

Le Courtyard 
RESTAURANT

La Carte



Le Courtyard 
RESTAURANT



 **Guestservices**
Worldwide



Le Courtyard Restaurant, Corner of Chevreau & Saint Louis Streets, Port Louis
Mauritius 11302

Phone +230 210 0810 / +230 210 0834 Fax +230 210 0758

Email lecourtyard@intnet.mu, info@lecourtyard.com www.le-courtyard.com

Prices are inclusive of 15% VAT / Tarifs inclus les 15% de TVA

V / 09/2018

... Entrées froides / Cold Starters

Carpaccio de langouste et salades de cœur de palmier Fresh and crunchy heart of palm salad, lobster carpaccio	Rs 780.00
La salade Gourmande Salade gourmande du Courtyard	Rs 750.00
Noix de St Jacques mariné, fetas et chutney d'Ananas Marinated scallop tartar, Greek cheese and pineapple chutney	Rs 650.00
Nos tartares [Bœuf, Saumon, Crabe] <i>Our home-made tartare [Beef, Fresh Loch Fyne Salmon, Crab]</i>	Rs 650.00
Nos tartares [Babonne, Thon] <i>Our home-made tartare [Babonne, Tuna]</i>	Rs 525.00
Croquants de cœur de palmier [Tartare de Chair de crabe] Fresh and crunchy heart of palm salad [Crab tartar]	Rs 650.00
Croquants de cœur de palmier [Marlin fumé, Carpaccio de Saumon] Fresh and crunchy heart of palm salad [Smoked marlin, Salmon carpaccio]	Rs 550.00
Croquants de cœur de palmier [Crevettes aux wasabi] Fresh and crunchy heart of palm salad [Prawns wasabi and mayonnaise]	Rs 525.00
Croquants de cœur de palmier, sauce vierge Fresh and crunchy heart of palm salad	Rs 495.00
Carpaccio de tomates, marlin fumé vinaigrette aux pistous Fresh tomatoes carpaccio and smoked marlin, pesto dressing	Rs 525.00
Confit de poulet et fruits secs, vinaigrette aux agrumes Candied chicken salads with dried fruits, citrus dressing	Rs 450.00
La salade composée aux légumes Crus-Cuits, Crunchy v/s steamed vegetables salad	Rs 450.00

... Entrées Chaudes / Hot Starters

Escalopes de foie gras poêlé, réduction de crème de cassis, pomme caramélisés aux noix de muscade Seared Foie Gras, Crème de Cassis sauce, caramelized apple with a pinch of nutmeg	Rs 800.00
Gratin de Cœur de Palmier à la chair de crabe Heart of Palm and crab meat gratin	Rs 650.00
Crème de courges ou d'asperges, ravioles de champignons, crème légère parfumée aux paprikas Butternut or green asparagus creamy soup, mushroom raviolis, Whipped cream with paprika	Rs 450.00

NOTE: Supp Rs 350.00 to have your starter as a Main dish

...Du Côté de la Mer / From the Sea side

Langouste grillé, sauce aux choix. (Beurre citronnée, Curry, Tomates, Vindaye, etc.) Grilled lobster, choose your sauce (Lemon, curry, tomatoes, vindaye, etc)	Rs 2150.00
Scampi rôtis, jus corsée aux petites chevrettes, sur fond de palmiste braisé Roasted Scampi, Wild tiny prawn's sauce, braised palm heart	Rs 1250.00
Noix de St Jacques et Crevettes à la Plancha, Raviolis, crème d'ail Scallop and prawns, mixed raviolis, garlic sauce	Rs 950.00
Filet de Saumon grillés Mi cuits aux épices douces Seared salmon with a pinch of spices	Rs 950.00
Filet de Babonne grillé et scampi grillé à l'ail et persils plats Grilled fish filet and scampi	Rs 925.00
Filet de Vielle Rouge grillé, légumes du jour et panachés de raviolis Grilled red snapper, vegetables and raviolis	Rs 895.00
Filet de Babonne aux écailles de courgette cuit à la vapeur, champignons sautées et asperges vertes Steamed Babonne filet with zucchini, sautéed mushroom and green asparagus	Rs 750.00
Filet de Babonne grillé, risotto et légumes Grilled Babonne filet, risotto and steamed vegetables	Rs 750.00

...Vers les pâturages / from the Pasture

Tournedos Rossini, champignons aux herbes, jus de cuisson aux girolles Tournedos Rossini, sautéed mushroom, girolle sauce	Rs 1250.00
Filet de bœuf grillé, sauce aux choix Grilled beef filet, choose your sauce	Rs 950.00
Carrée d'Agneau en croute de noix de coco, risotto Coconut crusted roasted rack of lamb, risotto	Rs 1250.00
Poulet fermier farcie aux asperges vertes, taboulés aux herbes et citrons confits Stuffed chicken with green asparagus, tabbouleh with parsley and candied lemon	Rs 725.00
Magret de canard poêlé, purée de pomme aux truffes, légumes vertes Grilled Duck Breast, potato puree with truffle, green vegetables	Rs 750.00
Entrecôte grillé, pommes sautées à l'ail et aux herbes Grilled ribeye, sautéed potatoes with crushed garlic and herbs	Rs 825.00

Prices are inclusive of 15% VAT / Tarifs inclus les 15% de TVA

V / 09/2018

...Bien de chez nous / Mauritian dream

Dry curry de Bœuf aux fruits secs Dry beef curry	Rs 750.00
Rougaille de Fruits de Mer au Combava, Riz persillé et Achards Seafood, Tomatoes sauce and combava, Rice and Pickles	Rs 750.00
Vindaye de Scampi Tiger prawns vindaloo	Rs 1250.00
Curry de Poisson du jour et Aubergine, appalam et Chutney Traditional Fish and Eggplant Curry, papalam and chutney	Rs 750.00
Curry de Poulet fermier et crevettes, appalam et Chutney Traditional Chicken and Shrimps Curry, papalam and chutney	Rs 700.00

...au pays des Végés / Végés Territory

Risotto aux Cèpes et copeaux de parmesan Risotto with parmesan and porcini mushroom	Rs 750.00
Tagliatelles aux légumes divers, sauce tomates / crème aux fromages / Pistou Home-made pasta, vegetables of the day, choose your sauce [Tomatoes, cheesy, pesto]	Rs 650.00
Panachés de raviolis, sauce tomates et copeaux de parmesan Mixed raviolis, tomatoes sauce and parmesan	Rs 650.00
Aumônière aux légumes grillés, tofu, sauce aux truffes Grilled mixed vegetables 'en aumônière', pan-fried tofu, truffles sauce	Rs 650.00
Ratatouille de légumes, taboulés aux herbes et citrons confits Ratatouille, tabbouleh with parsley and candied lemon	Rs 650.00
Gnocchi aux légumes divers sautés aux basilics, crème d'ail et persils plats Gnocchi with sautéed vegetables and basil, creamy garlic sauce and fresh parsley	Rs 650.00

...Atterrissage culinaire / Landing session

Gâteau Coulant au Chocolat, glace maison Melting chocolate cake, home-made iced cream	Rs 250.00
Café gourmand Café gourmand	Rs 250.00
Entremets aux choco et menthes Iced soft cake with chocolate and mints	Rs 250.00
Divine à la noix de coco. Coulis de fruits rouges Coconut mousse, red fruits coulis	Rs 250.00
Tartare d'ananas à la menthe haché, sorbet maison Fresh pineapple tartar with mint, home-made sherbet	Rs 250.00
Carpaccio de fruits frais et sorbet au citron vert Fresh fruits Carpaccio and green lemon sherbet	Rs 250.00
Crème caramel aux laits de coco Caramel coconut milk cream	Rs 250.00