

muse **VILLAS**

Menu

Cuisine fraîche et savoureuse
chez muse villas





« Chez muse villas, nous sommes extrêmement fiers de vous offrir une expérience culinaire qui non seulement reflète notre engagement envers l'excellence, mais qui met également l'accent sur l'originalité dans la conception de nos menus. Nous croyons fermement que la meilleure façon de servir des repas savoureux et nourrissants à nos précieux clients est d'utiliser les ingrédients les plus frais et de la plus haute qualité.

Avec une dévotion inébranlable, nous nous efforçons constamment de sourcer nos ingrédients directement auprès des fermes locales et des producteurs autant que possible, incarnant ainsi l'esprit du concept de la ferme à la table que nous avons soigneusement intégré dans nos menus. »

— Tessa Rochecouste



Dans notre approche novatrice, nous relevons le défi unique d'une opération culinaire décentralisée.

Cette spécificité est encadrée par une équipe dédiée de cuisiniers talentueux dans chaque villa. Nous croyons en cette approche stratégique, qui nous permet de mettre en avant nos repas signature tout en maintenant les normes d'excellence les plus élevées.

Un petit déjeuner continental est offert à tous nos clients qui séjournent en villa. Pour une expérience culinaire plus étoffée, il existe un petit déjeuner signature complet également disponible à la demande.

Petit déjeuner signature muse villas
30€ par adulte • 15€ par enfant (6–12 ans)

Demi pension
Petit déjeuner signature
Dîner (entrée, plat et dessert)
110€ par adulte • 40€ par enfant (6–12 ans)

Pension complète
Petit déjeuner signature
Déjeuner (entrée, plat et dessert)
Apéritif
Dîner (entrée, plat et dessert)
130€ par adulte • 50€ par enfant (6–12 ans)

Les **suppléments repas** sont soumis à un **minimum équivalent à 4 adultes***

Demi pension
440 € par nuit

Pension complète
520 € par nuit



*Si moins de 4 adultes, le minimum s'applique.



PETIT DÉJEUNER SIGNATURE

30€ par adulte • 15€ par enfant (6–12 ans)

Notre petit-déjeuner est soigneusement élaboré pour vous offrir une expérience de repas copieux. Il comprend une sélection continentale, servie à table, accompagnée d'une gamme diversifiée de choix à la carte. Cette variété vous garantit un petit- déjeuner adapté à tous les goûts et toutes les situations : matinée farniente, visites touristiques ou activités sportives.

A TABLE

Panier de viennoiseries 

Baguette fraîche 

Sélection de pain grillé 

Céréales   

Fruits secs

Noix  

Yaourt grec  

Fruits frais

Sélection de confitures

Miel bio

Sélection de fromages  

Pudding de chia avec des fruits frais

Allergique au pollen, aux cacahuètes ? Veuillez en informer votre villa host. Nous faisons de notre mieux pour éviter la contamination croisée, mais nous ne pouvons pas garantir que nos plats sont exempts d'allergènes.

 **Gluten**

  **Noix**

 **Produits laitiers**

  **Alcool**

 **Porc**

A LA CARTE*

Précommande 24h à l'avance

Les oeufs au choix

Oeufs au plat / Oeufs durs / Omelettes / Oeufs brouillés /
Oeufs pochés / Oeufs à la turque 

Shackshouka

Faites votre sélection

Tomate au four

Saucisses de poulet ou de porc grillées 

Bacon croustillant 

Sélection de charcuterie 

Les Toasts du Chef

Oeufs Brouillés - Marlin fumé

Avocat, Poivre rose et de Campagne Toasté

Fromage frais, épinards, oeuf poché et
pickles d'oignons rouge 

Tomates cerises confites et huile d'olive



Douceurs

En rotation :

Crêpes , Pancakes ,
avec pâte à tartiner / caramel beurre
salé maison

Muesli Maison
(Recette muse villas) 

Pain perdu moelleux, crème chantilly et
fruits tropicaux frais 

*Choix à communiquer 24 avant à votre villa host



MENU À PARTAGER

À muse villas, nous croyons en l'importance des moments partagés et dans la joie de se retrouver autour d'une table. Notre expérience de restauration en format familial, composée d'une entrée et d'un plat principal, est conçue pour créer une atmosphère de chaleur, de convivialité et de connexion qui rapproche les familles et les amis pendant leur séjour.

Le choix du menu s'applique à l'intégralité du groupe.

POULET BIO DE LA FERME DE MONT CHOISY, CUISSON AU FOUR BASSE TEMPERATURE

Salade d'aubergine à la mauricienne

~

Poulet rôti mariné au massala local, à la manière de Grand-Mère, servi avec un gratin de citrouille, calebasse et gingembre, un achard maison, un chutney de tomates et de coriandre. 

Rouleaux de printemps vietnamiens
aux crevettes et à la menthe

~

Poulet rôti à la pékinoise aux cinq épices, servi avec un riz sauté aux légumes, du pak choi.

Salade de concombre à la menthe et au yaourt

~

Poulet bio entier grillé au citron, aux feuilles de combava et aux herbes, servi avec une purée d'arouille 

Salade de papaye verte

~

Poulet aux épices tandoori, servi avec un riz safrané et un achard de légumes 

PÊCHE À LIGNE LOCALE

Salade de chou & ananas

~

Filet du jour cuit dans une sauce
au lait de coco, au citron et au curcuma,
servi avec du riz persillé

Salade de cresson, vinaigrette aux agrumes

~

Curry de fruits de mer et
de poisson mauricien*, achard et dholl puri,
riz basmati à la citronnelle cuit à la vapeur

Salade de papaye verte et grenade

~

Poisson entier cuit au four à la sauce créole,
riz et haricots, accompagné de «bredes»
locaux à l'ail et aux oignons

Salade de cœur de palmier*

~

Filet de poisson poché à la citronnelle
avec beurre aux algues, écrasée de pommes
de terre aux herbes fraîches 

Gaspacho du jour

~

Vindaye de poisson, préparation
mauricienne à base de curcuma et graines
de moutarde, lentilles noires crémeuses,
chutney de pomme de terre et riz basmati



Produits laitiers

FRUITS DE MER LOCAUX

Salade de mangue verte & papadum

~

Curry de poulpe local, riz au jasmin,
lalos sautés, salade de cresson

Festival de Langoustes*

Langouste fraîche grillée, timbale de riz
au safran, assortiment d'achards locaux,
beurre à l'ail et sauce épicée, légumes du jardin
avec du citron et de l'ail

*en supplément à 25€, non inclu dans les formules

AGNEAU

Salade grecque et vinaigrette muse villas 

~

Agneau fondant basse température,
mariné aux herbes et au citron,
ragout de haricots blancs à l'origan

BOEUF (Origine Australie, Grade A)

Salade de feta et quinoa 

~

Rôti de filet de bœuf, sauce chimichurri
à la coriandre, purée de patates douces,
tomate au four

GIBIER DES FERMES MAURICIENNES

Salade de carottes et orange aux amandes 

~

Filet de cerf, gnocchis de patate douce,
sauce au vin rouge

Salade tiède betterave & pomme de terre

~

Recette authentique de salmi
de canard, aux champignons, cannelle et coriandre.
Pain au levain grillé, riz cuit à la vapeur 

MIX DE FRITURES LOCALES

Mix de fritures locales

~

Traditionnel 'ti puris' mauricien : galettes
confectionné en cuisine live et sélection
d'accompagnements variés* 

*Minimum de 6 personnes

Salade de chou rouge et raisins

~

Curry d'aubergines et de pois chiches
au lait de coco avec des naans à l'ail,
achards maison 

Tzatziki Mauricien 

~

Chili 'sin carne' dans une sauce
à la tomate et au paprika fumé,
avec du maïs local frais, du riz blanc

VEGAN



Sélection de boulettes à la vapeur

~

Bol renversé, plat sinomauricien avec
pak choi sautés, shitaké, maïs, carottes croquantes,
cuisiné dans une sauce d'huître nappante,
avec un chutney de tomates.



Comme un bento : Coleslaw de quinoa, chou
et ananas, pancakes végétaliens aux légumes
de saison, avec une sauce au sésame.
Tofu rôti, marinade aux épices char siu 



Salade de chouchou et de noix de cajou,
houmous muse villas et oignons frits 



Produits laitiers



Gluten



Noix

Manger un bout autour de la piscine ?

DÉJEUNER RAPIDE

Carpaccio de marlin fumé, salade verte,
fromage frais, citron et câpres 

Salade César, croûtons aux herbes,
parmesan râpé 



Buddha bowl muse villas avec
une base quinoa, crudités, légumes rôtis &
poisson cru du jour 

Planche de tapas, assortiment de
charcuteries, fromages, cornichons et
pain au levain 



Salade de 'Gato Piment', falafels
mauriciens, avec crudités



Wrap mauricien avec pesto de coriandre,
salade iceberg, patate douce rôtie,
pickles de chou rouge et bacon



Club sandwich poulet ou jambon servi
avec salade & frites 



Panini du jour et frites 

DESSERTS

Crème caramel à la vanille 

Glace ou sorbet artisanal
avec coulis exotique maison 

Crumble à l'ananas à la vanille mauricienne 

Fondant au chocolat 

Salade de fruits de saison avec sorbet
à la citronnelle et granola maison 

Sagoo au lait de coco et
caramel beurre salé maison 

Mousse au chocolat et crumble à la cannelle

Tartelette aux fruits,
crème pâtissière à la vanille  

Banane flambée & glace vanille 

Sélection de douceurs
traditionnelles mauriciennes 



Produits laitiers



Gluten



À emporter



Noix

APÉRITIFS*

Samoussas and chutney de coriandre 

Mix de fritures mauriciennes 

Rillettes de marlin fumé & crackers 

Houmous signature muse villas

Oeufs rôtis aux épices chinoises

Kefta de poulet à l'indienne

*inclu dans la pension complète



Produits laitiers



Gluten





*Flora Park
Residence*

MUSC
VILLAS

DÎNER CHEF EXPERIENCE

Un dîner sur mesure et une expérience immersive avec le chef pour vous donner le sentiment d'être dans un restaurant dans le confort de votre villa.

Menu 3 plats

85€ par personne

Menu 5 plats

110€ par personne

Menu 7 plats

150€ par personne

Menu entièrement adapté à votre goût



COURS DE CUISINE

Participez à un cours de cuisine pour découvrir les produits locaux et apprendre à les cuisiner. Le patrimoine culinaire de l'île Maurice est riche, varié et multiculturel. L'expérience muse villas consiste à vous montrer étape par étape comment préparer une recette mauricienne typique, mêlant dégustation et expérience sensorielle.

Apprenez à cuisiner à la mauricienne!

35€ par personne

Durée 2h

Déroulé

Atelier sensoriel et test à l'aveugle
sur les épices typiques de l'île Maurice

~

Histoire de la cuisine mauricienne

~

Atelier pratique, participation à la préparation
et à la dégustation

Thème des ateliers

Gâteaux piment, 'falafel mauricien'
et chutney de coriandre

~

Wonton, bouchées vapeurs sinomauriciennes

~

Faratas, emblématique 'fajita' de la street food locale
et chutney de cacahètes

FAQ

1. Quand dois-je commander mes repas ?

Nous vous invitons à commander vos repas 24 heures à l'avance pour garantir une expérience culinaire fluide pendant votre séjour.

2. Toutes les personnes du groupe doivent-elles commander les mêmes repas ?

En effet, le menu choisi s'applique à l'ensemble du groupe.

3. Que comprend ma formule en pension complète ?

Votre pension complète comprend généralement le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner, ainsi qu'un apéritif.

4. Puis-je demander des adaptations alimentaires spécifiques, telles que des options végétariennes ou sans gluten ?

Absolument ! Nous sommes ravis de répondre à des demandes alimentaires particulières. Notre menu inclut certaines options de régimes végétarien et vegan, mais vous pouvez également nous faire part de vos préférences lorsque vous commandez vos repas.

5. Y a-t-il un menu enfants disponible ?

Oui, nous proposons un menu enfants avec des options adaptées aux plus petits. Vous pouvez en faire la demande lors de la réservation.

6. Quels sont les horaires de repas ?

Nos cuisiniers sont à votre disposition entre 9h et 14h, puis de nouveau le soir de 18h à 21h. La table sera mise pour vous, et les repas seront servis à table.

7. Les boissons sont-elles incluses dans le forfait pension complète ?

Les boissons (thé, café, jus) sont uniquement incluses pour le petit déjeuner.

8. Puis-je commander des articles supplémentaires ou des collations qui ne figurent pas sur le menu standard ?

Oui, vous pouvez demander des articles supplémentaires ou des collations, qui seront facturés séparément.

9. Que se passe-t-il si je choisis un dîner Chef Expérience tout en étant sous une des formule repas ?

Sous une formule repas, vous pouvez bénéficier d'une réduction de 30 % sur le prix du dîner Chef Expérience que vous choisissiez.

10. Puis-je demander à emporter mon déjeuner lorsque je suis en sortie à l'extérieur ?

Tous les plats portant l'icône  peuvent être emballés pour vous lorsque vous prévoyez de sortir pour vos activités. Assurez-vous de le signaler à l'équipe cuisine 24 heures à l'avance.

11. Que comprend les formules repas ?

Profiter d'une formule repas vous permettra de vivre une expérience sans soucis en matière de nourriture : les ingrédients et le service sont inclus. Vous serez servi à votre table et n'aurez qu'à déguster les repas que vous avez commandés.

12. Puis-je commander un plat ponctuellement durant mon séjour ?

Vous pouvez, 24h à l'avance, commander un plat ponctuel (entrée, plat et dessert) qui consistera en un repas authentique mauricien, choisi parmi une carte de cuisine locale à votre disposition.



muse VILLAS

Exceptional villas filled with Moments