

KARAY

ENTRÉE

CRUDITÉS & CONDIMENTS

Laitue, carotte, chou, concombre, tomate, céleri [CEL], poivron

Câpres, cornichons [MTD], olive noire & olive verte, croûtons [GLU]

Mayonnaise [MTD, EGG], sauce tomate, vinaigrette citron, vinaigre balsamique, sauce cocktail [EGG, MTD]

Huile de basilic, huile de romarin, huile de thym, huile de piment, huile d'agrumes

SALADES

Cocktail des fruits de mer à l'avocat

[MLS, CRU, FSH, MTD, EGG]

Vindaye dorade aux onions et poivrons

[FSH, MTD]

Salade des poulpes aux citrons, coriandres et tomates

[MLS]

Oeuf rôti au surimi

[EGG, CRU, MTD]

Salade de poulet au curry et maïs

[MTD, EGG]

Chutney d'aubergines grillées avec croûton à l'ail

[GLU]

Salade de gombo sucré à la queue d'onion

[VEGAN]

Confit de fruits et légumes à la créole

[VEG]

Salade aux margoses croustillantes

[VEGAN]

COIN CHARCUTERIE & FROMAGE

Salami [PRK, GLU], Mortadelle au poulet [GLU, SOY], Bresaola [BEF]

Brie, Roquefort, Camembert, Gouda, Fromage de chèvre [MLK]

Craquelins [GLU], fruits séchés, Grissini [GLU], Lavroche [GLU]

SÉLECTION DE MIEL

Nature, romarin, thym, vanille, truffe

SUR LA GLACE

Salade des oursins avec papayes vertes et condiments [MLS]

SOUPE

Soupe de crabe calodyne aux épices locaux [CRU]

CUISINE EN DIRECT

Farata [GLU]

Curry au poulet

Nouilles sautées aux légumes et à la sauce l'ail [VEG, GLU, SOY, SSE]

COIN CROUSTILLANT

Samoussa aux légumes, gâteaux piments et gâteaux arouille servis avec du chutney et achard assorti [VEGAN, GLU, MTD]

COIN VAPEUR

Boulettes assorties avec condiments [CRU, GLU, SOY]

DE LA PLANCHA

Dorade grillée avec la salsa de fruits tropicaux à la sauce de curry de noix de coco ou à la sauce de rougaille de tomate
[MLK, FSH]

Porc grillé à la sauce chasiew
[PRK, SOY]

COIN PIZZA

Pizza au poisson salé, tomate, coriandre et piment
[GLU, MLK, FSH]

Pizza au curry de légumes
[GLU, MLK]

PLAT PRINCIPAUX

Rougaille aux saucisses de poulet merguez avec coriandre
[SOY, MLK]

Kalia de bœuf aux œufs, menthes et onion frits
[BEF, MLK]

Salmis d'agneau aux pommes de terre
[ALC]

Riz pilaf aux onions frits et épices de l'île
[MLK]

Fricassée de giraumon à la moutarde
[VEGAN, MTD]

Curry de gros pois à la christophine [VEGAN]

Ragoût de feuilles de taro au tamarin
[VEGAN]

Chutney de pomme de terre au piment sec
[VEGAN]

Fricassée de chou blanc
[VEGAN]

DESSERT

Crèmeux de la vanille à la compote de fruits exotiques
[MLK, EGG]

Tartelette au chocolat et à la banane
[GLU, MLK, EGG]

Chou craquelin au letchi et à la vanille
[GLU, MLK, EGG]

Baba au rhum chamarel
[GLU, MLK, EGG, ALC]

Cheesecake au fruit de la passion
[GLU, MLK, EGG]

Crème brûlée à la mangue
[MLK, EGG]

Puit d'amour
[GLU, MLK, EGG]

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veillez contacter notre responsable du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

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]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
BŒUF	[BEF]