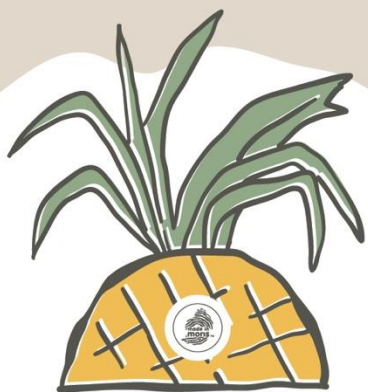


KARAY

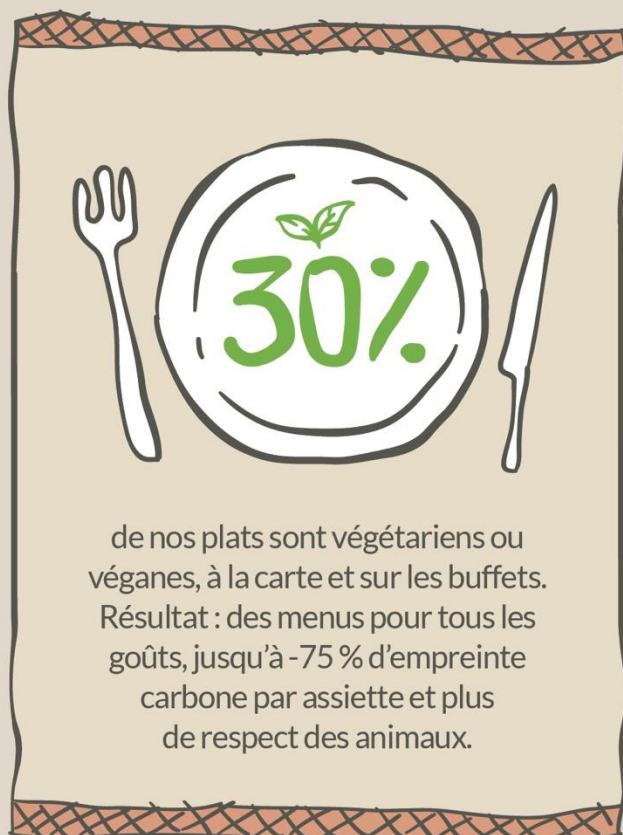
Engagé·es jusque dans l'assiette

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

Huîtres fraîches et oursins

Vinaigre rouge, sauce à l'échalote et tabasco

[MLS]

Thon blanc mi-cuit

Au safran, sauce à l'orange brûlée et purée d'avocat

[FSH]

Salade de poulet

Maïs et sirop de gingembre

[MTD]

Salade de fruits de mer

Vinaigrette au citron frais

[CRU, FSH, MLK]

Salade de pâtes

Pesto de basilic

[GLU, NUT]

[VEG]

Salade de crevettes

Vinaigrette au concombre, olives et câpres

[CRU, MTD, EGG]

Salade de marlin fumé et de christophine

Coriandre fraîche

[FSH]

Poisson mariné

Infusion de noix de coco

[FSH]

CRUDITÉS & CONDIMENTS

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

Câpres, cornichons [MTD], olives noires et vertes, maïs doux, 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]

Salami [PRK, GLU]

Chicken Mortadella [GLU, SOY]

Beef Bresaola [BEF]

Craquelins [GLU], fruits secs, miel

COIN DES BEIGNETS

Poisson perroquet de la baie

Calodyne

Servi avec des quartiers de citron, piment

[FSH]

SOUPE

Soupe de poisson traditionnelle, Croûtons croustillants et épicés [FSH, GLU]

PIZZA

Pizza aux fruits de mer au curry [MLK, CRU, MLK, GLU]

Margherita Pizza 

[MLK, GLU]

[VEG]

Option VÉGÉTALE disponible

PÂTES - LIVE

Tortellini à la citrouille sautée

Sauce aux moules au safran et
Parmesan
[MLK, CRU, MLK, GLU]

GRIL & DÉCOUPE

Brochette de poisson, sauce au
beurre de citron
[FSH]

Escalope de bœuf grillée, sauce
aux champignons et purée de
pommes de terre
[MTD, MLK, BEF]

LIVE

Ragoût de poulpe aux légumes du
jardin
[MLS]

PLAT PRINCIPAL

Casserole de fruits de mer
[CRU, MLK, MLK]
Ragoût de crevettes et haricots
blancs
[CRU]
Calamars grillés à la sauce vindaye
[MLK, MTD]
Pêche du jour au four & légumes
rôtis
[FSH]
Agneau au cumin et sauce au
curry
Blanquette de poulet
[MLK, GLU]

ACCOMPAGNEMENTS

Carotte vichy 
[MLK]
[VEG]

Paella aux fruits de mer à la
mauricienne

[MLK, CRU, MLK]
Gratin de légumes 
[GLU, MLK]
[VEG]

Brocoli sauté à l'ail 
[PLANT-BASED, VEG]

Riz au safran 
[PLANT-BASED, VEG]

LA TABLE DES PETITS EXPLORATEURS

Saucisses d'agneau grillées
[GLU]
Gratin de chou-fleur 
[MLK, GLU]
[VEG]
Haricots verts sautés 
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT

Paris Brest
[GLU, EGG, MLK, NUT]
Gâteau Vanille-Amarena 
[GLU, MLK]
[VEG]
Financier citron coco
[EGG, MLK, NUT]
Crèmeux banane tonka
[MLK, EGG]
Tarte aux noisettes
[EGG, NUT, GLU, MLK]
Mousse au chocolat noir
[EGG, MLK]
Salade de fruits 
[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]