



TAKAMAKA
BOUTIQUE WINERY



entrée / start up

Entre Terre et Mer

Rs 195

Salade Exotique composée de tranches de marlin fumé, zestes de citron, tomates séchées, ananas, poivrons jaunes, oeufs bouillis, olives vertes ou noires et rondelles de concombre anglais, accompagnée de pain.

Exotic Salad made up with slices of smoked marlin, zest of lemon, pineapples, yellow peppers, boiled eggs, black or green olives and English cucumber accompanied with bread.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara

La Belle Maraichère

Rs 195

Salade variée composée de jambon cuit, avocat, pommes, lardons, oignons, oeufs bouillis et olives vertes ou noires accompagnée de pain.

Mix salad topped with local handcrafted ham, avocado, onion, boiled egg, black or green olives, apple, bacon cubes served with bread.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara

menu enfant / kids menu

Croque-Monsieur

Rs 185

Croque-Monsieur accompagné de frites.

Toasted Cheese and Ham Sandwich accompanied with french fries.

Portion de frite / French fries

Rs 95



*Nous privilégions les produits provenant
exclusivement du Terroir Mauricien*

*We privilege the products coming
from our Mauritian "Terroir"*



TAKAMAKA
BOUTIQUE WINERY



plat principal / main course

Excursion créole

Rs 455

Rougaille de saucisses créoles, lentilles, riz blanc ou riz à la cannelle & chutney de coco.

Creole sausage rougaille, lentils, white rice or cinnamon rice, & coco chutney.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara / Apérichy

Farandole de légumes à la mauricienne



Rs 395

Lentilles, curry de bringelle, riz blanc ou riz safrané.

Lentils, curry of eggplant, white rice or saffron rice.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara

Entre Terre et Mer

Rs 415

Salade Exotique composée de tranches de marlin fumé, zestes de citron, tomates séchées, ananas, poivrons jaunes, oeufs bouillis, olives vertes ou noires et rondelles de concombre anglais, accompagnée de pain.

Exotic Salad made up with slices of smoked marlin, zest of lemon, pineapples, yellow peppers, boiled eggs, black or green olives and English cucumber accompanied with bread.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara

La Belle Maraichère

Rs 415

Salade variée composée de jambon cuit, avocat, pommes, lardons, oignons, oeufs bouillis et olives vertes ou noires accompagnée de pain.

Mix salad topped with local handcrafted ham, avocado, onion, boiled egg, black or green olives, apple, bacon cubes served with bread.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara



Plat végétarien / *vegetarian menu*



TAKAMAKA
BOUTIQUE WINERY



plat principal / main course

Plateau gourmand

Rs 655

Plateau de charcuterie comprenant des saucisses de cerf (de saison uniquement), rôtis de porc, pâté de canard (de saison uniquement), jambonneau demi-sel, jarret de porc accompagné de pain à l'ail.

Plate of « charcuterie » comprising roast pork, deer sausage (seasonal product only), ham, pork knuckle, duck "pâté" (seasonal product only) accompanied with garlic bread.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara / Apérichy

Faratas Veg

Farata, brede songe, curry de gros pois, curry bringelles, achard de légumes.

Farata, « brede songe », bean curry, curry of eggplant, pickled vegetables.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara / Apérichy



Le farata semblable aux tortillas mexicains ou au pharotas indiens, est une galette à base de farine qui fait partie intégrante de notre riche culture qui se caractérise par la cuisine mauricienne. Notre farata est accompagné de nos légumes locaux.

Rs 215

Faratas au curry de poulet

Farata, curry de poulet, fricassée de giromond, achard de légumes.

Farata, chicken curry, "giromond fricassée", pickled vegetables.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara / Apérichy

Farata, like Mexican tortillas or Indian pharotas, is a flour-based pancake that is an integral part of our rich culture which is characterized by Mauritian cuisine. Our farata is accompanied by our local vegetables.

Rs 215

Panini de Marlin Fumé / Smoked Marlin Panini

Rs 385

Pain Panini, mayonnaise maison, marlin fumé (poisson local), tomates séchées, fromage accompagné de frites.

Panini bread, homemade mayonnaise, smoked marlin (local fish), red peppers

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Tanara

Curry de poisson

Rs 475

Lentilles, curry de poisson (dorade, de saison), riz blanc, riz safrané ou riz à la cannelle accompagné d'un chutney de coco et de achard de margoze.

Lentils, fish curry, white rice, saffron rice, or cinnamon rice, served with coco chutney and "achard de margoze" (a sort of pickle of margoze).

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel / Apérichy



TAKAMAKA
BOUTIQUE WINERY



desserts

Fondant de Takamaka

Rs 175

Fondant au chocolat accompagné de deux boules de glace à la vanille.

Chocolate Fondant with two scoop of vanilla ice cream.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Eclipse / Icône

Crème brûlée

Rs 175

Plaisir Gourmand - Papaye Vanille

Rs 125

Confiture de papaye vanille accompagnée d'une glace à la vanille.

Papaya and vanilla jam with some vanilla ice cream.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Eclipse / Icône

Plaisir Gourmand - Litchi

Rs 125

Confiture de litchi accompagnée d'une glace à la vanille.

Lychee jam with some vanilla ice cream.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Eclipse / Icône

Glacé au Chocolat

Rs 95

2 boules / 2 scoops

Glacé à la Vanille

Rs 95

2 boules / 2 scoops

Sorbet aux fruits de la passion

Rs 105

2 boules / 2 scoops

Sorbet Combava

Rs 125

2 boules / 2 scoops

Sorbet à la mangue

Rs 105

2 boules / 2 scoops



TAKAMAKA
BOUTIQUE WINERY



vins / wines

Aquarel

Ce blanc de litchi demi-sec vous surprendra par ses arômes de fruits tropicaux et d'agrumes, ainsi que par sa fraîcheur qui lui donne une belle vivacité en bouche.

Accords : en salades, plats légers, certains fruits de mer.

Service : entre 9 et 10°C il sera parfait en apéritif ou en accompagnement.



(750ml)



(150 ml)

Rs 575

Rs 155

Apérichy

Probablement le seul rosé de litchi au monde, ce vin demi-sec est un véritable coup de coeur.

Léger en alcool et riche en arômes floraux, il offre une belle fraîcheur qui accompagnera vos journées d'été ou vos apéritifs entre amis.

Accords : salades, charcuteries et repas légers.

Service : entre 9 et 10°C.

Rs 575

Rs 155

Eclipse

Ce blanc moelleux de litchi offre une explosion d'arômes au nez : les notes de rose, d'abricot et de pêche cotoient des arômes de fleurs blanches.

Au palais, la palette aromatique est très variée avec une attaque toute en rondeur, tempérée par une acidité équilibrée.

Accords : plats épicés, les fromages, le foie gras ou certains desserts.

Service : 12°C pour profiter de tout son potentiel aromatique.

Rs 955

Rs 240



TAKAMAKA
BOUTIQUE WINERY



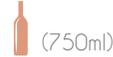
vins / wines

Tanara

Ce vin sec, vif et racé dévoile une personnalité toute en finesse avec des notes d'abricot, d'agrumes et de vanille.

L'élevage en barrique de chêne français et américain, sur lies fines, apporte de la rondeur et des notes briochées.

Sa finesse et son parfait équilibre sublimeront les poissons délicats ainsi que les crustacés, les coquillages et les fruits de mer.



Rs 1,250



Rs 275

lcône

Avec lcône, nous entrons dans l'univers fascinant des vins moelleux avec une concentration et une richesse aromatique surprenantes.

Ici, les notes de fruits sur mûris et confits se marient avec des notes boisées pour révéler toute la complexité de ce vin onctueux.

Servi entre 10°C et 12°C il accompagnera merveilleusement le foie gras, les fromages forts et les desserts.



Rs 1,200



Rs 300



TAKAMAKA
BOUTIQUE WINERY



boissons / beverages

Coca cola Can	Rs 85	Eau plate 0.5L	Rs 45
Sprite Can	Rs 85	Eau plate 1L	Rs 80
Coca zero (500ml)	Rs 85	Eau pétillante 1L	Rs 90
Bière / Beer	Rs 95	Appletiser	Rs 85
Ice Tea Citronelle (330ml) (sans arômes ajoutés et sans colorant / selon disponibilité) <i>(no added flavors and no coloring / depending on availability)</i>	Rs 95	Grapetiser	Rs 85
Ice Tea Gingembre (330ml) (sans arômes ajoutés et sans colorant / selon disponibilité) <i>(no added flavors and no coloring / depending on availability)</i>	Rs 95	Jus mangue (250ml)	Rs 80
		Jus orange (250ml)	Rs 80
		Jus Litchi au verre	Rs 85
		Jus Fruit de la Passion (250ml)	Rs 80

café / coffee

Espresso	Rs 95
Cappucino	Rs 135
Latte Macchiato	Rs 135
Decaffeiné	Rs 95

thé / tea

Citronelle tisane	Rs 55
Gold Vanilla Tea	Rs 55



TAKAMAKA
BOUTIQUE WINERY



fromages / cheeses

Danse fromagère de l'île Maurice

Rs 655

Plateau de 3 fromages locaux servis avec 3 verres de vin

Platter of 3 local cheeses served with 3 wine glasses

(selon disponibilité / *depending on availability*)

Tomme cendrée au lait de vache (45g)

Un fromage affiné plus de 30 jours et enrobé de cendre de bois d'eucalyptus qui donne ce goût si particulier de sous-bois, une pâte semi-pressée.

La richesse en arômes floraux et fruités de notre cuvée Aquarel complète parfaitement les saveurs crémeuses et légèrement fumées du fromage.

A cheese aged for more than 30 days and coated with eucalyptus wood ash, which gives it that unique taste of the forest floor. It has a semi-pressed texture. The richness of floral and fruity aromas in our Aquarel cuvée perfectly complements the creamy and slightly smoky flavors of the cheese.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Aquarel

Cam'G.Gaube au lait de vache (45g)

Fait artisanalement, moulé à la louche avec un lait thermisé, ce fromage de style « camembert » à la texture crémeuse et à la croûte fleurie sera sublimé par le côté fruité et demi-sec de notre rosé Apérichy équilibrera

Handcrafted, ladle-molded with thermized milk, this cheese of 'camembert' style with a creamy texture and bloomy rind will be enhanced by the fruity and semi-dry character of our Apérichy rosé, bringing balance to the pairing.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Apérichy

Rebloch'G.Gaube (au lait de vache) (45g)

Ce fromage de caractère riche et crémeux nous fait penser au Reblochon de haute Savoie avec sa saveur douce et délicate et subtilement salée se mariera parfaitement aux saveurs de fruits sur mûris et à la puissance de notre cuvée Eclipse.

This rich and creamy cheese with character reminds us of the Reblochon from "Haute Savoie" with its sweet and delicate flavor, subtly salted. It will perfectly complement the flavors of ripe fruits and the intensity of our Eclipse cuvée.

Vin conseillé / *Recommended wine* - Eclipse