La Potinière

- SINCE 1968 -

MENU ETE 2026

LA POTINIERE CUREPIPE

A PARTAGER | ***TO SHARE***

Piques de halloumi grillés, laqué aux cacahuètes, miel et menthe fraîche *Grilled halloumi skewer glazed with peanuts, honey and fresh mint*	375.00
Croustades de houmous, salade d'ourite & pois chiche croustillant *Hummus croustade, octopus salad & crispy chickpeas*	315.00
Tempuras de crevette, sauce wasabi et miel - *Prawns tempura with wasabi & honey sauce*	350.00
Paté de foie de volaille au porto et toasts croustillants au pain d'épices *Chicken liver pâté with port and gingerbread crisps*	550.00
Nems d'arouille & confit d'oignons - *Taro spring roll with onion confit*	225.00
Le « mix platter » apéro pour 6 personnes (30 pièces) – *The « mix platter » for 6*	1,650.00

ENTREES | ***STARTERS***

Gratin de crabe - *Crab gratin*	825.00
Palmiste braisé, hollandaise aux pistils de safran *Braised heart of palm with saffron-infused hollandaise*	1,300.00
Soufflé de palmiste & crevettes en sauce rouge - *Palmheart & prawns soufflé in red sauce*	1,350.00
Calamar croustillant & sauce tartare - *Crispy calamari with tartar sauce*	610.00
Tartare de saumon – Salade de pickles de fenouil & pomme verte – Caviar de coco *Salmon tartar – Pickled fennel & green apple salad – Coconut pearls*	650.00
Carpaccio de bœuf, crème de parmesan, crumble d'olives et roquette *Beef carpaccio, parmesan cream, olive crumble & arugula*	750.00
Burrata sur velouté de petit pois & menthe, tuile de parmesan *	550.00
*Avec supplément de crumble de jambon fumé	670.00
*Burrata on pea-mint velouté & parmesan tuile **With add-on smoked ham crumble*	
Salade de melon d'eau & feta, aubergines grillées, concombre vert, grenades, menthe, huile d'olive & kalamata confit *Watermelon & feta salad with grilled eggplant, green cucumber, pomegranate, mint, olive oil & confit kalamata*	350.00

PLATS VEGETARIENS | ***VEGETARIAN MAIN COURSES***

Linguini stratiatella, compotée de tomates cerises, basilic, pignons grillés & huile de citron *Stratiatella linguine with cherry tomato compote, basil, toasted pine nuts & lemon oil*	650.00
Crêpes épinards et champignons - *Spinach & mushroom crêpes*	425.00
Tarte brisée d'oignons confits et butternut fondant, sauce créole et sa salade *Shortcrust tart of caramelized onions & soft butternut, creole sauce & salad*	350.00
Tian de légumes, biscuit de parmesan et coulis de tomates *Layered vegetable tian, parmesan biscuit & tomato coulis*	425.00
Curry de Jacques et patates douces *Jackfruit and sweet potato curry*	350.00

Végétarien | *Vegetarian* Sans œufs | *Eggless* ***VAT included***

PLATS MAURICIENS | MAURITIAN DISHES

Servi avec du riz | Lentilles| Chatini de pomme d'amour | Achards de mangues| Chatini de coco
Served with rice | Lentils | Mango achard | Coconut chutney

Curry de poulet & crevettes - *Chicken & shrimp curry*	635.00
Dry curry de bœuf - *Beef dry curry*	550.00
Salmi de cochon marron - *Wild boar salmi*	875.00
Vindaye de fruits de mer - *Seafoods vindaye*	800.00

PLATS | MAIN COURSES

Soufflé de palmiste et crevettes en sauce rouge *Heart-of-palm & shrimp soufflé in red sauce*	1,950.00
Babonne au beurre | Patate douce rissolées croustillantes aux feuilles de caripoulet | purée de butternut | Carottes glacées | Tomates cerises confites & beurre de citronnelle *Babonne butter-poached fish, crispy sweet potatoes with curry-leaf, butternut purée glazed carrots, confit cherry tomatoes & Lemongrass butter*	1,310.00
Souris d'agneau confite au vin rouge au romarin et au thym *Lamb shank confit in red wine with rosemary & thyme*	1,350.00
Effiloché de joue de bœuf confite 7 heures, croustillant de pomme de terre & sa sauce *7-hour braised beef cheek, crispy potato & intense jus*	750.00
Salade de pulled pork, cornichons maison, pétales d'oignons confits, patate douce rissolées à la feuille de caripoulet & sa vinaigrette *Pulled pork salad with homemade pickles, onion petals, curry-leaf sweet potatoes & its dressing*	575.00
Moules marinières à la crème de paprika fumé et au chorizo & frites *Mussels marinière with smoked paprika cream & chorizo, fries*	775.00

PLATS – AU GRILL | MAIN COURSES - GRILL

Filet de bœuf d'Australie (250g) – beurre parfumé aux cèpes *Australian beef tenderloin (250g) – Porccini mushroom infused butter*	1,650.00
Cuisse de poulet grillée parfumée au combava *Grilled chicken leg with kaffir lime*	785.00
Magret de canard, jus de canard aux myrtilles - *Duck breast with blueberry duck jus*	1,450.00
Saumon poêlé, sauce à la citronnelle - *Pan-seared salmon, lemongrass sauce*	1,200.00
Ribs de porc caramélisé à la pomme & au miel - *Pork ribs caramelized with apple & honey*	735.00
Ourite grillée & sauce chimichurri - *Grilled octopus with chimichurri*	990.00

SUPPLEMENTS D'ACCOMPAGNEMENTS DISPONIBLES | ADDITIONAL SIDES AVAILABLE

Coleslaw de papaye verte & ananas – Vinaigrette citron vert & gingembre *Green papaya & pineapple coleslaw with lime-ginger vinaigrette*	150.00
Légumes grillés – *Grilled vegetables* 220.00 *Salade – Salad* 150.00	
Riz blanc ou à la feuille de caripoulet et petits oignons croustillants *White rice or curry-leaf rice with crispy shallots*	90.00
Salade d'orzo safrané, grenades & menthe - *Saffron orzo salad with pomegranate & mint*	130.00

Frites - *Fries* 150.00 | Salade - *Salad* 150.00 | Tagliatelle aux herbes - *Herb tagliatelle* 150.00
Purée d'arouille - *Taro mash* 230.00 | Purée de pomme de terre - *Potato mash* 150.00

Végétarien | *Vegetarian* Sans œufs | *Eggless* ***VAT inlcuded***

DESSERTS | DESSERTS

Bougrement bon & crème anglaise à la vanille *"Bougrement bon" cake with vanilla custard*	340.00
Crème brûlée à la vanille *Vanilla crème brûlée*	275.00
Confit de papaye, samoussas de papaye et glace à la vanille *Papaya confit, papaya samosas & vanilla ice cream*	275.00
Baba au rhum | Ananas rôti | Émulsion vanille & crumble sucré *Rum baba | Roasted pineapple | Vanilla foam & sweet crumble*	325.00
Pavlova de fruits de saison & crème montée au coco *Seasonal fruit pavlova with coconut whipped cream*	325.00
Tiramisu au café, caramel beurre salé et spéculoos *Coffee tiramisu with salted caramel & speculoos*	250.00
Café gourmand : Verrine de tiramisu | Mini bougrement bon & tuile d'amandes | Mini baba au rhum & crème vanille *Gourmet coffee: Tiramisu verrine | Mini "bougrement bon" & almond tuile | Mini rum baba & vanilla cream*	275.00
Sorbet au tamarin *Tamarind sorbet*	220.00
Glace aux cacahuètes *Peanut ice cream*	220.00

BOISSONS CHAUDES | ***HOT BEVERAGES***

Infusion | Thé *Infusion | Tea*	130.00
Café – Espresso Nespresso - Deca *Coffee – Espresso Nespresso – Deca*	160.00
Café – Espresso Nespresso *Coffee – Espresso Nespresso*	160.00
Café – Double Espresso Nespresso *Coffee – Double Espresso Nespresso*	315.00
Café – Cappuccino - Deca *Coffee – Cappuccino – Deca*	185.00
Café – Cappuccino *Coffee – Cappuccino – Deca*	185.00
Café au lait *Coffee & milk*	185.00

DIGESTIFS | ***DIGESTIFS***

Crème de menthe *Crème de menthe*	260.00
Cointreau *Cointreau*	245.00
Cognac *Cognac*	560.00
Armagnac *Armagnac*	460.00
Rhum de Labourdonnais *Rhum de Labourdonnais*	225.00

TVA INCLUSE
VAT INCLUDED