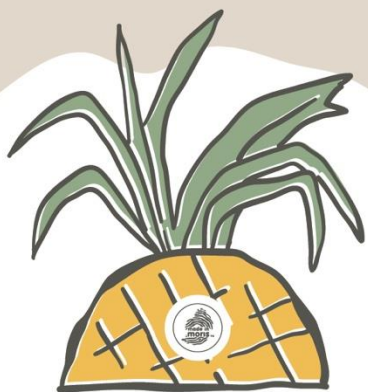


KARAY

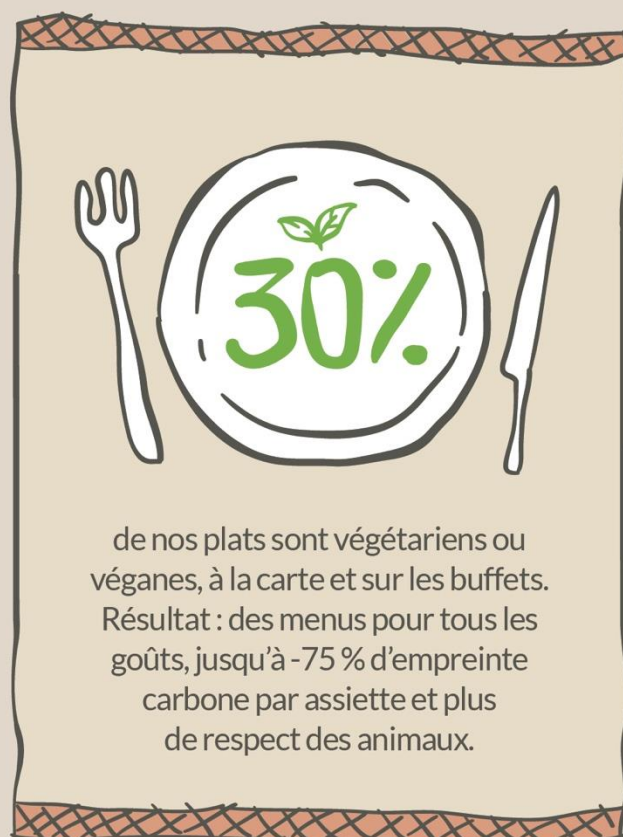
Engagé·es jusque dans l'assiette

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

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

[MLK, NUT]

[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 gelées au bacon croustillant, vinaigrette à la moutarde et aux herbes

[PRK, MTD]

Taboulé & Calamars grillés

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

[MLS]

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

[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], 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

FROMAGE & CHARCUTERIE

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

[MLK]

[VEG]

Mortadelle, Jambon de poulet,
Terrine de poulet

Craquelins [GLU], fruits secs, miel

CUISINE EN LIVE

Poulet grillé style-shawarma

[MLK]

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

[CRU, MLS, MLK]

PLATS CHAUDS

Moussaka de bœuf

Strates d'aubergines, bœuf haché,
béchamel

[MLK, GLU]

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]

Fruits de mer Saganaki [à la
grecque]

Fruits de mer cuits dans une riche
sauce tomate avec de la feta et de
l'ail

[MLS, CRU, FSH, MLK]

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]

À LA DÉCOUPE

Agneau rôti 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

Penne, Spaghetti, Fusilli 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Sauce tomate 

[PLANT-BASED, VEG]

Sauce au fromage 

[MLK, GLU]

[VEG]

PIZZA

Pizza à l'agneau épicé

[GLU, MLK]

Pizza Margherita 

[GLU, MLK]

[VEG]

Option VÉGÉTALE disponible

LA TABLE DES PETITS EXPLORATEURS

Salade de pâtes 

[GLU, MLK]

[VEG]

Crudités 

[PLANT-BASED, VEG]

Poulet grillé

Légumes sautés 

[PLANT-BASED, VEG]

Nuggets de poisson

[FSH, GLU, EGG]

DESSERT

Tres Leche

[MLK, EGG, GLU]

Cheesecake

[MLK, EGG, GLU]

Brownie aux noisettes

[GLU, EGG, MLK, NUT]

Tarte aux pommes

[GLU, EGG, MLK]

Pudding de semoule au miel 

[MLK, GLU]

[VEG]

Pistache Muha labia, fleur

d'oranger 

[MLK, NUT]

[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, 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]