

THE BISTROT

À the bistrot, on cuisine pour les gourmands comme pour les gourmets, dans une ambiance moderne et joyeuse.

Le soir, la rôtissoire est de sortie, en complément des autres plats de la carte. Viandes rôties, recettes mijotées, assiettes bien garnies... les chefs misent sur les saveurs franches et le plaisir de bien manger.

Ps : Gardez une place pour le dessert !

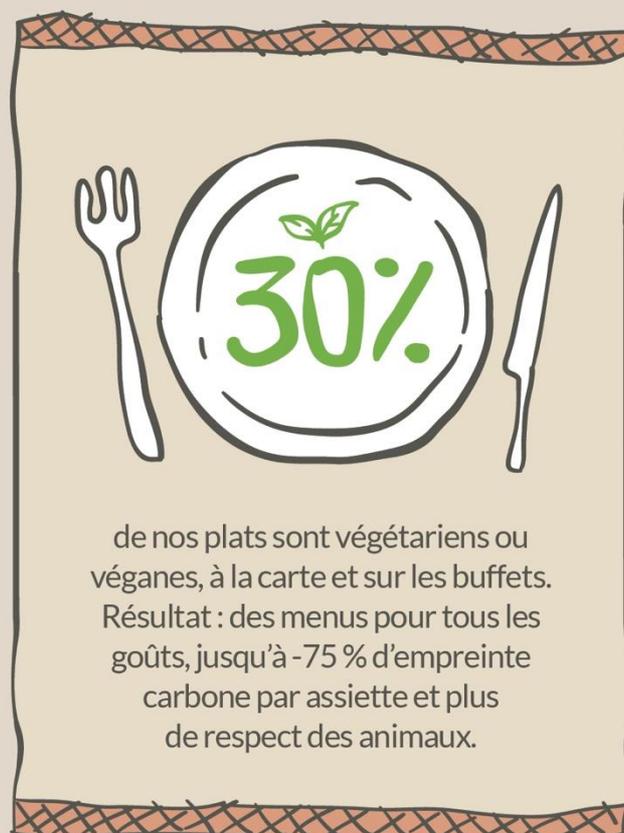
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



ENTRÉES

Tortillas maison

Guacamole et copeaux de Prosociano

[NUT, GLU, LUP]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 520

Salade César au poulet

Laitue, Parmesan, Anchois, Pancetta, Croûtons, Vinaigrette César

[MLK, FSH, MTD, EGG, GLU, PRK]

Rs 590

Tartare de boeuf

Mayonnaise au wasabi, Pomme Granny Smith, Frites bistrot

[EGG, BEF, CEL, MTD]

Rs 715

Tarte feuilletée

Courgettes, Aubergines, Jambon de Parme, Figues caramélisées

[GLU, NUT, PRK]

**Option végétarienne disponible:
Remplacez le jambon de Parme par du fromage de chèvre *

Rs 550

Calamar sea-free

Salade de lentille, et guacamole

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 520

PLAT PRINCIPAL

SÉLECTION DE BURGERS

Tous les burgers sont accompagnés de frites.

Mini Trio Attitude

Steak haché de boeuf, Sauce russe, Mayonnaise épicée, Salsa à l'avocat

[MLK, EGG, BEF, MTD, SUL, GLU]

Rs 625

Le Classique Ravenala

Steak haché de boeuf, Tomate, Laitue, Cheddar, Oignons grillés, Achard fait-maison, Raifort, et Sauce à l'avocat

[MLK, MTD, SUL, BEF, GLU, EGG]

Rs 610

Brie

Steak haché de boeuf, Tomate, Laitue, Cheddar, Oignons grillés, Achard, Brie, Sauce au fromage

[MLK, MTD, SUL, BEF, GLU, EGG]

Rs 590

Poulet Croustillant

Ananas rôti, Laitue, Tomate, Cheddar, Sauce moutarde-miel

[MLK, MTD, SUL, GLU, EGG]

Rs 625

Le Gourmet végétale

Galette de légumes fumés et rôtis, Laitue, Tomate, Fromage végane, Sauce mouarde-miel

[GLU, SSE, MTD]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 550

À NE PAS MANQUER

Ciabatta au porc braisé

Laitue, Moutarde, Concombre confit, Sauce BBQ fumée
[PRK, SUL, MTD, LUP, GLU]

Rs 615

Poisson

Poisson pané, Citron, Quartiers de pomme de terre faits-maison, Sauce tartare
[FSH, GLU, CEL, EGG, MTD, SUL]

Rs 590

Quiche printanière

Aux légumes du marché, Truffe, Potiron rôti, Herbes fraîches
[GLU]

[VEG, PLANT-BASED]

Rs 520

Feuilleté fumé

Aux oignons caramélisés et ananas rôti
[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 550

AVEC UN SUPPLÉMENT

Côtes de bœuf braisées

Pommes de terre rôties, Purée de potiron, Jus à la truffe
[BEF, MLK, ALC]

Rs 1400

LA ROTISSOIRE

Filet de Boeuf fumé

[BEF]

Rs 735

Cuisse d'Agneau à la méditerranéenne

[CEL]

Rs 745

Poulet BBQ

Rs 700

Côtes de porc Texas

[PRK, GLU]

Rs 750

Filet de venaison

Aux 4 épices, purée de potiron à la vanille

Rs 750

ACCOMPAGNEMENTS

Purée pomme de terre, Légumes rôtis, Légumes verts sautés et Rondelles d'oignons panées
[MLK, GLU]

[VEG]

SAUCES

Béarnaise, Thym, Poivre vert, Champignons sauvages, Raisins
[MLK, SUL, ALC, GLU]

[VEG]

DESSERT

Dôme de chocolat

Fruit de la passion, Agrumes

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 255

Éclair pistache

Crème de vanilla et pistache

[MLK, NUT, GLU, EGG]

Rs 255

Mousse de banane caramélisée

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 255

Plateau de fruits tropicaux

Rs 255

Crêpe Suzette

[GLU, MLK]

Rs 255

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 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]