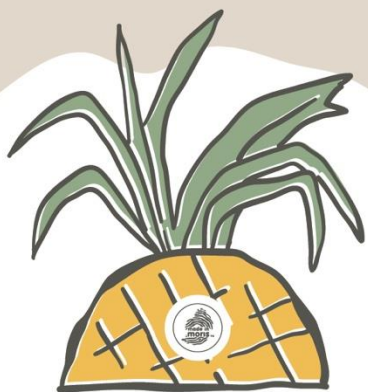


KARAY

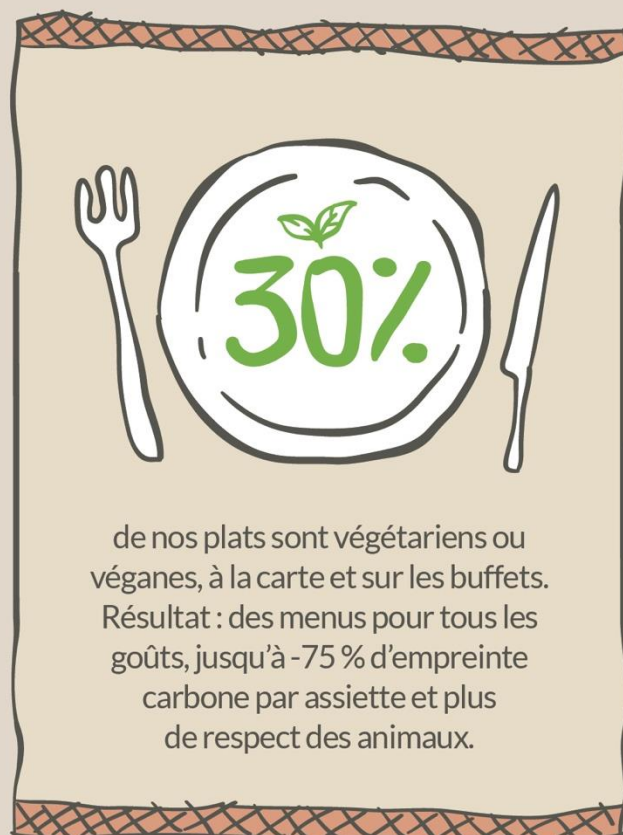
Engagé·es jusque dans l'assiette

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

Cocktail de fruits de mer à l'avocat

[MLS, CRU, MTD]

Vindaye de dorade aux oignons et poivron

[FSH, MTD]

Salade de poulpe au citron vert, coriandre et tomate

[MLS]

Oeuf rôti farci au surimi

[EGG, MTD, CRU, GLU, SOY]

Salade de poulet au curry et au maïs

[MTD]

Chutney d'aubergines grillées, croûtons à l'ail 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Salade de betteraves et coriandre



[PLANT-BASED, VEG]

Salade de lalos à la ciboulette 

[PLANT-BASED, VEG]

Fruits et légumes confits à la créole 

[PLANT-BASED, VEG]

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

Vinaigrette balsamique, safran, moutarde, citron

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

FROMAGES ET CHARCUTERIE

Brie, Camembert, Gorgonzola, Fontal, Emmental, Fromage de chèvre 

[MLK]

[VEG]

Mortadelle, Jambon de poulet, Terrine de poulet

Craquelins [GLU], Fruits secs, Miel

SUR GLACE

Oursins aux condiments

[MLS]

SOUPE

Soupe de crabe de Calodyne aux épices locales

[CRU]

CUISINE LIVE

Farata [galette mauricienne] 

[GLU]

Nouilles sautées aux légumes et sauce à l'ail 

[GLU, SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

BEIGNETS CROUSTILLANTS

Samoussas aux légumes, Gâteaux piment et Gâteaux arouille 

Servis avec un assortiment de chutneys et d'achards

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

À LA VAPEUR

Assortiment de dim sum avec condiments
[CRU, GLU, SOY]

PIZZA

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

Pizza aux légumes au curry 
[MLK, GLU]
[VEG]

Option VÉGÉTALE disponible 

PLATS CHAUDS

Rougaille de fruits de mer à la coriandre
[CRU, MLS, FSH]

Kalia de boeuf avec œuf, menthe et oignons frits
[BEF, MLK, EGG]

Salmi d'agneau aux pommes de terre et petits pois
[ALC]

Curry de poulet rehaussé d'épices locales

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

Poisson grille, sauce au beurre citronné
[MLK, FSH]

Vindaye de porc
[PRK, MTD]

SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES ET VÉGÉTALES

Fricassée de potiron aux graines de moutarde 
[MTD]
[PLANT-BASED, VEG]

Curry de haricots beurre et chayotte 
[PLANT-BASED, VEG]

Mijoté de brèdes songe au tamarin 
[PLANT-BASED, VEG]

Chutney de pomme de terre et piment séché 
[PLANT-BASED, VEG]

Fricassée de chayotte aux feuilles de curry et coriandre 
[PLANT-BASED, VEG]

LA TABLE DES PETITS EXPLORATEURS

Salade de tomate & mozzarella 
[MLK]
[VEG]

Bâtonnets de crudités 
[PLANT-BASED, VEG]

Poisson grillé
[FSH]

Nuggets de poulet
EGG, GLU]

Frites 
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT

Puits d'amour
[GLU, EGG, MLK]

Tarte crumble à la banane
[GLU, EGG]

Napolitaine 
[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Génoise à la noix de coco
[NUT, EGG, GLU]

Mousse litchi-mangue
[EGG, GLU, MLK]

Pudding à la crème exotique 
[MLK]
[VEG]

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, SOY, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOY	[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]