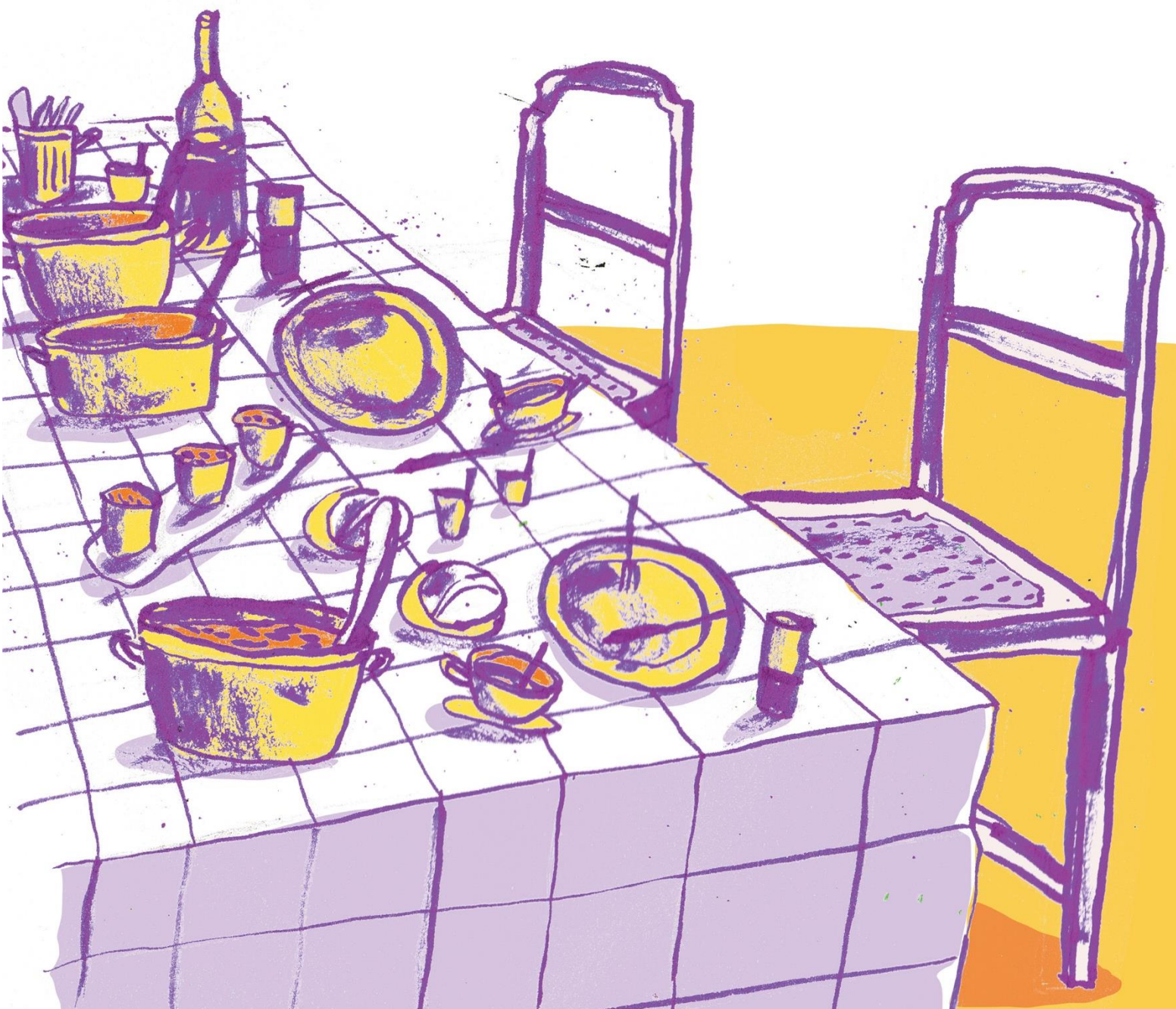


KOT NOU



La cuisine Mauricienne revisitée

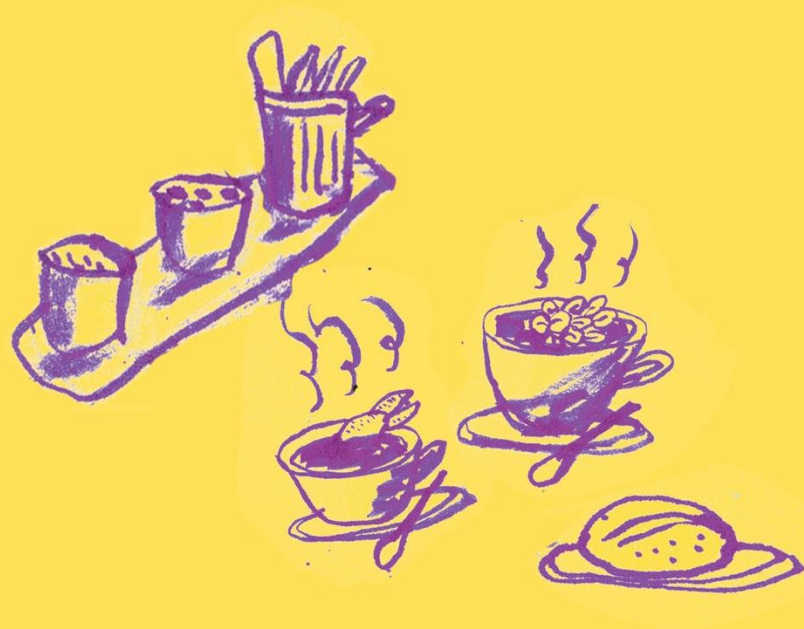


Bienvenue chez nous. Chez Kot Nou, on cuisine comme à la maison, sauf qu'ici, la maison parle créole.

Les grands classiques de la cuisine mauricienne sont réinterprétés avec créativité. Salmi, cari, rougaille... des recettes d'hier revisitées pour aujourd'hui, à partager comme on le fait entre voisins, entre amis, entre îlois.

À Kot Nou, les classiques de la cuisine mauriciennes sont réinterprétés avec créativité et originalité.

AMUSE-BOUCHES ET ENTRÉES



AMUSE-BOUCHES

Satini brinzel, Satini kotomili ek pipangay, Satini dal 

Chatini d'aubergine, Chatini de pipengaille à la coriandre, Chatini de dholl
jaunes

[PLANT-BASED, VEG]

Les amuse-bouches sont servis avec: des chips d'arouille, manioc, fruit à pain et patate douce.

ENTRÉES

Lasoup pumdeter ek kreson 

Velouté de pomme de terre et cresson

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 150

Ou

Trio Nou lamer

Salade d'ourite

[MLS]

Vindaye de poisson

[FSH, MTD]

Roulade de marlin fumé farcie de vindaye de margose

[FSH, MTD]

Rs 350

Ou

Salade POZ 

Lentille et chou chou confit, aubergine grillée, patate douce rôtie, carotte,
papaye verte, chatini de pomme d'amour et oignons,
et cresson

Vinaigrette au tamarin

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 300

Les entrées sont servies avec du "pain maison" [GLU] et du beurre [MLK].

PLAT PRINCIPAL



TRIO DE SPECIALITÉS MAURICIENNES

Le trio de spécialités mauriciennes est servi avec son riz vapeur, grains secs, sauté de brèdes, fricassée de légume du jour, et chatini à la noix de coco. 

3 spécialités mauriciennes au choix parmi la sélection ci-dessous

Rs 500

NOU TERWAR

Kari baf sek

Curry de boeuf aux raisins, amandes et oignons frits

[BEF, NUT]

Ou

Kari Poul

Curry de poulet et pomme de terre dans une sauce aux épices et au yaourt

[MLK]

Ou

Rougay pwason

Poisson mijoté dans une sauce tomate à la créole

[FSH]

Ou

Salmi Kanar

Salmis de canard à la mauricienne

NOU LAKOUR

Rougay soza

Cubes de soja mijotés dans une sauce tomate à la créole

[SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Kari gato pima

Croquettes de gâteaux piments pochées dans une sauce au curry

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Vinday banann

Banane verte au safran et graines de moutarde

[MTD]

[PLANT-BASED, VEG]

DESSERTS



Lasiet frwi fre sezon

Plateau de fruits de saison, sorbet tropical local

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 225

Ou

Fer labous dou duo

Flan au fruit de la passion

[SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

Fondant de patate douce au chocolat, crème coco

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 240

Ou

Feyte banann

Mille-feuille à la banane caramélisée

[EGG, MLK, GLU]

Rs 225

Ou

Papay dan zardin

Mini entremets à la papaye verte

[GLU, EGG, MLK]

Rs 225

LEXIQUE



AROUILLE

En cuisine mauricienne, ce tubercule se prépare de plusieurs manières : en soupe, en purée, en beignets, grillée ou bouillie. Le feuillage vert de la plante ou « Songe » se cuit comme les brèdes.

Nous distinguons 2 types d'arouille la « violette » et « l'arouille cari » de couleur blanchâtre.

BRÈDES

Les brèdes sont des jeunes feuilles que l'on cuit dans un bouillon ou à l'étouffée. Il y a différentes variétés de brèdes : chouchou, giraumon, cresson, basmati...

Les BRÈDES MOUROUM sont les feuilles connues de Moringa, très bon pour la santé !

CHOUCHOU (CHRISTOPHINE)

Son nom Christophine est un hommage à Christophe Colomb. C'est lui qui l'a rapportée du Mexique. Au goût se rapprochant de la courgette, nous mangeons cette cucurbitacée en salade, sautée ou dans les caris. Les feuilles tendres de la plante ou « cœurs de chouchou » se préparent en brèdes.



GIRAUMON

Ce légume populaire, proche du potiron, se prépare en salade, en soupe, en beignets, en fricassée, grillé ou en confiture. Les jeunes pousses de la plante filante font d'excellents brèdes.

LALO

Connu par les noms de gombo ou okra aux Antilles, sa consistance mucilagineuse se raffermi en cours de cuisson. Nous le préférons en salade, sauté au safran ou en cari.



PATOLE

Ce légume filiforme de la famille des cucurbitacées a une peau vert pâle, une pulpe blanche et tendre, comparable à celle de la courgette ou du choucho.



PIPENGAILLE

Cette cucurbitacée originaire de l'Inde fut sans doute introduite par Mahé de La Bourdonnais.

On le trouve en Afrique, en Inde et en Chine. Ce légume à peau rugueuse et à côtes, a une pulpe spongieuse rappelant celle des lalos. Si on le laisse sécher, ça devient une éponge pour le corps.

POMME D'AMOUR

Cette variété de petite tomate acide qui pousse à Maurice, est un ingrédient clé de la cuisine mauricienne, où on la préfère à l'usage de la vraie tomate. La pomme d'amour a été découverte au Mexique par les Espagnols, au 16ème siècle. Un peu comme l'oignon, les recettes mauriciennes sans pomme d'amour sont rares. C'est le légume le plus cultivée à Maurice.

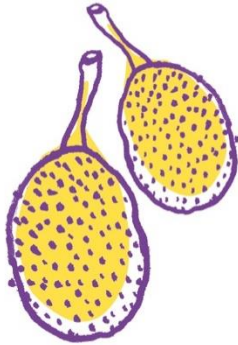
COMBAVA

Cet agrume a été apporté à Maurice au 18ème siècle par Pierre Poivre, après un voyage en Indonésie. Ce petit citron à l'écorce rugueuse et au jus acide très parfumé, peut remplacer le vinaigre. Les feuilles tendres de la plante servent aussi à relever certaines sauces et des plats au poisson. On l'appelle aussi citron KAFFIR.

FRUIT À PAIN

Le fruit à pain a été découvert par James Cook à Tahiti pendant son premier tour du monde.

On le mange salé ou sucré. La pulpe de ce fruit généralement utilisé comme féculent, rappelle un mélange entre le manioc, la patate douce et la pomme de terre. Il se prépare en beignets, en potage, en frites, en purée, bouilli ou grillé.



TAMARIN

Le tamarin est un fruit sucré et acide à la fois qui vient de l'Inde. Les gousses de tamarin contiennent une pulpe surtout utilisée comme condiment pour les soupes, les sauces, pour les chatinis ou pour la préparation du sirop de tamarin utilisé comme boisson très rafraîchissante à Maurice.

FEUILLES DE CARI (KARIPOULAY) :

L'arôme des feuilles de cet arbuste rappelle celui du cari, d'où son nom. À Maurice, cet aromate, considéré indispensable à la préparation de tout bon cari, est aussi utilisé dans de nombreux autres plats, leur donnant un goût épicé très particulier.



PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.e, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète.

Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l'autre.

CONVIENT AUX VÉGÉTARIEN.NE.S 
100% VÉGÉTAL 

[VEG]
[PLANT-BASED]

AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d'allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment — sans s'y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUE	[NUT]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT (LACTOSE)	[MLK]
ŒUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]