



Chef-proprétaire
**Alain
Guinaudeau**

LE WHATEVER

Cuisine Gastronomique



Tél. : +230 483 78 10
E-mail : gourmethubtld@gmail.com
Web : www.lewhatever.mu
Horaires d'ouverture :
Déjeuner : Mardi à Samedi : 12H00 – 14H30
Dîner : Mardi à Samedi : 19H00 – 21H30
Opening hours :
Lunch : Tuesday to Saturday : 12am to 2.30pm
Dinner : Tuesday to Saturday : 7pm to 9.30pm

LA PLACE CAP TAMARIN – TAMARIN – RÉGION OUEST

■ Après plus de 20 années d'expérience dans le monde de la restauration et du vin, Alain et Véronique Guinaudeau décident d'installer leur restaurant à Tamarin en Janvier 2012. Le Midi, le Whatever offre à la carte un choix de salades fraîches, des préparations parfumées et gourmandes, un choix de charcuteries et de fromages, **son fameux foie gras** ou au choix un plat du jour ou poisson du jour avec dessert ou café. Le soir, la carte ose des mariages plus fins et

■ *After more than 20 years of experience in the catering and wine world, Alain and Véronique Guinaudeau decided to implement their restaurant at Tamarin in January 2012. At noon, Le Whatever offers à la carte, a choice of fresh salads, flavoured and delicious preparations, a choice of meats and cheeses, its famous foie gras, or as an option, the daily special or fish of the day, with dessert or coffee. In the evening, the menu is comprised of finer*

innovants tout en gardant la tradition : « *nage de crevettes au lait de coco et citronnelle* », « *gueule pavée en salsa tropicale et son risotto aux cèpes* », « *parmentier de queue de bœuf au manioc* », entre autres. Le meilleur pour la fin, le Chef propose un « *cannelloni croustillant glace vanille et tartare de mangue à la menthe* ». **Le Whatever a été sélectionné au « Goût de/ Good France »**

and more innovative combinations, while preserving the tradition: "prawns in coconut milk and lemon grass", "Gueule Pavée in tropical salsa with its mushroom risotto", "cassava oxtail parmentier", among others. Saving the best for last, the Chef proposes a "crispy cannelloni with vanilla ice-cream and mint mango tartare". Le Whatever was selected for the "Goût de/ Good France".



CAVE A VINS LE WHATEVER

■ Cavistes avant tout, Alain et Véronique Guinaudeau évoluent dans le monde du vin et de la restauration depuis plus de 20 ans « Bistrot des vins à Toulouse, anciens dégustateurs pour Gault et Millau, Guide Hachette, Revue du Vin en France, entre autres » proposent un large choix de bouteilles : à emporter à prix caviste ou sur place vous pouvez opter pour une ou plusieurs références, ou pour des vins au verre au fil de la carte et des mets.

Alain et Véronique ont sillonné les vignobles français

■ *Cellar masters foremost, Alain and Véronique Guinaudeau have been in the catering and wine world for more than 20 years. "Wine bistros in Toulouse, former tasters for Gault et Millau, Guide Hachette, Revue du Vin in France", among others. They offer a wide selection of bottles: to take away at cellar price, or on the spot you can opt for one or more references, or glasses of wine, throughout the course. Alain and Véronique have furrowed the*

LA PLACE CAP TAMARIN – TAMARIN – RÉGION OUEST

afin d'y sélectionner les meilleurs vins, pour la plupart issus de **l'agriculture biologique** ou raisonnée, voire de la biodynamie.

Alors que Alain, en cuisine, vous concocte vos plats en toute délicatesse, Véronique en salle vous conseille sur les vins.

Possibilité de livraison selon quantité.

La cave est ouverte du mardi au samedi de 10H à 22H30.

Tél. : +230 483 78 10

French vineyards in order to select the best wines, mostly derived from organic or sustainable farming, even biodynamic. While Alain cooks the best dishes with delicacy in the kitchen, Véronique advises you on the wines indoors. Possibility of delivery according to quantity. The cellar is open from Tuesday to Saturday from 10 a.m. to 10.30 p.m.

Tél. : +230 483 78 10