

A TAVOLA !



« *A tavola, per favore!*\* » Le ton est donné. Ici, on célèbre la cuisine italienne comme à la maison : généreuse, savoureuse, et pleine de soleil. Pas de pizza au menu, mais des plats de tradition inspirés des *nonne* qui rendent hommage à une gastronomie de cœur, simple et joyeuse. Une trattoria à la mauricienne.

Bon appétit, et... *ciao tutti!*

\*Besoin d'une traduction ? Le chef se fera un plaisir de vous aider.

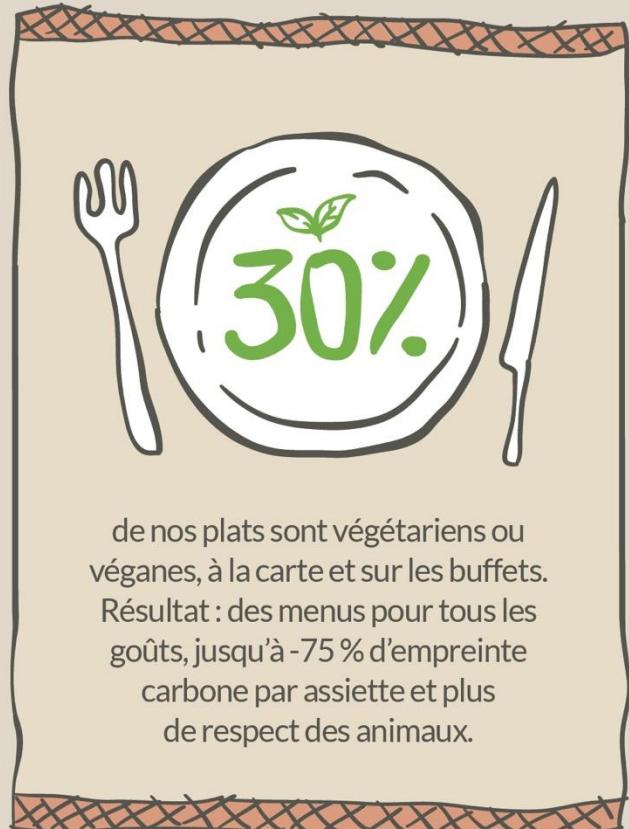
# Engagé·es jusque dans l'assiette

En tant qu'entreprise à mission certifiée B Corp, nous cuisinons de manière responsable, avec cœur et bon sens.



# 52%

des aliments et boissons de nos cartes sont sourcés auprès de producteurs locaux, labellisés **Made in Moris**.



de nos plats sont végétariens ou véganes, à la carte et sur les buffets. Résultat : des menus pour tous les goûts, jusqu'à -75 % d'empreinte carbone par assiette et plus de respect des animaux.

Suivez ces symboles : 100% VÉGÉTAL VÉGÉTARIEN

## Moins de gaspillage

Estimation des couverts, suivi et analyse des déchets avec poubelles intelligentes, cuisine minute, utilisation des surplus pour la cantine du personnel. P.S. : au buffet, servez-vous selon votre appétit, quitte à revenir.

## Fini le saumon

Trop de traitements chimiques, trop d'impacts écologiques. Nous privilégions les espèces locales, fraîches et plus durables.



## ANTIPASTI / ENTRÉES

<b>CAPRESE DI POMODORO E MOZZARELLA CAPRI</b>		<b>650</b>
Caprese de tomate et Mozzarella, sauce pesto		
[MLK, NUT]		
[VEG]		
Option VÉGÉTALE disponible		
<b>INSALATA DI POLPO E PATATE POLPO</b>		<b>750</b>
Poulpe, pomme de terre persillée, poivre noir, huile d'olive et jus de citron		
[MLS]		
<b>FANTASIA DI SALUMI E FORMAGGI</b>		<b>640</b>
Plateau de charcuterie et de fromages, Compte de figues, Bresaola, Coppa, salami de Milan, Parmesan, Prosciutto		
[MLK, PRK, BEF]		
<b>TONNO SCOTTATO MARE E MONTI AL SESAMO</b>		<b>600</b>
Thon poêlé, sauce aïoli, câpres, anchois, graines de sésame, artichauts		
[FSH, SSE]		
<b>CARPACCIO DI MANZO CON INSALATA MISTA</b>		<b>750</b>
Carpaccio de bœuf, salade composée, huile d'olive, vinaigre balsamique, citron, copeaux de Parmesan, fleurs de câpres		
[BEF, SUL, MLK]		
<b>FRITTO MISTO DI MARE</b>		<b>600</b>
Fruits de mer frits servis avec sauce tartare au pesto		
[FSH, CRU, MLK, GLU, EGG, NUT]		
<b>PANZEROTTI FRITTI CON PROSCIUTTO DI POLLO</b>		<b>530</b>
Panzerotti frits, Mozzarella, jambon de poulet, tomate, toast au basilic et à l'origan		
[MLK, GLU]		
<b>BRUSCHETTE CON VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE</b>		<b>525</b>
Bruschetta aux légumes de saison grillés, tomate, ail, basilic, olive, aubergine, courgette et champignon		
[GLU]		
[PLANT-BASED, VEG]		

## PASTA

### TAGLIOLINI CON STRACCIATELLA DI FORMAGGI E PESTO 750

Tagliolini, Stracciatella, Burrata, Ricotta, Parmesan, pesto de tomate et basilic

[GLU, MLK, NUT, CEL]

[VEG]

\*Option VÉGÉTALE disponible 

### RIGATONI ALLA PUTTANESCA 725

Rigatoni puttanesca, huile d'olive, basilic, tomate, ail, anchois, piment séché

[GLU, FSH, MLK, CEL]

### GNOCHI AI QUATTRO FORMAGGI 750

Gnocchi à la crème de fromage, Taleggio, Ricotta, Gorgonzola & Parmesan

[GLU, MLK]

[VEG]

\*Option VÉGÉTALE disponible 

### RISOTTO PEIMONTESE CIN FANTASIA DI FUNGHI E TARTUFO 820

Risotto piémontais à la pâte de truffe, cèpes et champignons

[MLK, GLU, SUL]

[VEG]

\*Option VÉGÉTALE disponible 

### PENNETTE ALL ARRABBIATA 680

Penne arrabbiata, tomate fraîche, persil, ail, basilic

[GLU, MLK, CEL]

[VEG]

Option VÉGÉTALE disponible 

### TAGLIATELLE AI FRUTTI DI MARE 850

Tagliatelle aux fruits de mer, calamar, poisson, moules, crevettes

[FSH, CRU, MLS, GLU, MLK, CEL]

### RAVIOLI RIPIENI CON RAGU DE MANZO 695

Raviolis farcis au fromage ricotta, épinards, céleri, tomate, carotte, vin rouge et ragoût de bœuf

[MLK, GLU, SUL, BEF, ALC]

<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	<b>775</b>
Spaghetti carbonara, Pancetta, œuf, beurre, poivre et Pecorino [MLK, GLU, PRK, EGG]	

## SECONDI / PLAT PRINCIPAL

<b>COSCIA DI POLLO GRIGLIATA CON SALSA ALLE OLIVE</b>	<b>850</b>
---	------------

Cuisse de poulet grillée, sauce aux olives, pomme de terre au romarin, olive verte, vin blanc, crème et piment vert  
[SUL, MLK, ALC]

Option VÉGÉTALE disponible 

<b>FILETTO DI MANZO ALLA PIZZAIOLA</b>	<b>950</b>
--	------------

Filet de bœuf à la pizzaiola, huile d'olive, câpres, persil, origan, ail  
[MLK, SUL, BEF, CEL]

<b>TRANCIO DI DORADE GRIGLIATO CON VERDURE ALLA CAMPAGNOLA</b>	<b>850</b>
--	------------

Steak de dorade grillé, légumes de saison façon campagne, ail, oignon, tomate fraîche  
[FSH, MLK]

Option VÉGÉTALE disponible 

<b>PEPERONI ARROSTO RIPIENI CON FANTASIA DI VERDURE</b>	<b>650</b>
---	------------

Poivrons rôtis farcis aux légumes de saison  
[PLANT-BASED, VEG]

<b>AGNELLO IN UMIDO</b>	<b>1250</b>
-------------------------	-------------

Ragoût d'agneau, crème de pommes de terre, petits pois à la mode des Pouilles, sauge, romarin, ail, oignon, poireaux  
[SUL, MLK, GLU]

## SUPPLEMENT

<b>ARAGOSTA THERMIDOR</b>	3500
Langouste thermidor	
[CRU, MLK, SUL, GLU, MTD]	
<b>GRIGLIATA AI FRUITTI DI MARE</b>	3800
Fruits de mer grillés, langouste, crevettes, calamars, moules, poissons du jour	
[FSH, MLS, CRU, MLK]	
<b>ARAGOSTA GRIGLIATA CON RISO ALLO ZAFFERANO</b>	3500
Langouste grillée servi avec du riz safrané	
[CRU, SUL, MLK]	
<b>BISTECCA ALLA FLORENTINA</b>	1500
Steak à la Florentine, frites croustillantes, salade et légumes variés	
[GLU, BEF, MLK]	
<b>GAMBERONI GRIGLIATA SPECIALITA DELLO CHEF</b>	1800
Crevettes grillées, spécialité du chef	
[CRU, MLK]	

## DOLCI / DESSERT

<b>Crostata al cioccolato bianco e frutti rossi</b>	550
Tarte croustillante au chocolat blanc, compote maison de fruits rouges	
[MLK]	
[VEG]	
<b>Sorbetto Di Zabaione Agrume E Lamponi - Tuscany</b>	550
Sabayon aux agrumes, Sorbet à la framboise	
[EGG, MLK]	
<b>Merengue Italiano E Il Suo Cremoso Cioccolato Fondente</b>	550
Meringue italienne, Crèmeux au chocolat noir, Glace au café	
[EGG, MLK]	

**Tiramisu Tradizionale Revisitato – Veneto**  550  
Tiramisu revisité et biscotti  
[MLK, GLU]

**Panna Cotta Alla Nocciola Con Salsa Al Cioccolato - Piedmont**  550  
Panna cotta aux noisettes, sauce au chocolat  
[NUT]  
[PLANT-BASED, VEG]

**Gelato** 325  
Crème glacée  
[MLK, EGG]  
Ou  
**Sorbet**   
[PLANT-BASED, VEG]

Inclus dans les forfaits HB, FB et "All Inclusive".

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discrétion du consommateur.

## 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 VÈGÉTARIEN.NES   
100% VÈGÉTAL 

[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 ]
CÉLERİ	[ 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 ]