



La Fourchette

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Restaurant Méditerranéen

“Fourchette : Doit toujours être en argent, c'est moins dangereux. On doit s'en servir avec la main gauche, c'est plus commode et plus distingué.” - Gustave Flaubert



L'histoire de la diffusion en Europe de la fourchette (couvert à dents pointues avec un manche) a pris neuf siècles. Au Moyen Âge, la fourchette n'avait que deux dents et était un objet aussi rare que luxueux, avec un manche en cristal ou en ivoire. Jusqu'au milieu du 17e siècle en France, on mangeait avec ses doigts. La fourchette fut introduite par la reine Catherine de Médicis, au 16e siècle, et apparut à la table de son fils; le roi Henri III. Invité à quelques festins de la noblesse vénitienne par le doge, Henri III fut intrigué par un ustensile de table qu'il n'avait encore jamais vu: un manche finement ouvragé en corne, en ivoire ou en pierre dure, prolongé par deux dents effilées. Cet accessoire ingénieux qui se nommait “fourchette” (petite fourche) présentait le double intérêt de piquer les viandes plus élégamment qu'avec ses doigts ou la pointe d'un couteau en évitant de tâcher cette fraise tuyautée et empesée que la mode imposait de porter autour du cou.

L'usage de la fourchette pour porter l'aliment de l'assiette à la bouche ne s'installa qu'à la fin du 18e siècle.

Nos Entrées

Our starters

“Quand, la fourchette et le couteau en mains, il attaqua la nourriture, il avait l'air de monter à l'abordage.” Georges Duhamel

 Mille-feuilles de brandade de marlin fumé et poivron confit à l'huile d'olive et pignons de pin Mille-feuilles of smoked marlin brandade and pickled sweet pepper with olive oil and pine nuts	Rs 150	€ 4
Tarte phyllo au pistou et légumes confits Pistou phyllo tart with pickled vegetables	Rs 125	€ 3
Rémoulade de chair de crabe au fromage burrata et tahini, salade de tomate cerise et roquette, bruschetta à l'ail Remoulade of crab meat with burrata and tahini cheese, accompanied with a cherry tomato and arugula leaves salad and garlic bruschetta	Rs 190	€ 5
Carpaccio de thon aux zestes de citron vert, câpres, mignonette de poivre et vinaigrette à l'oursin Tuna carpaccio with lime, capers, cracked pepper and sea urchin dressing	Rs 190	€ 5
 Rouelles de tomate et mozzarella di Bufala, tapenade d'olives de Nyon, crumble de foccacia et vinaigre balsamique Tomato and mozzarella di Bufala toasted with Nyon olive tapenade, foccacia crumble with balsamic vinegar	Rs 170	€ 4
Salade de poulpe aux courgettes, pâtisseries et tomates cerises servie avec de l'aïoli et fines tranches de panisse Octopus salad with crunchy zucchini, squash and cherry tomatoes served with aioli and panisse bread	Rs 190	€ 5
Crevettes roses pochées accompagnées d'une salade d'agrumes, vinaigrette à la coriandre et basilic citronné à l'huile de noix Poached prawns served with a citrus salad, fresh coriander and lemon basil tossed with nuts oil dressing	Rs 250	€ 6




 Vegetarian

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.
Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Nos Entrées

Our starters

 Risotto aux légumes, copeaux d'artichaut et dés de tomate Vegetarian risotto with shaved artichoke and fresh tomato dices	Rs 180	€ 4.5
 Mille-feuilles tiède d'aubergines grillées, tomates confites et feta, accompagné d'une salade Warm grilled eggplant mille-feuilles with pickled tomato and feta cheese served with a salad	Rs 150	€ 4
Omelette à la compote de poivron et chair de crabe façon catalane, accompagnée de jeunes pousses d'épinard Omelette with capsicum compote and crab meat catalane-style, accompanied with spring spinach	Rs 180	€ 4.5
Calamars croustillants et salsa de chermoula (tomate, persil, ail, poivron et jus de citron) Crispy calamari fritters served with a salsa of chermoula (tomato, parsley, garlic, bell pepper and lime juice)	Rs 225	€ 6
Gratin léger de chair de crabe au sabayon de piment d'Espelette, lamelles de courgette et pignons de pin Gratinated crab meat with an Espelette pepper sabayon served with a zucchini and pine nut salad	Rs 250	€ 6
 Cannelloni de courgette et burrata à l'huile d'olive taggiasche Zucchini cannelloni with burrata cheese and taggiasche olive oil	Rs 180	€ 4.5



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.

Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Nos Salades & Potages

Our salads & soups


"L'optimiste est un homme qui s'abrite sous une fourchette le jour où il va pleuvoir des petits pois." Pierre-Henri Cami

Salade niçoise traditionnelle : émietté de thon, œuf dur, haricots, anchois, olives et vinaigrette à la moutarde de Provence

Traditional Niçoise salad with tuna flakes, boiled egg, green beans, anchovies, olives and a Provence mustard dressing

Rs 340

€ 8.5

 Antipasti de légumes et sa bruschetta à la tapenade d'olives vertes (aubergine, courgette, tomate, champignon, oignon, poivron)

Vegetables antipasti and bruschetta with a green olives tapenade (eggplant, zucchini, tomato, mushroom, onion, pepper)

Rs 290

€ 7

Fines tranches de jambon de Parme et melon, artichaut, avocat, tomate confite et pignons de pin

Fine slices of Parma ham complimented with melon, artichoke, avocado, pickled tomato and pine nuts

Rs 380

€ 9.5


"Si un jour il pleut de la soupe, tu seras le seul avec une fourchette !" expression Marseillaise

 Gaspacho de tomate, poivron et concombre à l'huile de noisette

Tomato gazpacho, capsicum and cucumber with hazelnut oil

Rs 150

€ 4

 Crème de petits pois parfumée à l'huile d'olive et mousse de parmesan

Creamy green peas flavoured with olive oil topped with a frothy parmesan cheese mousse

Rs 150

€ 4

 Vegetarian

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.

Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Nos viandes

Our meats

"Quand un cannibale mange avec une fourchette et un couteau, est-ce un progrès ?" Stanislaw Jerzy Lec

Pastilla de poulet aux amandes douces et beurre salé, crème d'aubergines légèrement fumée à la cannelle

Chicken pastilla with sweet almond and salted butter, eggplant purée with a cinnamon flavour

Rs 270 € 7

Entrecôte grillée et compote d'oignons au vinaigre de xérès, pommes sautées à l'ail et à la fleur de thym, chips de speck d'Asiago

Grilled sirloin served with an onion compote enhanced with xérès vinegar, sautéed garlic and thyme potatoes, Asiago speck chips

Rs 550 € 14

Saltimbocca de veau à la sauge, polenta grillée aux olives Kalamata, sauce à la tomate légèrement poivrée

Veal saltimbocca with sage, grilled polenta cake with Kalamata olive served with a lightly peppery tomato sauce

Rs 450 € 11

Côtelette d'agneau rôti aux feuilles de laurier, beignets de poivron farci au fromage de brebis et son jus de cuisson

Roasted lamb cutlets with bay leaves, capsicum fritters filled with goat cheese and a reduction of jus de cuisson

Rs 390 € 10

Souris d'agneau fondante en croûte d'olives noires, tarte tatin aux tomates caramélisées et son jus de cuisson parfumé à l'origan

Tender lamb shank coated with black olives served with a caramelised tomato tart and scented oregano jus de cuisson

Rs 380 € 9.5

Filet de bœuf grillé, accompagné d'une ratatouille, chips d'ail et son jus de cuisson lié au balsamique

Grilled beef tenderloin served with a ratatouille, garlic chips and jus de cuisson laced with balsamic vinegar

Rs 580 € 14.5

Aubergine farcie à la bolognaise parfumée au romarin et aux amandes, gratinée au parmesan

Eggplant filled with bolognese scented with rosemary and almond, gratinated with parmesan cheese

Rs 250 € 6



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.

Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

De la mer

From the sea

“Avant de s’attaquer à une huître, mieux vaut évaluer son agressivité du bout de la fourchette. Certaines sont vraiment très méchantes.” Roland Topor

Filet de capitaine à la plancha, ravioles de roquette, barigoule d’artichaut et sa sauce rouille Seared blue-line fish fillet with roquette flavoured ravioli, artichokes barigoule and rouille sauce	Rs 380	€ 9.5
Escabèche de crevettes façon basquaise (tomate et piment d’Espelette) servie avec son riz sauvage alliacé Prawn escabeche Basques-style (tomato and Espelette chilli) served with a garlic wild rice	Rs 320	€ 8
Filet de dorade grillée accompagné de son tian de poivron, tomate et aubergine et d’une sauce à la tapenade d’olives Grilled fresh dorado fillet with tomato, eggplant and capicum tian served with an olive tapenade flavoured sauce	Rs 290	€ 7
Croustillant de calamar en croûte de polenta parfumé au pistil de safran et tagliatelles de légumes verts Crispy calamari coated with green polenta flavoured with saffron served with green vegetables tagliatelles	Rs 240	€ 6



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.

Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

De la mer

From the sea

Camarons pochés au court-bouillon accompagnés d'un pesto de roquette et pomme vapeur

Poached river prawns with arugula pesto and steamed potato

Rs 400

€ 10

Steak de thon grillé à l'huile parfumée à l'ail, tomate farcie au risotto

Grilled tuna steak enhanced with garlic oil and served with oven baked tomato filled with risotto

Rs 320

€ 8

Tarte tiède de crevettes et fenouil, mesclun de basilic et roquette au suc de tomate et oignons

Warm prawns and fennel tart garnished with a mesclun of fresh basil and roquette laced with a braised onion and tomato sauce

Rs 290

€ 7

Paëlla aux fruits de mer (à commander 24 heures à l'avance)

Seafood paëlla (on order 24 hours prior)

Rs 1,200

€ 30

pour 2 personnes / for 2 persons

Rs 2,000

€ 50

pour 4 personnes / for 4 persons



Vegetarian

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.





In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.

Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Nos Plats Végétariens

Our Vegetarian Meals

"Il y a du fer dans les épinards; surtout quand ma fourchette est dedans." Philippe Geluck

 Moussaka d'aubergines, coulis de poivron grillé et salade de roquette aux copeaux de pecorino Eggplant moussaka, grilled pepper coulis with arugula salad and shaved pecorino cheese	Rs 280	€ 7
 Tarte à la ratatouille de légumes et son pistou de basilic Vegetable ratatouille tart with a fresh basil pistou	Rs 250	€ 6
 Risotto aux champignons portabellini et sa compote de tomate mi-séchée Portabellini mushroom risotto with semi-dried tomato compote	Rs 240	€ 6
 Gratin d'artichaut façon caponata et ses feuilles de basilic Caponata-style gratinated artichoke with basil leaves	Rs 260	€ 6.5

 Vegetarian

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.



In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.

Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Nos Pizzas

Our Pizzas

"Quand j'étais petit, ma mère m'a appris à me servir d'une fourchette. L'ennui c'est qu'elle a oublié de m'apprendre à m'arrêter !" Hattie McDaniel

 Margherita	Tomate, basilic, mozzarella di Bufala, origan Tomato, basil, mozzarella di Bufala, oregano	Rs 200	€ 5
 Quattro fromaggi	Mozzarella, gorgonzola, feta, ricotta Mozzarella, gorgonzola, feta, ricotta	Rs 225	€ 6
La Fourchette signature pizza	Mozzarella, épinard, ricotta, jambon de poulet, olive, œuf dur, champignon Mozzarella, spinach, ricotta cheese, chicken ham, olive, boiled egg, mushroom	Rs 250	€ 6
San Daniel pizza	Tomate, mozzarella, jambon San Daniel, œuf au plat, roquette, parmesan, huile de truffe Tomato, mozzarella, San Daniel ham, fried egg, arugula, parmesan, truffle oil	Rs 275	€ 7
Pissaladière	Compotée d'oignons, anchois et olives noires accompagnée d'une salade verte Onion compote, olives and anchovies served with a green salad	Rs 225	€ 6



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.
In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.
Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Nos Pâtes

Our pastas

"Quand il y a une fourchette à un carrefour, prenez-la !" de Yogi Berra

Pappardelle au ragoût de champignons et chair de crabe et sa sauce crémeuse au pistil de safran

Pappardelle with mushroom ragout and crab meat and creamy saffron sauce

Rs 225

€ 6

Tagliatelles crémeuses au saumon fumé et aux crevettes servies en papillote

Creamy tagliatelle with smoked salmon and prawn served in papillote

Rs 250

€ 6



Spaghetti à la sauce tomate fraîche et olives, fines tranches d'artichaut grillé

Spaghetti served with a fresh tomato sauce, olives and grilled artichoke

Rs 190

€ 5

Gnocchi au chorizo et sa sauce piperade

Oven baked gnocchi with chorizo and a piperade sauce

Rs 240

€ 6

Spaghetti carbonara et parmesan râpé

Spaghetti carbonara with grated parmesan cheese

Rs 240

€ 6



Vegetarian

Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.

Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

Nos Desserts

Our Desserts

"Gardez votre fourchette... le meilleur est à venir !" Auteur inconnu

Crème catalane parfumée à la vanille et sa tuile croquante à l'anis et aux graines de sésame

Vanilla catalane cream served with a crispy sesame seed and anise wafer

Rs 110

€ 3

Mille-feuilles de fraise au mascarpone et son coulis de papaye au jus d'agrumes relevé au vinaigre balsamique

Strawberry mille-feuilles and mascarpone cream served with papaya and citrus coulis enhanced with balsamic vinegar

Rs 190

€ 5

Fondant au chocolat et amande, marmelade de citron accompagné d'une glace au chocolat amer

Chocolate and almond fondant, lemon marmalade and bitter chocolate ice cream

Rs 175

€ 4

Crème légère au mascarpone, poêlée de figes au malt, meringue croquante à la vanille

Mascarpone cream served with fig and crispy vanilla meringue

Rs 175

€ 4

Crème brûlée à la compote d'olives et sa glace au nougat

Crème brûlée with olive compote and nougat ice cream

Rs 150

€ 4

Tarte au citron meringuée et son coulis de framboise

Lemon meringue tart and its raspberry coulis

Rs 110

€ 3



Tarifs en roupies mauriciennes. Taxe gouvernementale comprise / Prices are in Mauritian rupees and inclusive of Government tax.

In order to facilitate conversion of rupees, we have priced the menu in Euro just as an indication. Please note that you will be charged in rupees.

Cher client, afin de faciliter la conversion en roupies, les prix affichés en euros sont donnés à titre indicatif. Veuillez noter que vous serez facturé en roupies mauriciennes.

The Address Boutique Hotel

C'est aussi:

- 42 chambres spacieuses avec une vue imprenable sur la rivière
- Un magnifique "I Spa by Seven Colors" où l'on retrouve une offre exceptionnelle de massages et de soins pour le corps
- Une salle de gym avec équipements hi-tech
- Un restaurant japonais "Teppanyaki et sushi" animé par deux chefs experts d'Asie
- Un bar lounge tendance et cosy, Piano Rouge, pour des moments uniques sur la terrasse, autour du bar ou dans le Wii lounge





the address

BOUTIQUE HOTEL - PORT CHAMBLY

01/2014/200



Labourdonnais
Waterfront Hotel

Le Suffren
Hotel & Marina

Hennessy
Park Hotel

Le Suffren
Apart'hotel

The Address
Boutique Hotel