

K A R A Y

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 mariné, 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 VÈGÉTARIEN.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]
CÉLERİ	[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]