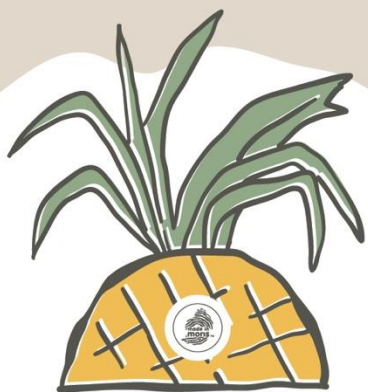


KARAY

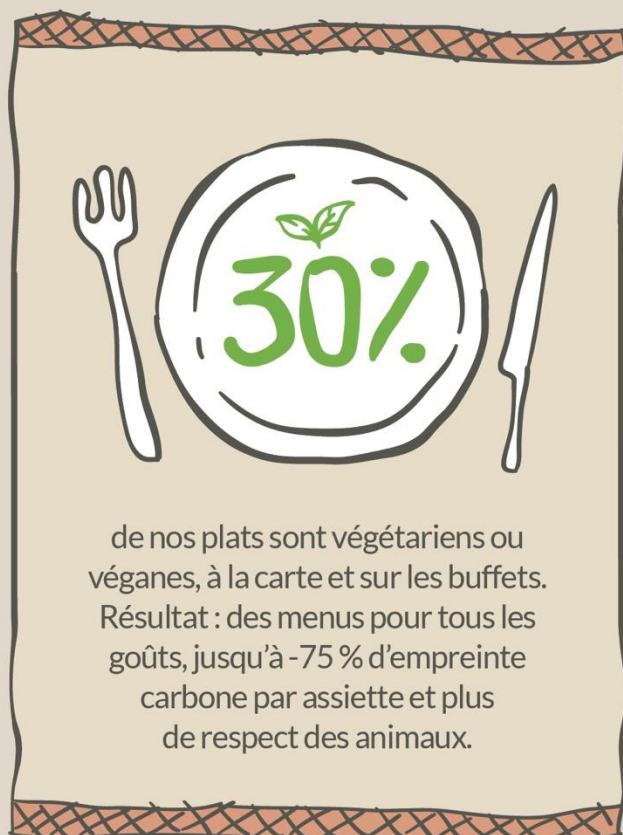
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



La « karay* » est à la cuisine mauricienne ce que le restaurant Karay est à vos vacances : un incontournable. Buffets variés, cuisine locale et internationale : notre restaurant principal est un lieu central, où chacun trouve de quoi se régaler, du matin au soir. Sa cuisine n'a qu'un mot à la bouche : la générosité.

**Karay fait référence au wok traditionnel*

ENTRÉES

Sushis et Maki

[FSH, SOY, GLU]

Salade de papaye épicée
thaïlandaise

[NUT, FSH, SOY, GLU, SSE]

Salade de poulet au piment et au
citron vert

[SOY, GLU]

Kimchi végétal 

[PLANT-BASED, VEG]

Yam Neua – Salade de bœuf
asiatique

[BEF, SOY, GLU]

Tataki de thon à la sauce hoisin

[FSH, SOY, GLU, SSE]

Salade de nouilles vermicelle 

[SOY, GLU, SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

Salade de crevettes asiatique

[CRU, SOY, GLU]

CRUDITÉS & CONDIMENTS

Laitue, carotte, chou blanc et

rouge, concombre, tomate

Câpres, cornichons [MTD], olives

noires et vertes, maïs, pois

chiches 

[PLANT-BASED, VEG]

Sauces et vinaigrettes :

Mayonnaise [MTD, EGG], Ketchup,

Piment doux, Pâte de piment

Vinaigrettes balsamiques, safran,

moutarde, citron

Huile de basilic, huile de romarin,

huile de thym, huile de piment,

huile d'agrumes

FROMAGE & CHARCUTERIE

Brie, Camembert, Gorgonzola,

Fontal, Emmental, Fromage de
chèvre 

[MLK]

[VEG]

Mortadelle, Jambon de poulet,

Terrine de poulet [MLK, SOY, EGG]

Craquelins [GLU], fruits secs, miel

SOUPE

Soupe Tom Yam

[CRU]

CROUSTILLANT

Rouleaux de printemps aux

légumes 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Craquelins aux crevettes

[CRU]

Tempura de poisson

[FSH, GLU]

À LA DÉCOUPE

Canard aux cinq épices avec jus
à l'orange

LIVE

Poulet Kung Pao

[SOY, GLU, NUT]

PLAT PRINCIPAL

Porc aigre-doux

[PRK, GLU]

Boeuf à la sauce aux haricots
noirs

[BEF, GLU, SOY]

Wok de légumes sautés 
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Riz frit aux œufs
[SOY, GLU, EGG]
Sauté d'agneau, pousses de maïs
et citronnelle
[SOY, GLU]
Fruits de mer au brocoli à l'ail et
au gingembre
[CRU, MLS, FSH, SOY, GLU]
Poisson cuit à la vapeur au
gingembre et oignons nouveaux
[FSH, GLU, SOY]
Pad thaï au bœuf
[BŒUF, GLU, SOY, NUT]

ACCOMPAGNEMENT

Riz au jasmin à la vapeur 
[PLANT-BASED, VEG]
Pak choy à la vapeur et sauce
aux champignons 
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Dim Sum assortis
[SOY, GLU]
Curry vert de tofu
et légumes 
[SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

LA TABLE DES PETITS EXPLORATEURS

Poulet croustillant
[EGG, MLK, GLU]
Pâtes à la tomate 
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Quartiers de pomme de terre 
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT

Opéra au thé vert
[NUT, GLU, EGG, MLK]
Tapioca au lait de coco 
[PLANT-BASED, VEG]
Tarte au sésame noir
[EGG, MLK, SSE]
Clafoutis à la gelée d'herbe
[EGG, MLK]
Panna cotta au riz gluant noir et
mangue 
[PLANT-BASED, VEG]
Cupcake au litchi et au chocolat
[EGG, MLK, GLU]
Fruits coupés 
[PLANT-BASED, VEG]

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.ne, 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, SOY, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOY	[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]