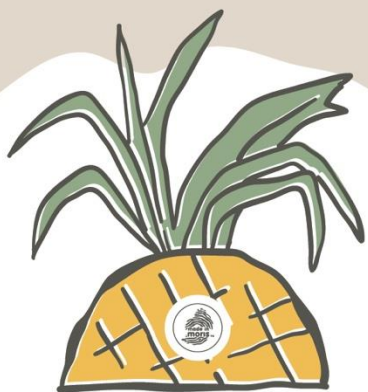


KARAY

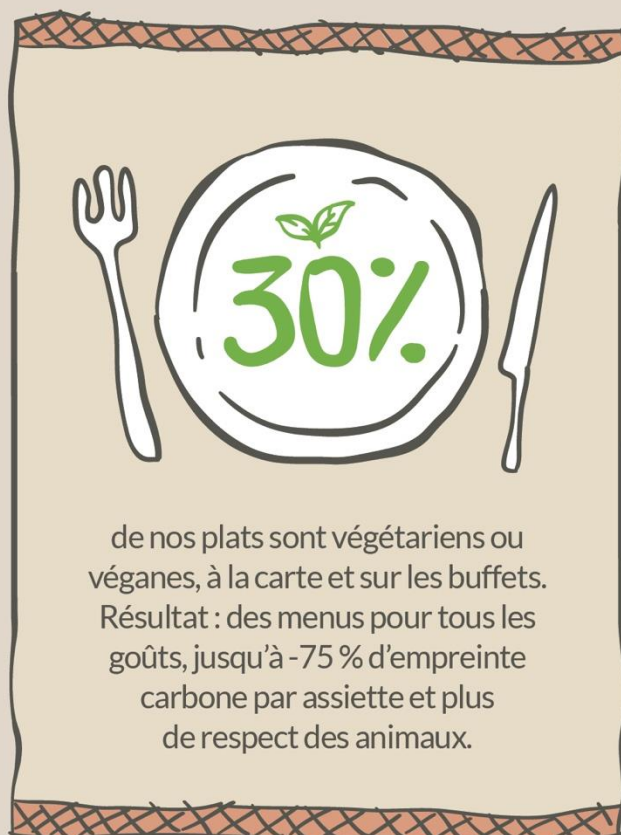
Engagé·es jusque dans l'assiette

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 poulet à l'asiatique

[GLU, SOY, SSE]

Carpaccio de betterave et salade d'avocat et quartier d'orange 

[PLANT-BASED, VEG]

Salade de pâtes et pastrami de bœuf

[GLU, BEF, MLK]

Salade de bâtonnets de crabe et chayotte et à la coriandre

[CRU]

Salade thaïlandaise de concombre 

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Salade de poulpe à la mauricienne et citron confit

[La MLS]

Salade Waldorf aux fruits secs 

[MTD, MLK]

[VEG]

Barigoule d'artichauts à la carotte et à l'orange 

[PLANT-BASED, VEG]

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]

Jambon de poulet

Salami, Copa, Porc

[PRK]

Craquelins [GLU], fruits secs, miel

SAVEURS ASIATIQUES

Soupe de nouilles laksa au poulet

[SOY, GLU]

Porc char-siu aigre doux

[PRK, GLU, SOY]

LIVE

Nasi goreng aux crevettes

[EGG, CRU, SOY, GLU]

SAVEURS INDIENNES

Chana dal fry 

Mijoté de pois chiches aux épices

[PLANT-BASED, VEG]

Curry de poisson de Goa

[FSH]

Agneau façon rogan josh

[MLK]

SPÉCIALITÉS MAURICIENNES

Daube de poulet mauricienne

Lasagne aux légumes et au fromage Kraft 

[MLK]

[VEG]

Riz blanc 

[PLANT-BASED, VEG]

LIVE

Risotto de fruits de mer au
Parmesan et sélection de
garnitures
[CRU, FSH, MLS, MLK]


PIZZA

Pizza Margherita 
[GLU, MLK]
[VEG]

VÉGÉTAL disponible

Pizza au salami
[GLU, MLK, PRK]

BISTRO FRANÇAIS

Bœuf bourguignon
[BEF, ALC, GLU]
Blanquette de brocoli et
d'amandes grillées 
[MLK, GLU, NUT]
[VEG]


EN DIRECT DU GRIL

Poisson marine, sauce beurre
citronné
[FSH, MLK]

PLATS VÉGÉTARIENS

Curry de chou-fleur et pommes
de terre 
[PLANT-BASED, VEG]
Potiron rôti et noix 
[NUT]
[PLANT-BASED, VEG]

LA TABLE DES PETITS EXPLORATEURS



Saucisses de poulet sautées
Poisson grillé
[FSH]
Petits pois à la crème 
[MLK]
[VEG]

DESSERT

Choux craquelin aux fruits
rouges
[GLU, EGG, MLK]
Lemon meringue tart
[GLU, EGG, MLK]
Gâteau au chocolat du
Mississippi
[NUT, GLU, EGG, MLK]
Gruau
[MLK, EGG, GLU]
Forêt-Noire
[GLU, MLK, EGG]
Bavarois thé vert-coco
[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]