

KARAY

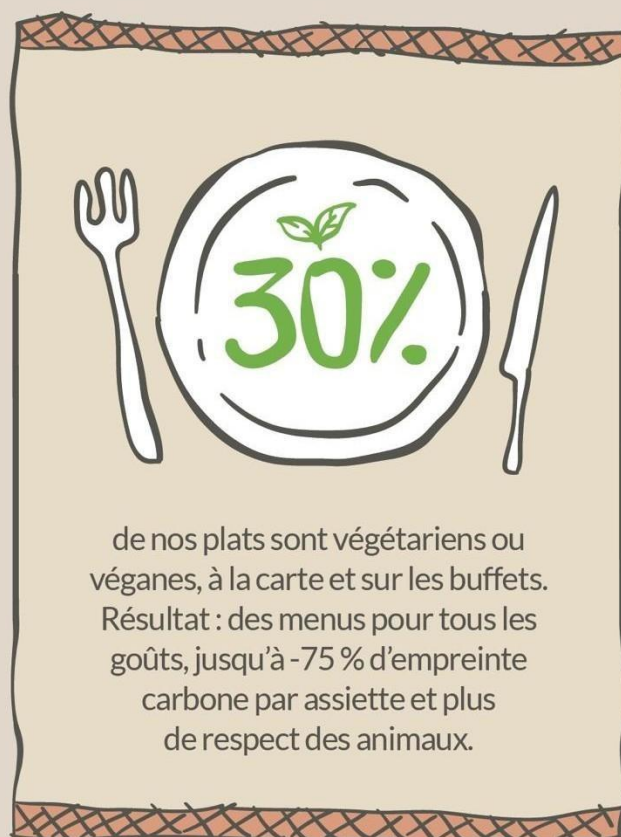
Engagé·es jusque dans l'assiette

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

Salade de quinoa et agrumes



[PLANT-BASED, VEG]

Salade de pois chiches et de poulet, vinaigrette au curry, achard de légumes

[MTD]

Salade de pastèque au fromage végétal



[PLANT-BASED, VEG]

Salade de poisson à la tomate et au citron frais

[FSH]

Salade niçoise de thon

[FSH, EGG, MTD]

Salade de poisson au cresson à la mauricienne

[FSH]

Salade de papaye verte et crevettes

[CRU, FSH, SSE]

Salade de pâtes au bœuf grillé mariné

[BEF, GLU, MLK]

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]

Mortadelle, Jambon de poulet,

Terrine de poulet [MLK, SOY, EGG, FSH]

Craquelins [GLU], fruits secs, miel

LIVE

Fruits de mer fritto misto

[CRU, FSH, MLS, GLU, OEUF]

SOUPE

Soupe de poulet et citronnelle

SAVEURS DE L'INDE

Yellow dal tadka



Lentilles jaunes aux épices indiennes

[PLANT-BASED, VEG]

Matar Mushroom



Curry de petits pois et champignons

[PLANT-BASED, VEG]

Subz tehri



Pilaf aux

légumes

[MLK]

[VEG]

LE COIN MAURICIEN

Curry de poisson et aubergine


[FSH]

Ragoût de bœuf aux haricots blancs

[BEF]

Porc rôti, sauce BBQ

[PRK, SOY, GLU]

Fricassée de légumes
et pois chiches 
[PLANT-BASED, VEG]

SUR LE GRIL

Calmars grillés, sauce au beurre d'ail
[MLK, MLS]

SAVEURS D'ITALIE

Pizza campagnarde au poulet et sauce BBQ

[GLU, MLK, SOY]

Pizza Margherita 

[GLU, MLK]

[VEG]

Option VÉGÉTALE disponible

Boulette d'agneau à la sauce tomate

STATION DE PÂTES LIVE

Pâtes 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Sélection des sauces

Bolognaise

[BEF]

Tomate 

[PLANT-BASED, VEG]

BISTROT FRANÇAIS

Coq au Vin

Poulet mijoté au vin rouge et lardons de poulet, champignons et herbes

[ALC, GLU]

Ratatouille 

Ragoût de légumes provençal aux herbes et à l'huile d'olive 

[PLANT-BASED, VEG]

Pommes-au-four 

à la ciboulette et à la crème

[MLK]

[VEG]

LA TABLE DES PETITS

EXPLORATEURS

Saucisse de poulet sautée

[GLU, SOY]

Brocoli sauté 

[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT

Financier au citron

[GLU, EGG, MLK, nut]

Tarte au chocolat et au fruit de la passion

[EGG, GLU, MLK]

Éclair au café

[EGG, GLU, MLK]

Crème de mascarpone à l'ananas

[MLK, EGG]

Gâteau de semoule

[GLU, SOY] 

[PLANT-BASED, VEG]

Panna cotta aux fruits rouges

[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, 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]