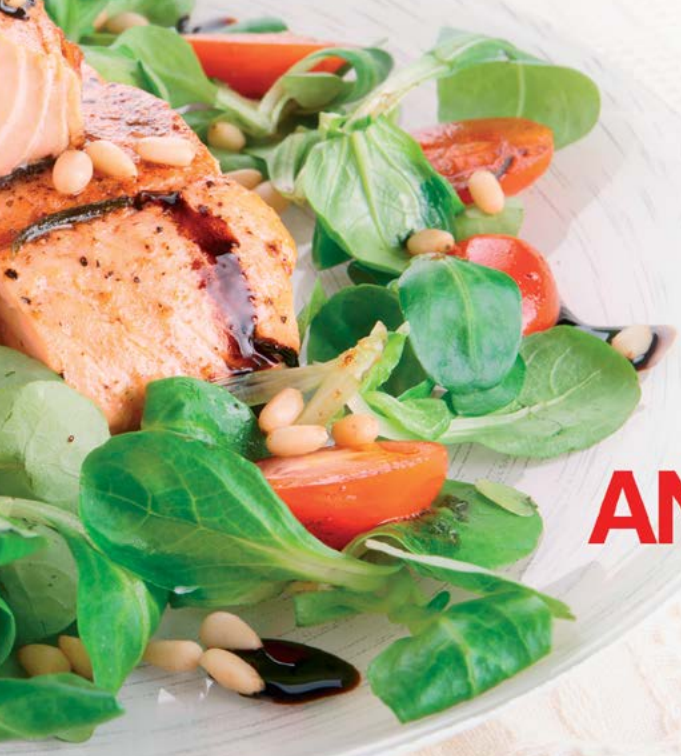




4^{ème} édition
2018
2019

L'essentiel
des restaurants
de Mayotte

ANNUAIRE gourmand de Mayotte

Offert par
Mayotte
HERITAGE



● L'auberge du rond-point	p.6	● LC traiteur	p.44
● Le Boboka	p.8	● Chez Ma	p.46
● Box gourmand	p.10	● Macloo	p.50
● Chez Cousin	p.14	● La Marine	p.52
● Caribou café	p.16	● Nabab kébab	p.54
● La croisette	p.18	● Océan Bambo	p.56
● Dklé	p.20	● La renaissance Al Pajoe	p.60
● La Forge	p.22	● Le Rocher	p.62
● Gaboussi café	p.26	● Le Saphir	p.64
● Gîte du mont Combani	p.28	● Saveurs tropicales	p.66
● Graines de sésame	p.30	● Tandoor	p.68
● Ina moro	p.32		
● J'éjé pizza	p.34		
● Le Kamcham	p.38		
● Kashkazi	p.40		
● Koropa	p.42		

ANNUAIRE gourmand de Mayotte

Découvrez la quatrième édition de l'Annuaire gourmand où l'essentiel des restaurants de l'île s'offre à vous. Parcours de chefs, propositions culinaires ou encore recettes raviront vos papilles et cultiveront votre créativité. Certains opteront pour une restauration rapide durant la pause méridienne, d'autres prendront le temps de déguster chaque bouchée et de contempler la vue insaisissable sur le lagon.

Qui dit nouvelle édition, dit nouvelles saveurs : du chef et traiteur à domicile Lucas Charrière qui travaille exclusivement les produits locaux, au restaurant Océan Bambo qui propose des plats types mahorais, à Kashkazi, le rendez-vous cosy et gastronomique de M'tsapéré, l'annuaire gourmand présente les meilleurs bons plans culinaires de l'île aux parfums. Facilitez vos envies avec la géolocalisation en scannant les QR codes de vos restaurants préférés via votre smartphone. Une myriade de saveurs pour des plats souvent hauts en couleur, laissez-vous aussi enivrer par la singularité des cadres et la générosité des assiettes, il y en a pour tous les goûts.

Bon appétit !

Houdah Madjid

Distributeur de Saveurs



Siège social : BP 70 Z.I. Kawéni - 97600 Mamoudzou Tél : 0269 61 10 76 Fax 0269 61 15 82

Géolocalisez un restaurant grâce au QR code présent sur sa page.

✓ Munissez-vous d'un téléphone équipé d'un appareil photo.

✓ Téléchargez une application pour lire les QR codes comme par exemple "Flash code" ou encore "Scan".

✓ Scannez le QR code et laissez-vous guider !





📍 **3 bis rue du commerce
Mamoudzou**

📞 **Réservation :**
02 69 61 04 61

🗨 **Fermé le samedi midi
et le dimanche**



👤 **Chef Michel DAL PIAZ**

Située au cœur de Mamoudzou, devant la Mairie, l'Auberge du Rond-Point est une institution. Anne-Marie Vautrin, la gérante, et sa fidèle Naty vous accueilleront chaleureusement dans un magnifique cadre. Le site se distingue par une terrasse panoramique qui surplombe le lagon et la marina de Mamoudzou.

L'établissement propose à la carte une cuisine raffinée. Vous dégusterez les spécialités de la mer selon les arrivages frais

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

du jour : tartare de thon, carpaccio de l'océan, choucroute de poissons et fruits de mer, filet de mérrou sauce vanille...

Vous pourrez également apprécier la cuisine traditionnelle française du chef Michel Dal Piaz qui officie aux fourneaux depuis 12 ans. Fidèle à ses origines lyonnaises, le chef régalerait les amateurs de langue de bœuf et tête de veau ravigote. Le foie gras maison reste

un incontournable de l'établissement. Les œufs pochés à la bourguignonne et autres souris d'agneau confits au cumin et au gingembre ne vous laisseront pas insensibles.

Vous passerez un moment très agréable, en famille, en couple, entre amis ou entre collègues. Le service est aux petits soins, la vue magnifique, et les plats succulents.

Le restaurant affiche souvent complet. Il est prudent de réserver.



Restaurant métropolitain - Vue panoramique sur le lagon

3 bis, rue du commerce - Mamoudzou - Tél. : 0269 61 04 61

LE BOBOKA

BIENVENUE DANS L'UNIVERS DES SAVEURS MAHORAISES !

📍 50 A, Rue de la Pompe,
Mamoudzou

☎ 0269 61 21 38

☎ 0639 99 64 20

🗨 Ouvert tous les jours
(même pendant le ramadan !)
de 11h à 15h et de 18h à 22h30



👤 Moanahidi Tarmidhi

Bienvenue dans l'univers des saveurs mahoraises !

Si vous n'avez encore jamais entendu parler du massango, d'une m'katré wafoutra ou d'un bengali, il est encore temps de vous mettre à la page, ne serait-ce que de passage sur l'île aux parfums pour la semaine !

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Au cœur du quartier qui en porte le nom, le restaurant Le Boboka se tient caché et cultive son aspect discret, réservé aux connaisseurs...

Les jus de fruits frais sont faits maison, comme ce jasmin qui embaume alentour : un moment de détente en sa simplicité toute locale, dans un festival de rougail, de requin, de brèdes, de cardamone, de dorade, de mataba ou de viande kino...

Et l'incomparable savoir-faire de Moanahidi, la maîtresse de maison ! Effectivement, un petit goût de revenez-y vous envahit en quittant cette table, avec une bonne tranche de sourire, comme une tranche de fruit à pain !

LE BOBOKA

BIENVENUE DANS L'UNIVERS DES SAVEURS MAHORAISES !



Tél/Fax. 0269 61 21 38 - Gsm 0639 99 64 20

50 A, rue de la Pompe - 97600 Mamoudzou



- 📍 **Mamoudzou, face mairie**
☎ 06 39 19 15 44
- 📍 **Mamoudzou, ancienne place du marché**
☎ 02 69 20 76 81
- 📍 **Zone Nel kawéni**
☎ 06 39 76 95 45
- 🗉 **Livraison Serv-in.fr**
- 📱 **Boxgourmand**

Box gourmand a vu le jour en 2013. Cette chaîne de restaurants située à Mamoudzou est composée de trois points. Le premier snacking a ouvert ses portes en 2013 à la rue du commerce face à la mairie, le second à l'ancienne place du marché en 2015 et un dernier en 2017, dans la zone Nel. Un troisième

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

point Box gourmand qui se veut dans un esprit plus "gastronomique", entre restauration rapide et plats variés allant de l'entrecôte au filet de poisson. Combiner le snacking à une gastronomie raffinée à l'image du troisième restaurant est un projet en cours explique Mohamed Haïm, gérant de Box Gourmand qui vise à uniformiser tous les points. Le plus de Box gourmand ? Chaque restaurant est doté de son propre chef cuisinier, un atout qui permet de proposer des menus diversifiés et de qualité. Le restaurant est notamment présent sur la plateforme Serv-in, les commandes s'effectuent sur internet. En outre, Box gourmand propose un système de carte de fidélité valable dans les trois restaurants.



Manger vite et bien

Livraison Serv-in.fr



- 📍 **Mamoudzou, face mairie**
06 39 19 15 44
- 📍 **Mamoudzou, ancienne place du marché**
02 69 20 76 81
- 📍 **Kawéni, Zone Nel**
06 39 76 95 45



Caviar d'aubergines façon Bollywood

Pour 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 45 mn



Préparation :

Entaillez chaque aubergine et placez une gousse d'ail à l'intérieur. Faites-les griller au barbecue en les tournant quand la peau commence à noircir et à se craqueler. Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive avec les graines de cumin dans une poêle adaptée à la cuisson sur le barbecue. Quand l'huile commence à crépiter, ajoutez les oignons et faites-les rissoler pendant 1 mn. Ajoutez la pâte de curry Tikka Masala Patak's et ajoutez un peu d'eau pour éviter que les épices ne brûlent. Si les aubergines ne sont pas assez grillées à ce moment-là, retirez la poêle du feu et réservez. Quand les aubergines sont prêtes, retirez la peau et écrasez-les dans la pâte de curry en retirant les gousses d'ail. Remettez la poêle sur le feu. Ajoutez les tomates et le miel. Laissez mijoter 10 mn. Retirez du feu, ajoutez le jus de citron et mélangez au yaourt et à la coriandre. Ajustez l'assaisonnement. Servez avec des toasts grillés.

Ingrédients

Pour l'accompagnement :

Fines tranches de pain grillé, aillées et accompagnées d'un filet d'huile d'olive.

Pour le caviar d'aubergines :

3 grosses aubergines, 3 gousses d'ail pelées, 2 cuillères à soupe de yaourt, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 4 tomates cerises coupées en quartier, miel, le jus d'un citron vert, 1 cuillère à café de graines de cumin, 3 oignons frais, grossièrement hachés, 2 cuillères à soupe de pâte de curry Tikka Masala Patak's, 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche, grossièrement hachée, sel, poivre.



📍 **Rond-point du Baobab
Mamoudzou**

☎ **0269 61 33 88**

☎ **0639 27 14 16**

🗨 **Ouvert du lundi au samedi
de 6h à 22h, et le dimanche
de 8h à 15h**



👤 **Bakouna**

Bakouna et son équipe du snack, restaurant et pizzeria Chez Cousin vous proposent chaque jour des sandwiches et des plats à base de poisson, poulet ou viande. Des plats traditionnels planifiés selon les jours de la semaine. Exemple : si le lundi le désir de déguster un bon m'tsolola vous prend, soyez sûrs d'en

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

trouver chez Cousin. Le mardi, c'est banane au coco, du pilao pour le mercredi, du couscous pour le jeudi, et le vendredi c'est romazava. Le restaurant est aussi connu pour ses jus de tamarin et fruits de la passion faits maison. Pour vous éviter les pertes de temps dans les embouteillages, Cousin vous livre gratuitement sur Mamoudzou. Le soir, la livraison se fera surtout pour les pizzas. Le site peut également organiser vos événements privés : anniversaires, spectacles, concerts. Nouveauté : karacousin tous les vendredis soirs. Situé au rond point du baobab à Mamoudzou, il est ouvert du lundi au samedi de 6h à 22h, et le dimanche de 8h à 15h.





📍 **Place Mariage**

☎ **02 69 61 14 18**

🗨 **Ouvert du lundi au dimanche de 7h à 23h**

Installé depuis plus de 23 ans au cœur de Mamoudzou, le Caribou Café soigne en continu son image de brasserie traditionnelle. Le tout Mayotte aime s'y retrouver pour prendre le café, manger ou juste boire un verre.

Tel un musée culturel, cette institution regorge de souvenirs des passages de célébrités du show bizz et de la politique. Ces ambiances font l'histoire du Caribou Café et sont partagées au quotidien avec la clientèle par les photos et objets qui décorent une aile de la salle.

Les habitués aiment y déguster les spécialités du chef : le plat du jour, les incontournables de brasserie métropolitaine (entrecôte, magret...) mais aussi les retours de pêche (tartare, filet de

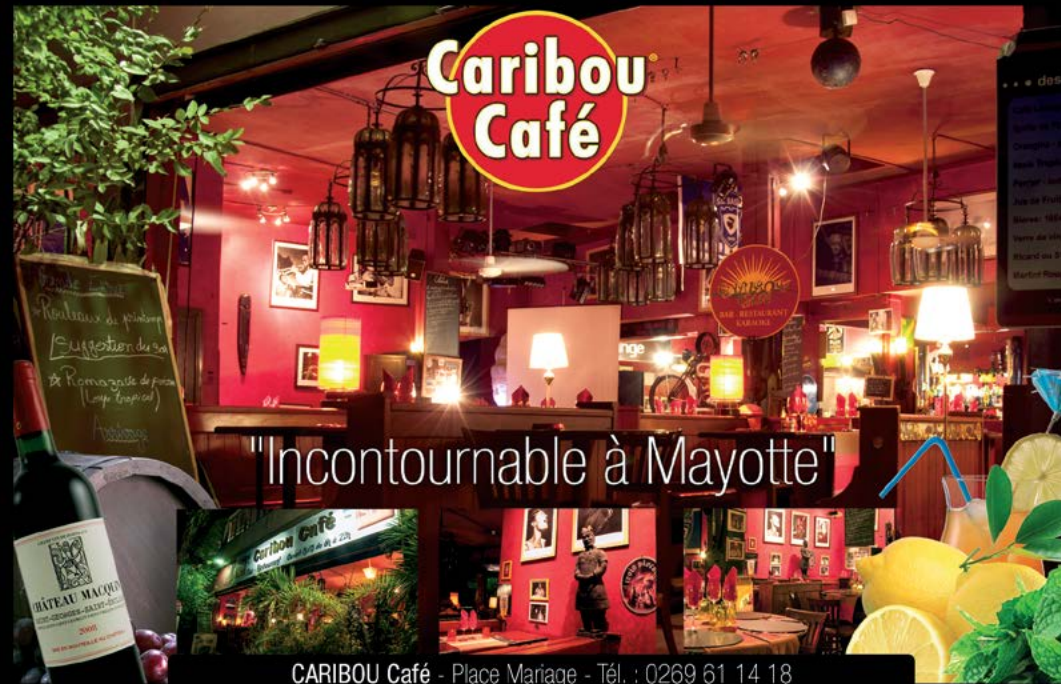
Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

poisson du jour...).

Premier établissement de l'île à avoir lancé le karaoké, le Caribou Café se renouvelle avec une ambiance cabaret les vendredis soir.



CARIBOU Café - Place Mariage - Tél. : 0269 61 14 18

La Croisette

📍 Ponton des croisiéristes
derrière le grand marché
de Mamoudzou.

☎ 0639 69 61 04
✉ haloua.haribou@gmail.com

📘 La croisette



👤 Haloua Haribou

Ouvert le 25 mars 2015 sur le front de mer de Mamoudzou, cet établissement en plein air bénéficie d'une magnifique vue sur le lagon. C'est dans un cadre paradisiaque que les clients, caressés par la brise marine, peuvent venir déguster la délicieuse cuisine de Madame Haloua Haribou, composée principalement de produits naturels.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

La carte propose à la fois des plats mahorais et des plats européens de manière à plaire aux différentes communautés de l'île. Poisson frais grillé, mataba maison, le tout accompagné de jus de fruits frais naturels, la cuisine de Haloua Haribou est un véritable régal pour les papilles ! En dessert, la patronne propose notamment un succulent café gourmand composé de crèmes ou de petits gâteaux maison. Idéalement situé en bord de mer et produisant une cuisine de qualité, La Croisette est en passe de devenir le nouvel endroit en vogue de Mamoudzou.



Ponton des croisiéristes, derrière le grand marché de Mamoudzou
Commandes & réservations au : 0639 69 61 04



📍 Après le rond-point du Baobab,
à M'tsapéré (en face de la MJC)

☎ 06 39 97 40 89

🗨 Ouvert 7/7 jours :

Lundi et mercredi : 11h à 22h

Mardi et jeudi : 11h à 15h

Vendredi et samedi : 11h à 23h

Dimanche : 18h à 22h

Livraison midi et soir



👤 Bousry Tasnim

Le Dklé est un fast food m'tsapérois aux multiples arguments, créé par Bousry Tasnim en 2017. Alors étudiant, c'est à Toulouse, que le Pamandzien découvre les métiers de la restauration rapide. Épris de cette cuisine, le gérant souhaite en faire son activité. De retour sur l'île aux parfums, il crée son propre snack restaurant : le Dklé. Avec quatre salariés à son actif, le snack propose des sandwiches, hamburgers, tacos, salades mais aussi des plats traditionnels. "Je suis satisfait du travail accompli, mais je vise plus haut" a confié le gérant.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

À l'occasion d'événements particuliers tels que des fêtes d'anniversaire, des soirées privées et autres, le Dklé peut-être entièrement mis à disposition des clients.

Dklé
RESTAURATION RAPIDE

OUVERT 7/7

CC VISA Chèque Déjeuner

TACOS

SALADES

PLATS TRADITIONNELS

M'TSAPÉRÉ - APRÈS LE ROND-POINT DU BAOBAB - 06 39 97 40 89

LA FORGE

RESTAURANT LOUNGE BAR

📍 Route nationale M'roalé
97680 Tsingoni

☎ 02 69 60 34 04
☎ 06 39 61 82 14

🕒 Ouvert tous les midis du mardi
au dimanche. Service du soir
jeudi, vendredi et samedi.

📌 La Forge de Tsingoni

Christophe Durand et son épouse savent vous accueillir pour un bon repas axé cuisine du terroir. Le restaurant La Forge, situé à Tsingoni, est un lieu original où on savoure dans la bonne humeur, les réalisations des épicuriens : cassoulet, langue sauce

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

piquante, paella, poulet fermier vous seront présentés avec panache, ainsi qu'une myriade de plats traditionnels (pilao, romazava, poisson frais...). Un billard et un coin cigare viennent harmoniser le cadre atypique, pour le plus grand bonheur des passionnés. Le restaurant La Forge est une des meilleures tables de l'île. À la commande vous pouvez y organiser vos réceptions avec une paella géante ou un bon méchoui.

Les soirées de La Forge du vendredi et du samedi sont de renommée sur toute l'île. Christophe accueille avec plaisir des groupes musicaux qui font vibrer la piste de danse jusqu'au bout de la nuit.



RESTAURANT LA FORGE - Route nationale M'roalé - 97680 Tsingoni - 0269 60 34 04 - 0639 61 82 14

Verrine de poisson au rougail

Pour 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn



Ingrédients :

Pour le rougail : 1 petit piment (à doser selon le goût), 30 g de gingembre frais, 1 pincée de gros sel, 1 oignon “doux”, 5 tomates (éventuellement de couleur) 1 petit bouquet de coriandre.

Pour le poisson et la garniture : 2 oignons sauciers, 2 c. à c. d’huile, 2 c. à c. de curcuma, 2 c. à c. de thym effeuillé, 6 tomates, 400 g de filet de poisson selon le marché, 400 g de purée de patates douces (ou de pomme de terre, céleri...), sel, poivre.

Préparez le rougail :

Retirez les graines du piment, épluchez le gingembre. Pilez-les dans un mortier avec le gros sel. Coupez finement l’oignon doux et les tomates évidées. Hachez les feuilles de coriandre. Mélangez le tout et rectifiez l’assaisonnement.

Préparez le poisson :

Épluchez et ciselez les oignons sauciers. Faites-les revenir à l’huile. Salez et saupoudrez de curcuma et de thym. Mondez les tomates (pelez-les) et découpez-les en morceaux. Ajoutez-les aux oignons et laissez mijoter pendant 10 mn. Salez, poivrez en début de cuisson. Vérifiez que la sauce a bien réduit et ajoutez les morceaux de poisson. Faites cuire à couvert pendant 6 à 8 minutes. Montez la verrine : réchauffez la purée et déposez-la dans chaque verrine, répartissez le poisson et nappez de rougail. Servez aussitôt.

Gaboussi café

📍 **Quartier Mladrou**
Route de Kahani-Coconi

☎ 06 39 65 32 95
✉ gaboussi976@yahoo.fr

🕒 Restaurant ouvert 7/7



👤 **Philippe et Mariama**

Le mélange de la cuisine du sud-ouest de la France et de l'île aux parfums est le pari gagnant du Gaboussi café.

À la tête du restaurant, Philippe et Mariama tous deux férus de cuisine. Le couple ouvre le Gaboussi café en 2012, un restaurant à la pointe du métissage culinaire et aux sonorités locales. On y retrouve des spécialités des Landes (40) subtilement mélangées à la gastronomie mahoraise, à travers des recettes singulières : canard vanille-cannelle, poulet coco, ou encore bœuf au gingembre. Le restaurant prône le fait-maison, et cultive "le plaisir d'être à table" avec des prix accessibles.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Le Gaboussi café est aussi un point de rendez-vous incontournable pour les apéritifs, les concerts et les représentations théâtrales.

Gaboussi café

Quartier Mladrou - Route de Kahani-Coconi - 0639 65 32 95



Le gîte du mont Combani

📍 *Au pied du mont Combani
à 330 mètres d'altitude*

☎ 0639 69 37 04
✉ montcombani@gmail.com
🌐 gitedumontcombani.com

🗓 *Ouvert toute l'année
sur réservation uniquement*

Gîte
Bungalows
Séminaires
Cocktails
Repas de groupes

Au cœur de la nature luxuriante de la réserve forestière de Songo M'bili, à 20 minutes de Mamoudzou, le Gîte du mont Combani accueille les visiteurs depuis plus de 15 ans.

Là, niché dans cette flore et cette faune mahoraises riches et variées, à 330 mètres d'altitude, venez profiter d'un panorama exceptionnel sur la vallée de la Kwalé, la Petite-Terre et le lagon.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Dans le calme propice à la détente et à la découverte, nous vous proposons de savourer des repas concoctés par les cuisinières, avec les fruits et légumes du jardin. Depuis les petits-déjeuners complets jusqu'aux repas locaux avec le célèbre pilao du mont Combani, des jus de fruits frais du jardin à la fondue de fruits au chocolat, du "thé" glacé du jardin aux gâteaux faits maison, les gourmands en auront pour leur plaisir.

Et pour se loger sur place, des bungalows en raphia et en terre et des chambres sont prêts à vous accueillir...

Le gîte du mont Combani

Bungalows - Table d'hôtes - Séminaires - Cocktails



Sur réservation au 0639 69 37 04 - www.gitedumontcombani.com

Graines de Sésame

pâtisserie - saladerie - sandwicherie

📍 Place de l'ancien marché
de Mamoudzou
(à côté de la pharmacie)

☎ 0269 60 07 27

🗨 Du lundi au vendredi
de 6h à 15h
et tous les premiers
samedis du mois



👤 L'équipe

Ouvert depuis le mois de mars 2015, Graine de Sésame est une pâtisserie, sandwicherie et snack située sur la place de l'ancien marché à Mamoudzou, juste à côté de la Pharmacie Mahoraise. Elle est tenue par deux sœurs : Nadjlat Attoumani, qui s'occupe de la gestion de l'établissement, et Imane Abdoul Karim, détentrice d'un CAP pâtisserie spécialité chocolat. Cette compétence

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

lui permet de réaliser de délicieuses pâtisseries au goût aussi bien occidental que mahorais que les clients peuvent déguster accompagnées de cocktails de fruits frais aux saveurs originales. Si les desserts sont la spécialité de la maison, il est également possible de se restaurer le midi, de sandwiches bien sûr, mais également de plats chauds concoctés par le chef cuisinier Charif Hassan, riche de 14 ans d'expérience. Il propose toute sorte de plats qui marient les saveurs traditionnelles aux modernes. En outre, tous les premiers samedis du mois, l'établissement propose des spécialités de poissons comme des langoustes, des gambas ou des brochettes de poissons.

Graines de Sésame

pâtisserie - saladerie - sandwicherie

Place du marché de Mamoudzou

Commandes & réservation au :
02 69 60 07 27





📍 45 Rue de la pompe
Boboka - Mamoudzou

📍 Sada, quartier Doujani
Route national,
face à la gendarmerie

☎ 0639 68 54 15
☎ 0269 6117 55

🗨 - Sur place
- Livraison
- A emporter

📌 Restaurant INA MORO

Houssaïni Tafara, jeune Mahorais de 28 ans, a repris récemment le bail du restaurant Ina Moro, dans l'optique de le moderniser et de lui apporter un véritable concept. Il propose à ses clients une carte mixte comprenant des spécialités mahoraises, réunionnaises, malgaches et européennes. Ainsi, chaque communauté peut découvrir les spécialités culinaires de l'autre dans un esprit de découverte et de partage. Le restaurant fait aussi café l'après-midi en proposant à ses clients de délicieux jus de fruits frais locaux.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Houssaïni Tafara souhaite donner très prochainement une orientation culturelle à son établissement afin d'allier les plaisirs de l'esprit à ceux du palais. Il espère pouvoir y organiser des cafés-philo et des concerts d'artistes mahorais, mais aussi étrangers. Il compte, en outre, se munir bientôt d'un camion-bar pour pouvoir vendre ses plats sur les sites où ont lieu les principaux événements culturels de l'île.

COMMANDEZ AU : 0639 68 54 15 - Commandes possibles par SMS



**SUR PLACE
LIVRAISON
À EMPORTER**



à partir de
9€
POISSON
Une multitude
de plats au choix
à base de poisson



à partir de
9€
VIANDE
Une sélection
des meilleurs
viandes du jour



à partir de
9€
POULET
Plats à base
de poulet grillé
ou en sauce



à partir de
9€
100% LOCAL
Un plat local
tous les jours

45 Rue de la pompe BOBOKA - Mamoudzou
Tél. 0639 68 54 15 / 0269 61 17 55

Sada, quartier Doujani, Route national, face à la gendarmerie





📍 38, rue du cinéma
n°1 résidence M Fléra
Mamoudzou
(à côté de Nabab)

☎ 0269 63 10 85

🕒 18h - 21h
sauf le vendredi
et samedi 18h - 22h

Adrien, fort de son expérience de pizzaiolo de près de 10 ans, d'une organisation millimétrée et d'un équipement professionnel de dernière génération, réussit à vous servir ses excellentes pizzas en un temps record. Ses produits sont rigoureusement sélectionnés et importés par lui pour répondre à ses exigences mais aussi pour mieux contrôler ses circuits d'approvisionnement souvent instants à Mayotte.

Géocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Particulièrement bien intégré dans la société mahoraise, ses pizzas sont toutes généreusement garnies de produits halal.

La livraison est gratuite sur tout Mamoudzou.

Jéfé Pizza
Halal - Rapide - livraison gratuite

**LIVRAISON
GRATUITE**
(De Tsoundzou 1 à Haut-Vallon)

Rapide et Halal

Tél: 0269 631085
HORAIRE: 18h00-21h00
sauf le vendredi et samedi: 18h00-22h00

38 Rue du cinéma, n° 1 résidence Ma Fléra - 97600 Mamoudzou (à côté de Nabab)

Tartare de thon

Pour 4 personnes

Préparation : 30 mn



Préparation :

Enlevez la peau et les arêtes du thon. Coupez-le en dés, puis hachez-le au couteau. Mettez le thon haché dans un saladier.

Pressez les deux citrons. Ensuite, arrosez le thon du jus obtenu et laissez-le mariner le temps de préparer les autres ingrédients.

Pelez et hachez les oignons et le concombre. Ensuite, pelez, épépinez et hachez la tomate. Ajoutez tous ces ingrédients au thon haché. Salez, poivrez et ajoutez le tabasco. Mélangez bien.

Enfin, lavez et essorez la laitue. Taillez-la en chiffonnade et répartissez-la dans 6 petites assiettes.

Mettez le tartare de thon au centre de chaque assiette.

Au moment de servir, versez un filet d'huile d'olive.

Ingrédients :

1 kg de thon frais, 3 citrons, 2 oignons, 1 concombre, 1 tomate, 1 laitue, 1 cuillère à café de Tabasco, huile d'olive, sel, poivre.

Le Kamcham

📍 7 rue de l'hôpital, Mamoudzou

☎ 0269 60 56 23

☎ 0639 22 41 73

✉ lekamcham@gmail.com

🗨 Horaires du restaurant :

- Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi : 12h-14h
- Mercredi, jeudi, vendredi, samedi : 19h-22h

Horaires du snack :

Du lundi au samedi :
6h30-16h

Ouvert en août 2016, le Kamcham est le nouveau restaurant de la résidence hôtelière La Colombe, tenue par Charles-Henri et Kamtoria Mandallaz. Idéalement situé en plein cœur de Mamoudzou, ce restaurant propose une cuisine qui mêle

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

saveurs mahoraises et métropolitaines en misant essentiellement sur des produits frais. Tartares de poisson, carry de poulpe ou poulet coco, la carte est variée et le patron propose en outre à ses clients chaque midi deux plats du jour d'une valeur de dix euros. Des prix raisonnables donc, qui permettent aux travailleurs de venir se restaurer le midi à moindre frais dans une salle de restaurant lumineuse et climatisée. De délicieux jus de fruits frais, réalisés par la patronne, sont en outre susceptibles d'accompagner les plats. Le Kamcham possède également un snack, situé à l'extérieur du restaurant, qui propose des sandwiches chauds ou froids, des petits-déjeuners ainsi que des plats à emporter.

Le Kamcham

7 rue de l'hôpital, 97600 Mamoudzou





📍 **16 rue Maevantana, M'tsapéré**
☎ 06 39 05 42 21

🕒 **Ouvert du lundi au vendredi**
de 6h à 14h

📱 **Kashkazi**



👤 **Asna**

Kashkazi est le nouveau rendez-vous culinaire de M'tsapéré proposé par Asna, férue de gastronomie. Niché dans un cadre ravissant, le restaurant propose des plats traditionnels revisités, à la pointe de la modernité. Indéniablement, Kashkazi insufflé un nouveau souffle à la cuisine mahoraise, grâce à une équipe dynamique.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Après un Certificat d'aptitude professionnelle en salle à Montpellier, Asna poursuit avec une formation complémentaire en cuisine et hôtellerie à Sète et enfin un second CAP en pâtisserie : *"J'ai travaillé dans des restaurants gastronomiques en métropole donc je veux retrouver ce côté parfait, peut-être un peu strict, mais qui donne un réel charme"*. Ainsi Kashkazi éveille vos papilles avec des mets uniques tels que l'incontournable aubergine au coco ou encore le moelleux au chocolat crème mahoraise.

Une ambiance intimiste avec un dressage minutieux, le tout accompagné d'un service qui rappelle sans doute les restaurants huppés de métropole, telle est l'empreinte de Kashkazi.



16 RUE MAEVANTANA, M'TSAPÉRÉ - OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 6H À 14H - 06 39 05 42 21 📱 KASHKAZI



📍 **Majicavo Koropa**
☎ 0269 60 41 00

🗨 **Restaurant ouvert tous les midis**
12h à 14h la semaine
12h à 14h30 le week end
et les jours fériés



👤 **L'équipe**

Déjeuner à Koropa c'est l'évasion garantie : l'équipe de cuisine vous réglera de délicieuses salades fraîcheur, des produits de la mer (pêche du jour), ou tout simplement d'un succulent plat d'entrecôte/frites.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Le lagon à perte de vue en arrière plan de la piscine bleue turquoise vous projette immédiatement dans un dépaysement 100% tropical. Service rapide et de qualité, assiettes généreuses et délicieuses, jus de fruits maison très frais (avec les mangues issues de l'arbre devant la piscine), desserts gourmands...pourquoi attendre le week-end pour s'octroyer une jolie pause fraîcheur? Entre deux baignades dans la piscine, vous apprécierez les crêpes ou les merveilleuses coupes glacées concoctées par Frédéric.



Discothèque / Hôtel
Restaurant / Bar

Majicavo Koropa - Réservation : 0269 60 41 00



☎ 06 39 07 61 02

f LC traiteur



👤 Lucas Charrière

Chef à domicile est un concept innovant à Mayotte ! Lucas Charrière relève ce défi en installant son laboratoire culinaire au cœur de Mamoudzou.

Issu du lycée hôtelier du Quercy-Périgord puis du Centre de formation en alternance de Blagnac, où il a travaillé sous l'égide du chef Valentin Néraudeau (de l'émission culinaire Top Chef, diffusée sur M6 en 2013), Lucas Charrière arrive à Mayotte en 2015 avec une forte envie : proposer de nouveaux services pourvus d'événementiels dans le milieu culinaire.

Il lance alors LC Traiteur, un service de traiteur et chef à domicile. Lucas Charrière rehausse ses mets d'ingrédients locaux, et laisse deviner le goût exotique sucré-salé avec des "plats signatures" tels que le panini marlin fumé accompagné d'une fondue de poireaux ou encore le tiramisu fruit de la passion chocolat blanc et estragon.

Le crédo du chef ? *"La cuisine est un partage. J'aime proposer aux gens la possibilité d'un repas de qualité à moindre coût. Voir la satisfaction des clients est la plus belle des récompenses".*



La meilleure table du coin,
c'est la vôtre !

☎ 06 39 07 61 02



📍 **8, route de la plage Hamaha Kawéni**

☎ **06 39 65 52 64**

🗨 **Du mardi au samedi
Midi uniquement**



👤 **Stéphane Gorgoglione**

Niché dans les hauteurs de la pointe Hamaha, à Mamoudzou, Chez MA se distingue par ses spécialités de poissons et de produits locaux. Stéphane vous accueille dans une salle spacieuse où un pan de mur fait office de livre d'or. Le fond du restaurant ouvre sur une terrasse avec vue sur la végétation luxuriante, sur

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

la mer et sur Petite-Terre. Le site est un havre de paix, idéal pour une pause.

Après un cursus à l'école hôtelière de Chamonix et une carrière en restauration, Stéphane s'installe à Mayotte et acquiert Chez MA en juillet 2016.

Chez MA, le poisson est décliné sous toutes les formes : mariné, en brochettes, en tartares ou encore en mi-cuits. La spécialité du restaurant reste le coco-cocotte. Découvrez sans tarder de délicieuses frites de banane, de la sa-

lade de papaye ou selon la saison du fruit à pain. Pour les gourmets, le pancake banane caramel au beurre salé est à découvrir. La particularité de l'établissement réside dans le mariage réussi de la tradition mahoraise et de la cuisine métropolitaine.

RESTAURANT



- 👨 **SPÉCIALITÉS DE POISSONS**
- 👨 **PRODUITS LOCAUX**
- 👨 **TERRASSE AÉRÉE**

Route de la plage Hamaha Kawéni - Tél. : 06 39 65 52 64

Crème vanille Earl Grey

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 60 mn



Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Fouettez les œufs et le jaune d'œuf avec le miel.

Chauffez à feu doux le lait avec les gousses de vanille fendues et le sucre. Faites infuser le thé pendant 5 minutes dans cette préparation, puis filtrez.

Versez la préparation sur les œufs et fouettez vivement. Ajoutez la crème entière semi-épaisse et mélangez à nouveau, afin d'obtenir une texture homogène.

Répartissez la préparation dans des ramequins puis placez-les au four. Baissez immédiatement la température à 110° C et laissez cuire 1 heure.

Laissez refroidir avant de déguster.

Ingrédients :

20 cl de crème entière semi-épaisse, 35 cl de lait, 2 gousses de vanille, 2 œufs + 1 jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe de miel toutes fleurs, 2 cuillères à soupe de sucre, 1 cuillère à café de thé Earl Grey.

MAELOO RESTAURANT

📍 3 rue Mahassaki, Bandréle
☎ 0269 51 30 55

🗨 Ouvert 7 jours / 7
de 10h à 15h
18h à 22h

📱 Maeloo

Le restaurant Maeloo a ouvert ses portes à Bandréle en août 2017. Il propose une cuisine variée entre mets traditionnels avec une touche gastronomique. Les produits locaux sont mis à l'honneur à travers un dressage résolument moderne.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Niché dans un cadre propice à une ambiance festive pour les grands ainsi que les petits, Maeloo est le point de rendez-vous du sud de Bandréle pour se régaler.

Le restaurant mise sur la diversité et la richesse des produits proposés comme le manioc ou encore le fruit à pain pour refaire découvrir la gastronomie mahoraise.

Avec un pêcheur attitré, des viandes fraîches et un potager à disposition du restaurant, Maeloo privilégie ce côté "nature". Le plus ? Le fameux maxi burger Bakoili proposé dans son pain artisanal.



MAELOO RESTAURANT

3 rue Mahassaki, Bandréle
02 69 51 30 55 - maeloo.yt





📍 **Terrain de foot - Acoua**

☎ 06 39 25 77 11

☎ 06 39 99 08 60

🗨 *Ouvert du lundi au dimanche midi. Sur réservation le vendredi soir et samedi soir.*

📌 *Acoua la marine*

Juillet 2018, la Marine fête ses 7 ans. Situé sur la plage d'Acoua, le restaurant propose un buffet à volonté tous les midis. Confortablement installé au bord de l'océan, vous pourrez y déguster au quotidien des saveurs délicieuses mêlant cuisine traditionnelle mahoraise et cuisine française. Sur réservation, Maman Joe, la maîtresse des lieux, vous concoctera de succulents

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

kayak avec guide.

Situé à proximité du terrain de foot, le restaurant est facile d'accès et bordé d'un grand parking. Le site peut accueillir vos événements familiaux ou d'entreprise.

Réservation conseillée les week-ends et jours fériés.

Buffet 7j/7 midi et soir.

plateaux de langoustes accompagnés de légumes frais de saison. Elle veillera en personne à la fraîcheur des crustacés et s'assurera que vous ne laisserez pas une miette des portions généreuses qui vous seront servies.

La Marine est reconnue pour ses spécialités de poissons et de fruits de mer. Pour compléter votre sortie dans le nord, La Marine vous organise aussi des randonnées pédestres et des sorties



TERRAIN DE FOOT - ACOUA

Bivouac, sorties pédestres
et kayak avec guide
Hébergement

Terrain de foot - Acoua - : 0639 25 77 11 - 0639 99 08 60
Ouvert du lundi au dimanche midi.
Sur réservation le vendredi soir et samedi soir.



📍 38, rue du Cinéma
Mamoudzou

☎ 0269 63 10 85



www.annuairedemayotte.com

En créant le premier restaurant Nabab à Mayotte nous avons voulu offrir à nos clients un lieu où l'on pouvait déguster des kebabs de grande qualité avec une diversité de menus dans un cadre accueillant et convivial.

Nous avons mis l'accent sur les points essentiels : l'hygiène, la qualité, la traçabilité des produits et le respect de la chaîne du froid.

Géolocalisez ce restaurant !

Manger bien c'est manger rassuré, que ce soit sur les calories de nos recettes ou sur le suivi de notre restaurant. Nous avons adopté la rigueur et l'innovation, fruits de plusieurs années d'expérience et de concertation.

Nabab c'est déjà plusieurs millions de kebabs vendus à travers le monde et toujours cette passion de vous offrir

plus en innovant en permanence.

Dans chacun de nos restaurants sont mis à votre disposition un catalogue "*charte de qualité*", ainsi qu'un tableau nutritionnel, n'hésitez pas à vous en servir pour mieux nous connaître. La recette de la viande Nabab est unique, elle reste notre plus précieux secret.



Première chaîne de kebab en Europe



38, rue du Cinéma, Mamoudzou
Tél. : 0269 63 10 85



📍 À l'entrée du village
en direction de la plage
de Bambo-Est

☎ 0269 60 29 05

🗨 Le restaurant est ouvert
tous les soirs sauf le mardi.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Situé dans un cadre idyllique, Océan Bambo c'est ce restaurant traditionnel qui propose principalement des grillades et des plats types mahorais, pour une ambiance festive à l'orée de la plage de Bambo-Est depuis 2005. Avec une vue imprenable

sur la grande plage de Saziley et l'îlot de Sable blanc, lagon, musique et grillades se conjuguent à la perfection.

Avec une capacité d'accueil d'une centaine de personnes, Océan Bambo est souvent vivifié par des spectacles en tout genre comme des concerts locaux, des anniversaires, ou encore des soirées de mariage.

Fredo, le gérant, souhaite conserver le site sous la thématique de la nature avec une "ambiance locale garantie". Le restaurant a fraîchement été rénové et fait notamment office de chambres d'hôtes avec des possibilités de location de kayaks pour des virées nautiques vers les différentes plages avoisinantes.

Océan Bambo
Restaurant - Chambres d'Hôtes
Le Restaurant à découvrir !

OCEANE BAMBO
RESTAURANT ET CHAMBRES D'HÔTES

Spécialité Poissons Grillés

Ouvert tous les jours sauf le mardi
De 11h à 14h30 et de 18h30 à 21h

Tél: 06 39 65 16 52
Mail : dahimena55@gmail.com

Chambres à partir de 45 €



AUDIM

AUSTRAL DISTRIBUTION MAYOTTE

Votre partenaire en équipement des métiers de l'alimentation

Ustensils et matériels de cuisine



Couverts jetables



Vaisselle



contact@audimay.fr - 0269 62 04 51



AUDIM

AUSTRAL DISTRIBUTION MAYOTTE

VOTRE PARTENAIRE EN EQUIPEMENT DES METIERS D'ALIMENTATION

Fêtes - Anniversaires - Mariages

*Vaisselle jetable,
cotillons, décoration,
Ballons, bougies...*



Face Sodifram
ZI Kawéni - Mamoudzou
0269 62 04 51

LA RENAISSANCE AL PAJOE

📍 11 rue Mahabou, Mamoudzou

☎ 06 39 24 09 82

🗨 Ouvert tous les jours sauf
dimanche soir et lundi
Petit déjeuner : 6h30
Déjeuner : 12h à 14h
(jusqu'à 17h pour le snack)
Dîner : 19h30 à 22h30

📌 Restaurant La Renaissance
Al-pajoe



👤 Chamsane Ali Abdou

La renaissance Al-Pajoe vous accueille dès 6h30 pour un bon petit-déjeuner en terrasse avec vue imprenable sur le lagon. Chamsane a ouvert l'établissement en décembre 2017. Très vite elle fidélise avec succès une clientèle cosmopolite avec des mets divers et variés à l'image de l'île aux parfums. Spécialités réunionnaises côtoient délices mahorais et saveurs malgaches rivalisent avec la cuisine classique métropolitaine. Un large panel de plats est proposé afin que chacun puisse s'identifier à travers une carte riche en couleurs. Jaque au bœuf, carry de poisson combava, poulet au gingembre, raviront vos papilles. Et n'hésitez pas à goûter le cocktail Renaiss'espoir à base de citron frais et de fruit à pain.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Pour un repas sur le pouce, toute la semaine un service snack propose des sandwiches, paninis, hamburgers et crêpes. Le dimanche c'est spécial grillades !
Le crédo de Chamsane : "Chez nous vous serez plus qu'un simple client".

LA RENAISSANCE AL PAJOE



11 rue Mahabou, Mamoudzou - 06 39 24 09 82 - Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi



📍 **Quai Issoufali - Dzaoudzi**
☎ 0269 62 37 01
☎ 0269 60 10 10
✉ contact@lerocher-hotel.com

🗨 **Horaires restaurant :**
10h30 - 14h00
et 18h30 - 22h00
Fermé le jeudi et le dimanche

Salle climatisée, piscine

📘 Le Rocher

Béatrice et Narcisse Giraud ont relevé le défi de faire du restaurant Le Rocher le point de rendez-vous gourmand de Petite-Terre. Acheté en 1969, l'ancien hôtel de la "Marine" devient Hôtel Le Rocher. Situé sur le rocher de Dzaoudzi, l'établissement

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

est aujourd'hui le lieu convivial où on se retrouve lors des brunchs du dimanche ou pour les soirées dégustation à thème.

Le chef propose une fusion en incorporant des produits de saison à la cuisine européenne. La subtilité des épices de Mayotte ensoleille les plats occidentaux. Les indémodables de la carte ? La fameuse pièce du boucher sauce aux poivres servie au choix 150g, 250g ou 500g. Le filet de mérou à la plancha ou encore la crème brûlée à la citronnelle sont également des incontournables. Installé dans une salle climatisée, vous apprécierez votre repas en observant le ballet tranquille des barges.





📍 **ZI Nel, Kawéni**
☎ 0639 69 64 82

🗨 Ouvert du lundi au vendredi
de 6h à 22h
et le samedi de 8h à 22h

Situé au cœur de la Z.I. Nel à Mamoudzou, le Saphir (anciennement La Mangrove) est un restaurant convivial, reconnu pour sa cuisine traditionnelle Française. Les midis, vous y trouverez une restauration de brasserie proposant une formule du jour, ainsi qu'une carte proposant un choix varié de plats généreux (salade périgourdine, belle mahoraise, etc.) ainsi que différents tartares. Le Saphir vous propose également de délicieuses pièces du

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

boucher grillées au grill Charcoal. Les gourmets savoureront ses desserts maison et son café gourmand pour clôturer en douceur leur pause-déjeuner. Les amateurs de vin apprécieront la qualité de sa cave, dotée d'un rapport qualité/prix exceptionnel. Vous y trouverez une sélection de vins de terroir 100% Français qui vous feront voyager le temps d'un bon repas. Les vendredis et samedis soir, un menu spécial gourmand (entrée-plat-dessert) vous sera proposé pour 30 €. Un verre de bienvenue vous sera offert. Un espace privatif, climatisé et connecté, est désormais mis à disposition pour vos repas d'affaires ou d'entreprise. Facile d'accès, le Saphir est une excellente adresse gourmande à Mayotte. Pensez à réserver.



LE SAPHIR

Brasserie - Restaurant - Pizzeria

DU LUNDI AU SAMEDI SOIR

📶 WIFI GRATUIT ❄ SALLE CLIMATISÉE



Z.I. NEL- KAWENI - 0639 69 64 82 - LIVRAISON serv-in.fr 0269 50 25 25

Saveurs Restaurant Tropicales

à Cavani Stade

📍 24, rue du stade Cavani,
Mamoudzou

☎ 0269 61 46 08

🗨 De 11h à 15h (lundi au samedi)
De 19h à 21h30
(lundi-vendredi-samedi)
Parking surveillé
Livraison serv-in, cb,
chèque déjeuner



Le restaurant Saveurs tropicales est le carrefour des spécialités culinaires régionales. Depuis sa reprise récente en juillet 2017,

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Paul Tibere met un point d'honneur à transmettre les valeurs familiales : les plats sont généreux, copieux, et fidèles aux traditions culinaires créoles. La cuisine réunionnaise est un point de ralliement entre les spécialités africaines et indochinoises. C'est un reflet de l'histoire de l'île, bien connue pour sa capacité à intégrer harmonieusement entre elles les différentes cultures des communautés qui y cohabitent.

À Saveurs tropicales on déguste au calme cabri massalé, civet zourite, rougail saucisse, shop suey ou le classique bol renversé.

Saveurs Restaurant Tropicales

à Cavani Stade



24, rue du stade Cavani - 97600 Mamoudzou
Tel : 02 69 61 46 08 📱 [saveurstropicalesmayotte](https://www.facebook.com/saveurstropicalesmayotte)

Parking surveillé

Tandoor

📍 **Hôtel Maharajah**
Rue du commerce
Mamoudzou

☎ 02 69 609 609

🗨 Ouvert tous les soirs à partir
de 19h, sauf le samedi.

📱 hotelMaharajah



👤 **Le Chef**

En envahissant le nord de l'Inde, les musulmans moghols ont amené leurs recettes et modes de cuisson, en particulier le traditionnel four en terre cuite : « le tandoor », qui permet la cuisson délicate des nans et du poulet tandoori.

Géolocalisez ce restaurant !



www.annuairedemayotte.com

Il s'agit d'une cuisine riche, crémeuse, délicieusement parfumée par les épices et herbes qui poussent au Cachemire. Les fins palais amateurs de saveurs orientales pourront déguster ces merveilles, par l'ouverture récente du restaurant Le Tandoor. Vous dégusterez les spécialités mogholes concoctées au four traditionnel, par un chef qui nous vient tout droit de l'Inde : yaourt au cumin et au concombre, curry d'épinards au fromage, bœuf aux aubergines, brochettes de poulet aux oignons et coriandre, chicken tikka...

Tandoor

Spécialités indiennes



Ouvert tous les soirs à partir de 19h, sauf le samedi.

Hôtel Maharajah Rue du commerce, Mamoudzou. **Réservation : 02 69 609 609**

Edité par la Somapresse
BP 60 - 97600 Mamoudzou - Mayotte
Tél : 0269 61 20 04

Directeur de publication : Cédric Denaud
Commercialisation : Murielle Turlan
Maquettes & mise en page : Olivier Baron

Imprimé par Caractère
3, rue des Oursins - Riche Terre - Maurice

Tirage : 10.000 exemplaires

1^{ère} parution : janvier 2013

Juin 2018

www.annuairedemayotte.com





Le n° 1 de la livraison de repas à domicile