

L'ATELIER

LOCAL FOOD, COCKTAILS & ART

BY MYTHIC SUITES & VILLAS,
GRAND GAUBE - MAURITIUS



L'Atelier Cocktails



APEROL SPRITZ - Rs 550

Un apéritif iconique à l'italienne mêlant Aperol, prosecco et une touche d'eau pétillante. Légèrement amer, délicatement effervescent et sublimé par une tranche d'orange.

A true Italian icon blending Aperol, prosecco and sparkling water. Lightly bitter, delightfully fizzy and finished with a slice of orange.



OLD FASHIONED - Rs 475

L'expression ultime du whiskey : bourbon ou rye, angostura bitters et sucre, rehaussés d'un zeste d'orange. Un cocktail robuste et intemporel.

The ultimate whiskey experience: bourbon or rye, Angostura bitters, sugar, and an orange zest. Bold, timeless, and deeply satisfying.



MOJITO - Rs 350

Un classique cubain entre fraîcheur de la menthe, acidité du citron vert et douceur du sucre, le tout relevé par du rhum blanc et de l'eau gazeuse.

A Cuban classic with minty freshness, lime acidity, and sugar sweetness, uplifted by white rum and sparkling water.



MINT TO BE MOJITO - Rs 450

Une version revisitée du mojito avec une touche de menthe plus marquée grâce à un sirop ou une liqueur de menthe. Parfaitement frais et original.

A twist on the mojito with an intensified mint flavour from syrup or mint liqueur. Extra refreshing and vibrant.



DARK & STORMY - Rs 425

Rhum brun, ginger beer et jus de citron vert s'unissent dans ce cocktail intense et épicé. Un vrai coup de tonnerre dans un verre.

Dark rum, ginger beer and lime juice meet in this bold and spicy cocktail. A stormy delight.



GIN TONIC CREATION - RS 500

Une invitation à la découverte : chaque création marie un gin de caractère à un tonic haut de gamme, avec des infusions ou garnitures uniques.

An invitation to discovery – bold gin and gourmet tonic combined with unique garnishes and infusions.



L'ATELIER GIN TONIC - Rs 475

Notre création artisanale autour d'un gin premium et d'un tonic raffiné, sublimée par des herbes, agrumes ou épices selon l'inspiration du moment.

Our artisanal G&T with premium gin, refined tonic and seasonal garnishes – herbs, spices or citrus for a signature twist.



ESPRESSO MARTINI - Rs 350

Un shot d'élégance mêlant vodka, liqueur de café et espresso fraîchement extrait. L'after-dinner parfait.

A refined mix of vodka, coffee liqueur and fresh espresso. The perfect after-dinner pick-me-up.



VODKA VERDE - Rs 475

Un cocktail frais et végétal : vodka, citron vert, concombre et pomme verte s'unissent pour une gorgée vivifiante.

A refreshing, green blend of vodka, lime, cucumber and green apple – crisp and energizing.



LAGOON GRAND GAUBE - RS 350

Un cocktail aux couleurs du lagon : vodka ou rhum, curaçao bleu, jus d'ananas et citron vert pour une évasion tropicale instantanée.

A tropical escape with lagoon colours: vodka or rum, blue curaçao, pineapple and lime juice.



APPLETINI - Rs 375

Un martini acidulé à la pomme verte, relevé de vodka et de jus de citron. Fruité, vif et plein de peps.

A crisp green apple martini with vodka and lemon juice. Fruity, zesty and full of bite.



ATELIER SPRITZ - RS 550

Notre interprétation moderne du spritz : bitter maison, prosecco pétillant et touche d'originalité. L'apéritif revisité avec style.

Our modern take on the spritz: house bitter, sparkling prosecco and a creative twist. Stylish and refreshing.



ST GERMAIN SPRITZ- Rs 550

Une version florale du spritz à base de liqueur de sureau, prosecco et eau pétillante. Léger, élégant et printanier.

A floral spritz made with elderflower liqueur, prosecco and sparkling water. Light, elegant and blooming with flavour.



LONG ISLAND ICE TEA - Rs 550

Un cocktail audacieux combinant vodka, gin, rhum blanc, tequila, triple sec, citron et cola. Intense et étonnamment harmonieux.

A bold mix of vodka, gin, white rum, tequila, triple sec, lemon and cola. Intense yet surprisingly smooth.



MADELEINE - Rs 400

Une création douce et nostalgique aux notes de vanille, noisette et crème. Un véritable dessert liquide.

A soft, nostalgic creation blending vanilla vodka, hazelnut liqueur and cream. A liquid dessert in a glass.

Wines Selection



15cl 50cl 75cl

Red wine				
FRANCE		CHATEAU DE LA CHAIZE, BROUILLY - 2021		2600
		ROC LA GRAVIERE, BORDEAUX - 2022		1850
		CHATEAU D'ORSAN, COTE DU RHONE - 2024	370 1100	1850
ITALY		AZIANO, CHIANTI CLASSICO - 2019		2850
AUSTRALIA		MUDDY BOOTS, SHIRAZ, SOUTH EASTERN	400 1200	1900
SOUTH AFRICA		DELHEIM, STELLENBOSCH - 2020	380 1100	1800

Rosé wine				
FRANCE		MADAME, CÔTES DE PROVENCE - 2023	500 1450	2200
SPAIN		LA NOTE BLEUE, COTES DE PROVENCE - 2024		2300
MAURITIUS		TAKAMAKA APERICHY, VIN DE LITCHI - 2025	350 950	1500

White wine				
SOUTH AFRICA		RICKETY BRIDGE, FRANSCHHOEK	400 1200	1900
		HENRY EHRHART, GEWURZTRAMINER - 2023	450 1300	2150
AUSTRALIA		MUDDY BOOTS, SAUVIGNON BLANC, SOUTH EASTERN		1900
FRANCE		FLORENT DESCOMBE, VDF CHARDONNAY		1800
MAURITIUS		TAKAMAKA AQUAREL, VIN DE LITCHI - 2022	350 950	1500
		TAKAMAKA, ECLIPSE, VIN DE LITCHI MOELLEUX - 2022	400 1100	1750

Champagne				
FRANCE		DRIANT VALENTIN BRUT 37.5CL		2700
		DRIANT VALENTIN BRUT 75CL		5200
		TAITTINGER ROSE		6300

Sparkling wine				
ITALY		PROSSECO CINZANO		1300
		PERLY BAY (ALCOHOL FREE)		600

Spirits Selection

Gin		MONKEY 47 SCHWARZWALD / MONKEY 47	Rs. 450
		PIERRE POIVRE	Rs. 400
		(ORIGINAL, BUTTERFLY PEA FLOWER OU ROSELLE HIBISCUS)	
Vodka		SMIRNOFF	Rs. 300
Rum		HOME-MADE RHUM ARRANGÉ	Rs. 300
		SMOKY HOME-MADE RHUM ARRANGÉ	Rs. 400
		LAZY DODO RHUM	Rs. 350
		1774 (2 YEARS)	Rs. 300
		AMELIA (2 YEARS)	Rs. 350
		LABOURDONNAIS XO	Rs. 450
		LABOURDONNAIS LADY BLUE	Rs. 350
		LABOURDONNAIS RAPH "THE DODO OF MAURITIUS"	Rs. 500
Whisky		JACK DANIEL'S N°7	Rs. 500
		JACK DANIEL'S HONEY	Rs. 500
		JOHNNIE WALKER RED LABEL	Rs. 550
		MONKEY SHOULDER "TRIPLE MALT"	Rs. 600
		JAMESON	Rs. 450
Tequila		TEQUILA SAN JOSE	Rs. 350
Vermouth / Apéritifs		MARTINI ROSSO	Rs. 300
		MARTINI BLANC	Rs. 300
		MARTINI ROSÉ	Rs. 300
Liqueurs		SAMBUCA	Rs. 300
		LIMONCELLO	Rs. 350
		AMARETTO	Rs. 350
Bières		PHOENIX	Rs. 200
		BLUE MARLIN	Rs. 200
		FLYING DODO NATION' ALE	Rs. 590

Softs Drinks

Frappés



COFFEE FRAPPÉ

Rs. 275

CHOCOLATE FRAPPÉ

Rs. 275

Softs



COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / SPRITE

Rs. 125

SODA AROMATISÉ (SIROP)

Rs. 125

SCHWEPPEs (TONIC OU GINGER ALE)

Rs. 125

Homeamde Ice Tea



HOME-MADE ICED TEA (LEMON)

Rs. 125

HOME-MADE ICED TEA (STRAWBERRY, APPLE OR PASSION)

Rs. 125

Juice & water



FRESH JUICE DOMAINE DE LABOURDONNAIS SELECTION

Rs. 150

BE.EAU WATER

Rs. 100

Milkshakes



CHOCOLATE

Rs. 250

VANILLA

Rs. 250

STRAWBERRY

Rs. 250

COCONUT

Rs. 250

Mocktails



GOOD MORNING SUN BURST

Rs. 300

Jus d'orange, ananas, citron vert et grenadine

Orange, pineapple and lime juice with a splash of grenadine

ARNOLD PALMER

Rs. 250

Thé glacé, limonade maison

Iced tea and homemade lemonade

VIRGIN MOJITO CLASSIC

Rs. 300

Citron vert frais, menthe, sucre et eau gazeuse

Fresh lime, mint, sugar and sparkling water

VIRGIN MINT TO BE MOJITO (PASSION OU FRAISE)

Rs. 350

Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse, sublimés par une purée de fruits de la passion ou de fraise

Fresh mint, lime, sugar and sparkling water enhanced with a choice of passion fruit or strawberry purée

Hot beverages



EXPRESSO/RISTRETTO
Rs 100



DOUBLE EXPRESSO
Rs 150



AMERICANO
Rs 100



CAPPUCCINO
Rs 190



CAFE LATTE
Rs 190



MOCHA
Rs 220



HOT CHOCOLATE
Rs 200



BLACK OR VANILLA TEA
Rs 100



HOME-MADE INFUSION
MINT OR LEMONGRASS & GINGER
FROM OUR ECOGARDEN
Rs 100

L'ATELIER

LOCAL FOOD, COCKTAILS & ART

BY MYTHIC SUITES & VILLAS,
GRAND GAUBE - MAURITIUS





L'ATELIER RESTAURANT

Chers convives,

Bienvenue à notre table, où chaque plat raconte une histoire. Je suis Nitish, votre chef de cuisine, et avec Sandeep, notre responsable du restaurant, nous sommes ravis de vous présenter notre menu spécialement conçu pour vous faire découvrir les trésors culinaires de l'île Maurice.

Aujourd'hui, nous avons mis tout notre cœur et notre savoir-faire pour sublimer les produits locaux souvent oubliés ou rarement mis en avant. Notre objectif est de vous offrir une expérience gastronomique unique, en mettant en lumière une facette méconnue mais délicieusement raffinée de la cuisine mauricienne.

Nous espérons que ce menu saura vous ravir et vous offrir un aperçu inoubliable de la richesse et de la diversité de la gastronomie mauricienne.

Bon appétit et excellente dégustation,

Chef Nitish et Sandeep



@atelier.restaurant.mauritius



@atelier.restaurant.mauritius



Google review | Tripadvisor



Dear Guests,

Welcome to our table, where every dish tells a story. I am Nitish, your head chef, and together with Sandeep, our restaurant manager, we are delighted to present a menu specially crafted to introduce you to the culinary treasures of Mauritius.

Today, we have put all our heart and expertise into showcasing local ingredients that are often forgotten or rarely highlighted. Our aim is to offer you a unique gastronomic experience, shining a light on a lesser-known but exquisitely refined aspect of Mauritian cuisine.

We hope this menu will delight you and provide an unforgettable glimpse into the richness and diversity of Mauritian cuisine.

Bon appétit and enjoy your meal,

Chef Nitish and Sandeep

Our breakfasts

Service Time : 7:30 AM to 10:00 AM



FIRST, YOUR CHOICE OF HOT BEVERAGE:

Coffee, Tea, Milk or Hot Chocolate / Café, Thé, Lait ou Chocolat Chaud

Continental

INCLUDED IN BED & BREAKFAST
INCLUS DANS LA FORMULE PETIT DÉJEUNER
RS 735/ADULT | RS. 480 -12 ANS

Hot beverage / Boisson chaude
Fruit juice / Jus de fruits
Bread, Pastries, Toast, Cereals / Baguette,
Viennoiseries, Pain de mie, Céréales
Butter, Jam selection, Local Honey, Yoghurt
Beurre, Sélection de confiture, Miel local, Yaourt
Fresh Tropical fruits / Fruits tropicaux frais
«A la minute» Pancakes / Crêpes à la minute
Eggs (Plained Omelette or Cheese & tomato
Omelette / Boiled Egg / Fried Egg / Scrambled Egg)
Œufs (Omelette nature / Œuf dur / Œuf au plat / Œuf
brouillé)

Sur le pouce

RS 550/PERSON
TAKE AWAY : +RS 50 | A EMPORTER : +RS 50

Hot beverage / Boisson chaude
Fruit juice / Jus de fruits
2 pastries / 2 viennoiseries
Grilled Chicken and cheese baguette /
Petite baguette au poulet grillé et fromage
2 Seasonal fruits / 2 fruits de saison

Mauritian

RS 700/PERSON
ON PRE-ORDER 24H PRIO
EN PRÉCOMMANDE 24H À L'AVANCE

Hot beverages / Boissons chaudes
Chilli cakes / Galettes de piment
Samosas / Samoussas
Homemade savoury pancakes / Crêpes salées maison
Bread / Pain
Fresh fruit / Fruits de saison
Butter / Beurre
Fruit juice / Jus de fruit
Cheese / Fromage
Jam / Confiture

Supplements

Would you like to add something to your
breakfast?

Vous souhaitez ajouter quelque chose à votre
petit-déjeuner ?

Baked Beans / Haricots à la sauce tomate	Rs. 75
Sauteed Potatoes with herbs / Pommes de terre sautées aux herbes	Rs. 75
Sauteed Mushrooms / Champignons sautés	Rs. 75
Sauteed Tomatoes / Tomates provençales	Rs. 75
Crispy Bacon / Bacon croustillant	Rs. 75
Grilled Chicken Sausages / Saucisses de Poulet Grillées	Rs. 100
Grilled Pork Sausages / Saucisses de Porc	Rs. 100
Cheese selection / Sélection de fromages	Rs. 100
Omelette	Rs. 100
Choose your 4 fillings : Onions, Tomatoes, Cheese, Smoked Salmon, Spring Onion, Bell Pepper, Chili, Ham, Mushrooms & Spinach	Rs. 300
Choisissez 4 ingrédients : Oignons, Tomate, Fromage, Saumon Fumé, échalotte, Poivrons, Piment, Bacon, Champignons & Epinards	Rs. 170

Menu by L'Atelier

Nos plats, tous faits maison, captivent les saveurs traditionnelles de l'île Maurice avec passion
Our homemade dishes, capture with passion the traditional flavors of Mauritius



VEGAN



VEGETARIEN



MUST-TRY DISH



SIGNATURE DISH



CHILI DISH

TO SHARE aperitif

GAJAKS TIPIK (12 pcs)

Poulet croustillant, calamar croustillant, samoussas au poulet
Crispy chicken, crispy calamari, chicken samossas

Rs. 800

GAJAKS TIPIK VEGETARIEN (12 pcs)

Sélection de beignets à la mauricienne : gâteaux piments, samoussas, baja, beignets fruit à pain

Chili bites, samossas, local made fritters, breadfruit fritters

Rs. 750

KIDS MENU enfant

PLAT AU CHOIX + DESSERT
PICK YOUR MAIN COURSE + DESSERT

Filet de poulet pané & frites maison

Breaded chicken fillet & homemade fries

ou/or

Poisson pané & frites maison

Home-made fish & chips

ou/or

Macaroni au beurre **ou** sauce tomate, poulet

*Macaroni with butter **or** tomato sauce, chicken*

Glace vanille + Top up (Oreo, Kit-Kat, Cookies)

Vanilla ice cream + Top up (Oreo, Kit-Kat, Cookies)

Rs. 650

STARTER entrée

WATERMELON TARTARE

Dés de pastèque marinés au soja, à l'huile de sésame, au citron et à la sauce aigre-doux

Diced watermelon marinated in soy sauce, sesame oil, lemon, and sweet and sour sauce.

Rs. 350

BEETROOT AND AVOCADO SYMPHONY

Salade de betteraves et avocat, feta, vinaigrette à l'orange

Beetroot and avocado salad, feta cheese, orange vinaigrette

Rs. 390

TROPICAL SHRIMP DELIGHT

Crevettes en croûte d'arouille, gombo, salsa de tomates et combava, aioli au safran

Shrimp in a crust of taro, okra, tomato and kaffir lime salsa, saffron aioli

Rs. 450

MYTHIC'S CAESAR

Laitue croquante, poulet grillé, bacon, parmesan râpé, croûtons croustillants, tapenade d'olives noires & sauce Caesar

Crunchy lettuce, juicy grilled chicken, bacon, grated parmesan, crispy croutons, Black Olive

Tapenade & Caesar sauce

Rs. 550

RED TUNA CEVICHE & COMBAVA

Thon rouge au sésame et combava et herbes fraîches

Sesame-crusted red tuna with kaffir lime and fresh herbs

Rs. 650

"THE CLASSIC" DIY BEEF TARTARE

Tartare de boeuf à mélanger soi-même, jaune d'oeuf, de moutarde de Dijon, câpres, cornichons, échalote, persil, copeaux de parmesan

Egg yolk, Dijon mustard, capers, gherkins, shallot, parsley, shaved parmesan

Rs. 750

MAIN COURSE
plat
VIANDE / MEAT

CHICKEN BURGER & BANG BANG SAUCE  Rs. 600
Poulet, tomate, laitue, cornichons, cheddar, frites maison.
Chicken, tomato, lettuce, pickles, cheddar cheese, Home-made fries, Bang Bang sauce
En Supplément : Oeuf - Rs. 75 / Bacon - Rs 100 / Frites de patate douce - Rs 150
Add On : Fried Egg - Rs 75 / Bacon - Rs 100 / Sweet Potato Fries - Rs 150

MYTHIC CLUB SANDWICH  Rs. 700
Poulet, oeuf au plat, tomate, cheddar, laitue, mayonnaise, frites maison
Chicken, fried egg, tomato, cheddar cheese, lettuce, mayonnaise, homemade fries

AUSTRALIAN BEEF BURGER, CHEDDAR & PINK BERRY PEPPER SAUCE  Rs. 700
Viande de boeuf australien, tomate, laitue, cornichons, cheddar, frites maison.
Australian beef burger, tomato, lettuce, pickle gherkins, cheddar & pink berry pepper Sauce, home-made fries.
En Supplément : Oeuf - Rs. 75 / Bacon - Rs 100 / Frites de patate douce - Rs 150
Add On : Fried Egg - Rs 75 / Bacon - Rs 100 / Sweet Potato Fries - Rs 150

CHEF'S DRY CHICKEN CURRY  Rs. 750
Poulet mariné aux épices locales torréfiées, accompagné d'oignons confit rouges maison.
Servi avec riz basmati blanc et lentilles noires
Dry Chicken Curry with toasted local spices, served with house-pickled red onions, white basmati rice and black lentils

GOURMET BEEF FILET Rs. 1300
Filet de boeuf d'Australie 180g, sauce poivre, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et légumes du jour
Australian beef fillet 180g, pepper sauce, mashed potatoes with truffle oil, and seasonal vegetables

POISSON / FISH

MORINGA CRUSTED DORADO DELIGHT Rs. 850
Filet de daurade en croute de moringa, gratin de patate douce, carottes glacées
Dorado fillet with moringa crust, sweet potato gratin, glazed carrots

TIGER PRAWNS  Rs. 1100
Camarons (500g) flambées au rhum ambré, légumes du jour, sauce crustacée
Golden Rum-flambéed prawns (500g) , seasonal vegetables, shellfish sauce

CATCH OF THE DAY - WHOLE GRILLED FISH Rs. 1200
Pêche du jour - 500g, tagliatelles aux herbes et petits légumes, sauce créoles
Catch of the day- 500g, herb tagliatelle with seasonal vegetables, Creole sauce

WHOLE FRESH LOBSTER Rs. 3100
Langouste fraîche grillée 500g , sauce au beurre et citronnelle , spaghettis sautés aux herbes et petits légumes locaux
Grilled fresh lobster 500g, lemongrass butter, sauce, herb-sautéed spaghetti with local vegetables

EXQUISITE SEAFOOD PLATTER FOR 2 Rs. 3700
(Langouste 500g , 3 camarons, filets de poisson 200g, crevettes 120g, calamars 160g, moules 160g, poulpe 120g) Servis avec du riz à la créole, légumes sautées et sauce au beurre d'ail
(Lobster 500g, 3 tiger prawns, fish fillet 200g, shrimp 120g, calamari 160g, mussels 160g, octopus 120g) Served with Creole rice, sautéed vegetables, and garlic butter sauce

VEGETARIAN
& VEGAN

CANNELLONI GRATIN  Rs. 700
Gratin de cannelloni aux légumes, purée de giraumon, sauce tomate
Vegetable cannelloni gratin, pumpkin puree, tomato sauce

VEGAN MAGIC BOWL  Rs. 700
Tofu sauté aux légumes dans une sauce aigre-doux, servi avec du riz et tom pousse vapeur
Sautéed tofu with vegetables in sweet and sour sauce, served rice and steamed Pak Choi

SWEETNESS
dessert

LEMONGRASS-INFUSED PANACOTTA 🍷

Panna cotta infusée à la citronnelles fraîche du jardin.

Lemongrass (from our garden)- infused panna cotta

Rs. 375

CHOCOLATE FANTASY

Fondant au chocolat, glace du moment

Chocolate fondant, ice cream of the moment

Rs. 450

MYTHIC CRÈME BRÛLÉE 🍷

Crème brûlée à la feuille de Cari

Curry leaf crème brûlée

Rs. 375

BANANA OR ANANAS BLISS

Bananes ou Ananas flambées "à la minute", glace du moment

"A la minute" flambéed bananas or pineapple, ice cream of the day

Rs. 325

SAGOO PEARLS IN CRÈME ANGLAISE & MANGO 🍷

Perles de Tapioca servies avec une crème anglaise onctueuse et des dés de mangue fraîche

Tapioca pearls served with smooth custard and fresh mango cubes

Rs. 300

ICE CREAM OR SORBET SELECTION

Selection de glaces et sorbets + Top up (Oreo, Kit-Kat, Cookies)

Rs. 150/
per scoop

Menu signature

Rs 1200

Succombez aux créations du Chef Nitish et à notre accord mets & vins.
Indulge in Chef Nitish's signature creations paired with our food and wine selection.

entrée STARTER

BEETROOT & AVOCADO SYMPHONY

Salade betteraves et avocat, crumble de fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange
Beetroot and avocado salad, goat cheese crumble, orange dressing

OU

TROPICAL SHRIMP DELIGHT

Crevettes en croûte d'arouille, gombo, salsa de tomates et combava, aïoli au safran
Shrimp in a crust of taro, okra, tomato and kaffir lime salsa, saffron aioli

plat MAIN COURSE

MORINGA CRUSTED DORADO DELIGHT

Filet de daurade en croûte de moringa, gratin de patate douce, carottes glacées
Dorado filet with moringa crust, sweet potato gratin, glazed carrots

OU

CHEF'S DRY CURRY CHICKEN

Poulet mariné aux épices locales torréfiées, accompagné d'oignons confit rouges maison. Servi avec riz basmati blanc et lentilles noires
Dry Curry Chicken with toasted local spices, served with house-pickled red onions, white basmati rice and black lentils

dessert SWEETNESS

LEMONGRASS-INFUSED PANACOTTA

Panna cotta infusée à la citronnelles fraîche du jardin.
Lemongrass (from our garden)-infused panna cotta

OU

MYTHIC CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée à la feuille de Cari
Curry leaf crème brûlée

SUPPLEMENT: ACCORD METS & VINS | RS 800

Takamaka Aquarel, Vin de litchi, Maurice - 2025
Roc la Graviere, Bordeaux, France - 2022
En digestif - Notre Smoky Rum - Saveurs au choix