

**KARAY**

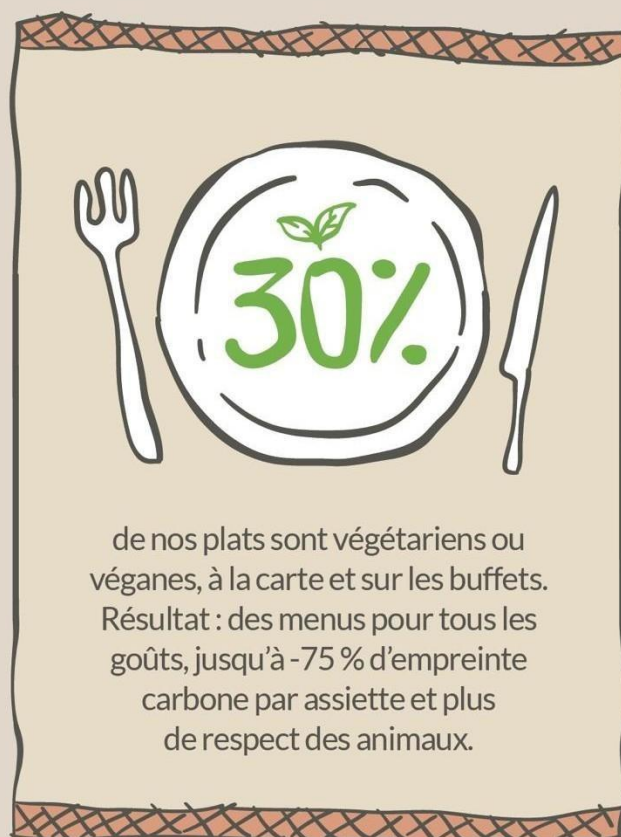
# Engagé·es jusque dans l'assiette

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*

## MEZZE

Houmous

Purée de pois chiches classique  
au tahini et au citron

[SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

Baba Ghanoush 

Trempelette d'aubergine fumée  
à l'huile d'olive et à la grenade

[PLANT-

BASED,

VEG]

Tzatziki 

Yahourt grec au concombre, à l'ail  
et à l'aneth

[MLK]

[VEG]

Olives marinées & Feta 

Avec des herbes, de l'ail,  
du piment

[MLK]

[VEG]

Thon poêlé aux épices cajun

[FSH]

## SALADES

Salade grecque 

Tomate, concombre, oignon  
rouge, olives, Feta, origan

[MLK]

[VEG]

Fruits de mer Aegean

Mélange de fruits de mer pochés,  
oignon rouge, poivron, persil,  
citron, huile d'olive

[MLS, CRU, FSH, MTD]

Salade de bacon & pomme de  
terre

Pomme de terre grelots au bacon  
croustillant, vinaigrette à la  
moutarde et aux herbes

[MTD, SOY]

Taboulé & Calamars grilles

Persil, menthe, tomate, boulgour,  
citron, tendres calamars grillés

[MLS, GLU]

Salade de mozzarella 

Tomates cerises, Mozzarella  
fraîche et basilic, huile

d'olive extra vierge

[MLK]

[VEG]

Salade de quinoa  
méditerranéenne



Pois chiches, légumes  
grillés, persil, vinaigrette au  
citron

[MTD]

[PLANT-BASED, VEG]

Légumes grillés marinés 

Courgettes, aubergines,  
poivrons et tomates séchées à  
l'huile d'olive et aux herbes

[PLANT-BASED, VEG]

Salade de thon rouge et de  
haricots blancs

Thon émietté, haricots cannellini,  
oignon rouge, persil et vinaigrette  
au citron

[FSH]

## CRUDITÉS & CONDIMENTS

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

Câpres, cornichons [MTD, SUL],

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 [MTD], 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]

Mortadelle, Jambon de poulet,  
Terrine de poulet [EGG, FSH,  
MLK, SOY]

Craquelins [GLU], fruits secs, miel

## CUISINE EN LIVE

Poulet grillé style-shawarma

[MLK, GLU]

Fruits de mer sautés à la sauce au  
beurre, ail et finesherbes

[CRU, MLS, MLK, FSH]

## PLATS CHAUDS

Moussaka de bœuf

Strates d'aubergines, bœufhaché,  
béchamel

[MLK, GLU, BEF]

Tajine de poulet marocain

Aux abricots, amandes et safran

[NUT, MLK]

Filet de poisson cuit au four

Avec garniture de tomate, olives,  
câpres et herbes

[FSH]

## ACCOMPAGNEMENT

Riz pilaf au safran 

Avec amandes grillées

et raisins secs

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Semoule au citron & herbes 

Fine, au persil et à l'huile

d'olive

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Légumes méditerranéens rôtis 

Courgettes, aubergines,  
poivrons, tomates cerises

[PLANT-BASED, VEG]

Pommes de terre rôties 

[PLANT-BASED, VEG]

Ragoût de pois chiches et  
légumes au citron 

[PLANT-BASED, VEG]

## À LA DÉCOUPE

Épaule d'agneau aux épices et  
sauce au thym

## LIVE

Station de Falafel 

Falafel frit à la minute, servi  
avec garnitures et sauces

[SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

## PÂTES

Pâtes 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Sauce tomate 

[PLANT-BASED, VEG]

Bolognaise de poulet

[MLK, GLU]

## PIZZA

Pizza à l'agneau épicé

[GLU, MLK]

Pizza Margherita 

[GLU, MLK]

[VEG]

Option VÉGÉTALE disponible

## SOUPE

Soupe minestrone 

[PLANT-BASED, VEG]

## INDIAN CORNER

Corn muttar masala 

Curry de maïs et petits pois

[PLANT-BASED, VEG]

Chana masala

Curry aux poischiches 

[PLANT-BASED, VEG]

Dal Palak

Soupe aux épinards 

[PLANT-BASED, VEG]

## LA TABLE DES PETITS

### EXPLORATEURS

Sauteed lamb sausage

Mashed potato 

[MLK]

[VEG]

## DESSERT

Tres Leche

[MLK, EGG, GLU, SOY]

Cheesecake

[MLK, EGG, GLU, SOY]

Brownie aux noisettes

[GLU, EGG, MLK, NUT]

Tarte aux pommes

[GLU, EGG, MLK, SOY]

Pudding de semoule au miel 

[MLK, GLU,

SOY]

[VEG]

Pistache Muha labia,

fleur d'oranger 

[MLK, NUT]



[VEG]

Salade de fruits 



## 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 ]