La Potinière

- SINCE 1968 -

Menu Hiver 2026

A partager | *To share*

Suprême de volaille croustillant aux brèdes locales & au fromage, sauce tamarin *Crispy chicken supreme with local greens & cheese, tamarind sauce*	255.00
Tarte fine de straciatella, champignons rôtis & persil *Stracciatella tartelet, roasted mushrooms & parsley*	250.00
Cromesquis de confit d'agneau, mayonnaise à l'ail noir *Lamb confit croquettes with black garlic mayonnaise*	300.00
Bâtonnets de tempura d'arouille, chatini de cotomili *Taro tempura with cilantro chutney*	200.00
Piques de crevette grillée aux épices douces, beurre d'ail aux herbes *Grilled spiced shrimp skewers with herbed garlic butter*	410.00
Plateau mixte (pour 6 personnes) *Mixed platter (for 6 people)*	1,300.00

Entrées | *Starters*

Gratin de crabe *Crab gratin*	825.00
Soufflé de palmiste et de crevettes en sauce rouge *Palmheart and prawns souffle in red sauce*	1,350.00
Palmiste braisé, sauce hollandaise *Braised heart of palm with hollandaise sauce*	1,300.00
Calamar croustillant, sauce tartare *Crispy calamari with tartar sauce*	650.00
Bisque de crustacés, panier croustillant de pomme de terre, crevettes poêlées *Crustacean bisque with crispy potato basket, pan-seared shrimp*	715.00
Burrata croustillante, pleurottes sautées, salade verte & vinaigrette au jus de champignons *Crispy burrata, sautéed mushrooms, green salad & mushroom juice vinaigrette*	675.00
Ceviche de thon à la pomme rouge, poivrons rouges & piment rouge *Tuna ceviche with red apple, red bell peppers & red chili*	675.00
Soupe à l'oignon, croûton gratiné au vieux gruyère et au comté *French onion soup, grilled aged Gruyere and Comte crouton*	550.00
Foie gras poêlé, trio de betteraves, réduction de balsamique *Pan-seared foie gras, beetroot trio, balsamic glaze*	1,200.00
Carpaccio de boeuf, copeaux de truffe, parmesan, roquette, sphère de balsamique et truffe *Beef carpaccio, truffle shavings, Parmesan, arugula, balsamic & truffle sphere*	1,100.00

Plats végétariens | *Vegetarian Main Courses*

Risotto aux herbes, petits pois, asperges & huile persillée *Herb risotto, garden peas, asparagus & parsley oil*	575.00
Ravioles de champignons, crème de gorgonzola et poêlée de champignons, noix de macadamia grillée *Mushroom ravioli, gorgonzola cream & pan-seared mushrooms, toasted macadamia nuts*	1,200.00
Crêpe d'épinards et de champignons *Spinach and mushroom pancake*	430.00
Fricassée de lentilles aux petits légumes, tofu snacké au soja & au miel *Lentil fricassée with garden vegetables, soy & honey glazed tofu*	400.00
Gnocchis d'arouille, crème de citron *Taro gnocchi with lemon cream*	475.00
Rigatonis au ragoût de légumes *Vegetable ragout rigatoni*	450.00
Terroir champignons, culture locale *Mushroom terroir, locally grown*	1,100.00

Végétarien - peut contenir des œufs et du lait | *Vegetarian - may contain egg or milk*
TVA incluse | *VAT included*

Plats Mauriciens | *Mauritian Main Courses* - Servis avec du riz blanc ou riz safrané aux petits oignons, feuilles de caripoulet, chatini de pomme d'amour, lentilles, salade de concombre & achard de saison | *Served with white rice or saffron rice with onion, curry leaves, tomato chutney, lentils, cucumber salad & seasonal pickles*

Dry curry de boeuf *Beef dry curry*	550.00
Dry curry de cerf *Venison dry curry*	675.00
Curry de poulet et de crevettes *Chicken and prawn curry*	635.00
Rougaille de saucisses et boucané *Sausage and smoked pork rougaille*	495.00
Salmis d'ourite & d'aubergines *Octopus and eggplant salmis*	850.00

Plats Principaux | *Main Courses*

Babonne poêlée, duo d'artichauts, mange-tout, crème au beurre d'ail *Pan-seared grouper, artichoke duo, snow peas, garlic butter cream*	1,250.00
Saumon poêlé au beurre de romarin, purée d'épinards & haricots blancs, croustillant de fruit à pain & petits légumes glacés *Pan-seared salmon with rosemary butter, spinach & white bean cream, breadfruit crisp & glazed garden vegetables*	1,200.00
Soufflé de palmiste et de crevettes en sauce rouge *Palm heart and prawn soufflé in red sauce*	1,950.00
Souris d'agneau, jus de cuisson au vin rouge, risotto aux herbes & petits pois, gremolata, noix de macadamia *Lamb shank, red wine jus, herb & green pea risotto, gremolata, macadamia nuts*	1,850.00
Magret de canard, trio de carottes & jus de canard corsé *Duck breast, carrot trio & duck jus*	1,600.00
Cuisse de poulet confite au citron, miel & thym, fettuccine aux tomates séchées, aux épinards et pignons de pin *Chicken leg confit with lemon, honey & thyme, sun-dried tomato fettuccine, spinach and pine nuts*	715.00
Jaret de porc, chou braisé, pommes de terre rôties *Pork shank, braised cabbage, roasted potatoes*	850.00
Ourite grillée au chimmichurri *Grilled octopus with chimichurri*	990.00
Caneton de Beauvoir rôti aux épices douces, jus corsé au poivre, asperges grillées & petits légumes glacés *Roasted Beauvoir duckling with mild spices, pepper-infused jus, grilled asparagus & glazed garden vegetables*	950.00
Filet de boeuf d'Australie (250g), frites, cowboy butter ou sauce bordelaise *Australian beef fillet (250g), fries, cowboy butter or bordelaise sauce*	1,650.00
Entrecôte Black Angus (250g), frites, cowboy butter ou sauce bordelaise *Black Angus Ribeye (250g), fries, cowboy butter or bordelaise sauce*	2,500.00

Accompagnements | *Sides*

Fettucine aux herbes | *Herb fettuccine*	150.00
Purée d'arouille| *Mashed taro*	230.00
Purée de pommes de terre au basilic | *Basil mashed potatoes*	200.00
Petits légumes, saveur du moment| *Garden vegetables, flavour of the day*	200.00
Frites de pommes de terre | *Potato fries*	150.00
Salade verte, vinaigrette à la moutarde| *Green salad with mustard vinaigrette*	150.00
Butternut confit et rôti| *Butternut squash confit and roasted*	150.00
Riz persillé ou safrané aux petits oignons| *Parsley-infused or onion-scented saffron rice*	90.00
Frites de manioc au paprika fumé | *Smoked paprika cassava fries*	185.00
Gratin de butternut et brocoli au vieux parmesan | *Butternut and broccoli gratin with aged Parmesan*	200.00

Végétarien - peut contenir des œufs et du lait | *Vegetarian - may contain egg or milk*
TVA incluse | *VAT included*

Desserts | *Desserts*

Crème brulée à la vanille *Vanilla creme brulee*	250.00
Bougrement bon & crème anglaise à la vanille *Bougrement bon & vanilla custard*	325.00
Tiramisu au spéculoos & au caramel beurre salé *Speculoos & salted butter caramel tiramisu*	250.00
Café gourmand *Gourmet coffee with a selection of miniature desserts*	300.00
Glace cookies & dattes *Cookie & date ice cream*	250.00
Sorbet citron-basilic *Lemon-basil sorbet*	230.00
Moelleux au chocolat, coco & sel fumé, crème anglaise au café (temps d'attente: 15 minutes) *Chocolate fondant with coconut & smoked salt, coffee custard (waiting time: 15 minutes)*	325.00
Parfait glacé amande et miel *Almond and honey glazed parfait*	300.00
Crêpe au citron meringuée *Lemon meringue crepe*	325.00
Beignets de banane, butterscotch, glace au sésame noir & crumble au beurre noisettes (temps d'attente: 10 minutes) *Banana beignets, butterscotch, black sesame ice cream & brown butter crumble (waiting time: 10 minutes)*	285.00

Boissons Chaudes | *Hot Beverages*

Infusion *Infusion*	140.00
Thé *Tea*	140.00
Café décaféiné, Espresso Nespresso *Decaffeinated coffee, Nepresso Espresso*	170.00
Café, Espresso Nespresso *Coffee, Nespresso Espresso*	170.00
Café, Double Espresso Nespresso *Coffee, Nespresso Double Espresso*	330.00
Café décaféiné, Cappuccino *Decaffeinated coffee, Cappucinno*	200.00
Café, Cappucino *Coffee, Cappucino*	200.00
Café au lait *Coffee & milk*	200.00

Végétarien - peut contenir des œufs et du lait | *Vegetarian - may contain egg or milk*

TVA incluse | *VAT included*

Digestifs | *Digestifs*

Crème de menthe *Mint liqueur*	280.00
Cointreau *Cointreau*	260.00
Cognac *Cognac*	600.00
Armagnac *Armagnac*	490.00
Rhum de Labourdonnais *Labourdonnais Rhum*	240.00

La Potinière
- SINCE 1968 -

Végétarien - peut contenir des œufs et du lait | *Vegetarian - may contain egg or milk*

TVA incluse | *VAT included*

Menu Enfant | Kids Menu

Plats | Main Courses

Mini beef steak & purée de pomme de terre *Mini beef steak & mashed potatoes*	475.00
Mac 'n' Cheese *Mac 'n' Cheese*	250.00
Fettucine à la sauce tomate *Tomato sauce fettuccine*	250.00
Escalope de poulet grillée, frite ou salade, sauce au fromage *Grilled chicken breast, fries or salad, cheese sauce*	415.00
Poisson panné, wedges, sauce moutarde et miel *Crispy fish, potato wedges, honey mustard sauce*	520.00

Accompagnements | Sides

Frites
Fries
Purée de pommes de terre
Potato purée
Pâtes
Pasta
Salade
Salad

Végétarien - peut contenir des œufs et du lait | *Vegetarian - may contain egg or milk*

TVA incluse | *VAT included*

Menu Enfant | *Kids Menu*

Desserts | *Desserts*

Bougrement bon et crème à la vanille *Bougrement bon & vanilla custard*	325.00
Crêpe Nutella & Chantilly *Pancake with Nutella & Chantilly cream*	250.00
Glace à la vanille, sauce au caramel beurre salé *Vanilla ice cream, salted caramel sauce*	220.00

La Potinière
- SINCE 1968 -

Végétarien - peut contenir des œufs et du lait | *Vegetarian - may contain egg or milk*

TVA incluse | *VAT included*