

THE BISTROT

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

À midi, place aux classiques bien faits : salades généreuses, burgers savoureux, paninis à emporter ou à savourer sur le pouce. Idéal pour se poser entre deux activités... ou prolonger la pause, juste pour le plaisir.

PS : gardez une place pour le dessert !

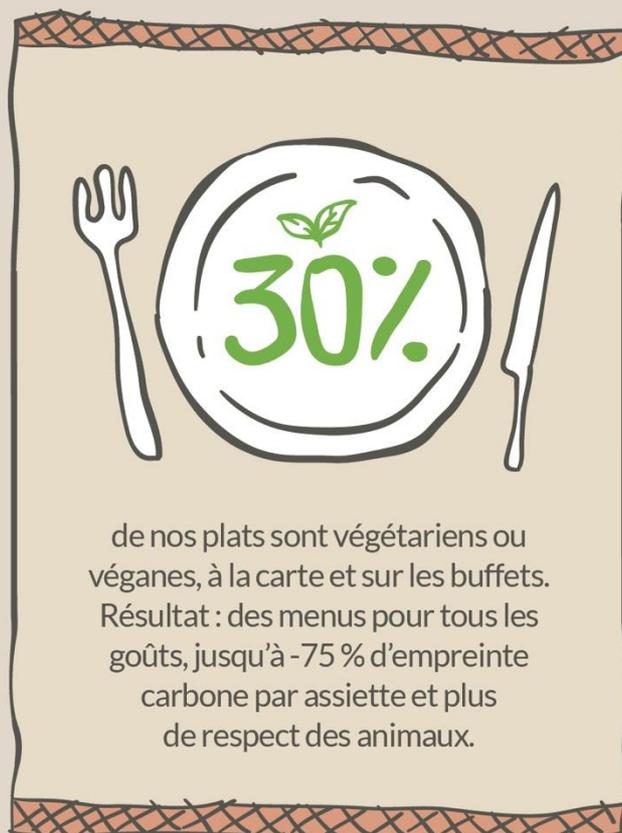
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



Certified



Corporation

ENTRÉE

Salade signature

Œuf de caille, oignon confit, concombre, poulet fumé, maïs, laitue romaine et vinaigrette moutarde-miel

[MTD, EGG]

Rs 500

Tarte fine

Fromage de chèvre mariné, légumes grillés et pistou

[MLK, NUT, GLU, SUL]

[VEG]

Rs 500

Salade de poulet à l'ananas

Cuisse de poulet grillé aux épices tandoori, ananas Victoria, poivron, coriandre fraîche et vinaigrette balsamique

[MTD, SUL]

Rs 500

Salade grecque

Feta, poivron, concombre, olive, tomate, oignon confit, menthe fraîche et vinaigrette au Xérès

[MLK, MTD, SUL]

[VEG]

Rs 520

Salade de quinoa & grenade

Sauce à l'orange et Tamari

[SOY, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 480

Salade mongolienne

Aux légumes croustillants

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 520

Salade niçoise

Thon frais poêlé, pomme de terre, haricots verts, olives, tomate

[FSH]

Rs 520

Salade de foie de volaille

Foie de poulet sauté glacé au vinaigre balsamique, oignon, ail et coriandre

Rs 540

Salade de crevette

Crevettes sautées, oignon, poivron, vinaigrette à la moutarde et quartiers de citron

[CRU]

Rs 600

Tartine à l'avocat

Avocat sur pain grillé, garnies de tomates cerises, micro-pousses et huile d'olive

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 500

PLAT PRINCIPAL

Tous les plats sont accompagnés de laitue, tomate, rondelle d'oignon, mayonnaise, cornichons, fromage Cheddar et Frites

BURGER

[MTD, MLK, EGG, GLU, SSE]

Le nature

Galette aux légumes du marché
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 510

Le gourmand végétal

Steak de soja
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 535

Veggie burger aux épices bryani

Galette aux légumes racines typiques, acharde de carambole, pain au cumin et coriandre
[GLU, MLK, MTD]
[VEG]

Rs 400

Poisson pané

[FSH, EGG, GLU]

Rs 525

Poulet

Rs 550

Boeuf

[BEF]

Rs 550

PANINI

Légumes grillés

[MLK, GLU]

[VEG]

Rs 520

Poulet et fromage

[MLK, GLU]

Rs 520

SANDWICH

Baguette au boeuf

Steak de boeuf, sauce moutarde et oignons rouges, mayonnaise épicée

[GLU, BEF, MLK]

Rs 520

Sandwich "Culture Locale"

Pain toasté aux brèdes de l'île, arouille et manioc, pesto aux feuilles de curry, chutney tamarin

[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 400

DESSERT

Pêche Melba Classique

[MLK, GLU]

[VEG]

Rs 250

Soupe de fruits rouges, sorbet aux fruits des bois

[MLK, GLU, EGG]

Rs 250

Parfait aux agrumes, sorbet à la
mangue

[EGG, GLU, MLK]

Rs 250

Déclinaison de papaye 

[GLU, MLK]

[VEG]

Rs 225

Tarte à la noix de coco 

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 250

Sélection de glace 

[MLK]

[VEG]

Rs 250

Assiette de fruits de saison 

[PLANT-BASED]

Rs 250

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]

