

KARAY

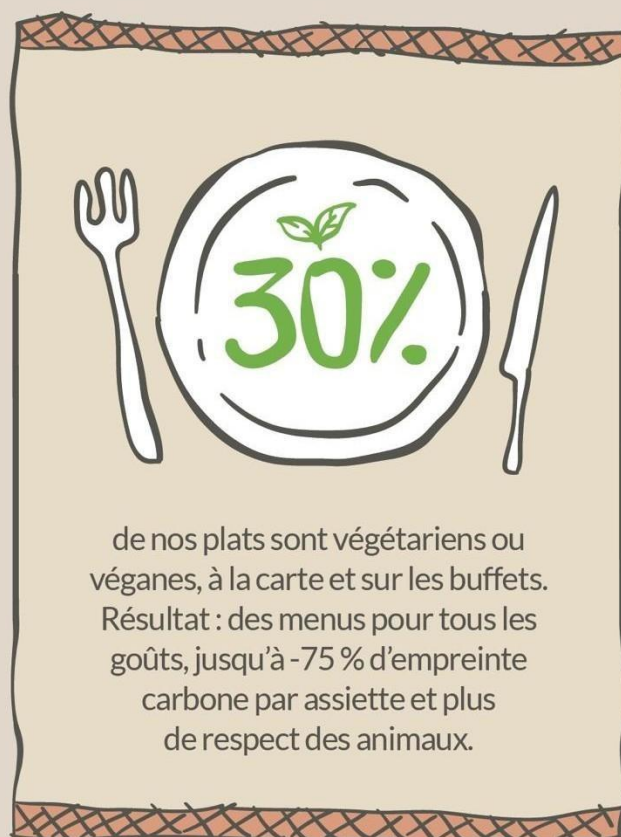
Engagé·es jusque dans l'assiette

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*

SALADES

Tomate fraîche, oignon rouge et concombre 

[PLANT-BASED, VEG]

Légumes rôtis, Feta et noix de pécan 

[NUT, MLK]

[VEG]

Salade de boulgour, dés de pomme et pamplemousse



[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Fruits de mer aux haricots verts et confit de poivrons

[CRU, MLS, FSH]

Salade de poisson au cresson, citron mariné et coriandre

[FSH]

Poulet fumé à la mangue et aux cacahuètes

[NUT]

Salade de chou à la pomme verte et aux raisins secs

[EGG, MTD]

Carpaccio de bœuf rôti aux copeaux de Parmesan

[MLK, BEF, MTD]

CRUDITÉS & CONDIMENTS

Laitue, carotte, chou blanc et rouge, concombre, tomate

Câpres, cornichons [MTD, SUL],

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 [MTD], 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]

Salami

[PRK, GLU, MLK]

Mortadelle de poulet

[GLU, SOY]

Bresaola

[BEF]

Craquelins [GLU], fruits secs, miel

SOUPE

Soupe au poulet et vermicelle

PLAT PRINCIPAL

Poisson grillé, salsa d'ananas-tomate

[FSH]

Ragoût d'agneau aux

champignons et carottes

Sauté de fruits de mer et brocoli

[CRU, FSH, MLS, GLU, SOY]

Côtes de porc rôties aux cinq épices

[PRK, MLS, GLU, SOY]

Purée de pomme de terre 

[MLK]

[VEG]

Gratin de chou-fleur 

[GLU, MLK]

[VEG]

Riz créole 

[PLANT-BASED, VEG]

Légumes verts sautés 

[PLANT-BASED, VEG]

PIZZA

Assortiment de pizzas

[GLU, MLK]

[VEG]  & [PLANT-BASED] DISPONIBLE

SUR LE GRIL

Brochette d'agneau, sauce raïta

[MLK]

WOK - Live

Boeuf sauté, sauce au poivre noir
et légumes

[BEF, MLK, GLU]

PÂTES - Live

Pâtes 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Sauces:

Sauce à la tomate 

[PLANT-BASED, VEG]

Sauce au fromage 

[MLK, GLU]

[VEG]

À LA DÉCOUPE

Filet de poisson entier rôti aux
légumes frais du jardin

[FSH]

Poulet bbq

[GLU, SOY]

Côtes de pork

[GLU, SOY, PRK]

SAVEURS D'INDE

Darbari Dal – Mélange de lentilles
au yaourt et crème 

[PLANT-BASED, VEG]

Subz Tawa Masala – Curry

de légumes variés 

[PLANT-BASED, VEG]

Corn Palak- Curry de maïs aux
épinards 

[PLANT-BASED, VEG]

LA TABLE DES PETITS

EXPLORATEURS

Fish nuggets

[GLU, FSH]

Carottes glacées au jus
d'orange 

[PLANT-BASED, VEG]

Mac and cheese 

[GLU, MLK]

[VEG]

DESSERT

Sablés à la noix de coco

[GLU, EGG, MLK, SOY]

Opéra

[EGG, GLU, MLK]

Parfait à la mousse au duo de
chocolats

[EGG, MLK, SOY]

Red Velvet

[EGG, MLK, GLU, SOY]

Roulé aux fruits rouges

[EGG, MLK, GLU, SOY]

Délice pomme-noisette 

[NUT, SOY]



[PLANT-BASED, VEG]

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]