Juniper berries, coriander, citrus aromas of the gin with a touch of freshness of cucumber slices, an olive and a dash of orange bitter. These vibrant aromas are balanced out by the light, bittersweet flavour of tonic water.

Le Gin Tonic de L'Atelier fusionne les arômes de baies de genièvre, de coriandre, et d'agrumes du gin avec une touche de fraîcheur de fines tranches de concombre, d'une olive et une pointe de liqueur d'orange amère. Ces arômes vibrants sont équilibrés par la saveur légère et douce-amère du tonique.



APPLE OF MY EYE GIN TONIC - Rs 475

Rediscover the flavours of a classic gin tonic enhanced by the fruity and tangy aromas of the Granny Smith apple.

Retrouvez les saveurs d'un gin tonic classique relevées par les arômes fruités et acidulés de la pomme granny smith.



YUZU GIN TONIC - Rs 475

Rediscover the flavours of a classic gin tonic enhanced by an intense aroma of yuzu lemon.

Retrouvez les saveurs d'un gin tonic classique relevées par l'arôme citronné du yuzu.



APPLETINI - Rs 375

Appletini, which became popular in the 1990s with Cosmopolitan, offers a perfect balance of acidity and sweetness provided by the vodka and apple.

Devenu populaire dans les années 90 avec le Cosmopolitan, l'Appletini vous propose un parfait équilibre gustatif entre la vodka et la pomme.

Hot beverages



EXPRESSO/RISTRETTO
Rs 80



DOUBLE EXPRESSO
Rs 120



AMERICANO
Rs 100



CAPPUCCINO
Rs 125



CAFELATTE
Rs 125



MOCHA
Rs 150



HOT CHOCOLATE
Rs 150



BLACK OR VANILLA TEA
Rs 100



HOME-MADE INFUSION
MINT OR LEMONGRASS & GINGER
FROM OUR ECOGARDEN
Rs 100