

KARAY

ENTRÉE

CRUDITÉS & CONDIMENTS

Laitue, carotte, chou, concombre, tomate, céleri [CEL], poivron
Câpres, cornichons [MTD], olive noire & olive verte, croûtons [GLU]

Mayonnaise [MTD, EGG], sauce tomate, vinaigrette citron, vinaigre balsamique, sauce cocktail [EGG, MTD]

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

SALADES

Salade de quinoa aux agrumes
[PLANT-BASED] 

Ballotine de poisson aux asperges
[FSH, EGG]

Salade russe [EGG, MTD]

Salade niçoise au thon [FSH, EGG]

Salade de concombre, aneth et yaourt [VEG, MLK] 

Salade de haricots blancs et chorizo [PRK]

Salade d'aubergines et de pois chiches, vinaigrette au curry
[PLANT-BASED, MTD] 

Salade de poisson mauricienne au cresson [FSH]

Achards de légumes [PLANT-BASED, MTD] 

Salade de pastèque au fromage vegan [PLANT-BASED] 

Live

Crostini [GLU, MLK], Bresaola de bœuf [BEF], guacamole, roquette, Parmesan [MLK]

COIN CHARCUTERIE & FROMAGE

Salami [PRK, GLU], Mortadelle de poulet [GLU, SOY], Bresaola [BEF]

Brie, Roquefort, Camembert, Gouda, Fromage de chèvre [MLK]

Craquelins [GLU], fruits séchés, Grissini [GLU], Lavroche [GLU]

Sélection demiel

Nature, romarin, thym, vanille, truffe

PLAT PRINCIPAL

COIN ITALIEN

Pizza champêtre au poulet et sauce barbecue [GLU, MLK]

Pizza margherita [VEG, GLU, MLK] 

Boulette de viande de bœuf à la sauce tomate [BEF]

STATION DE PÂTES LIVE

Tagliatelle, Fusilli [GLU]

Sauce pesto [VEG, NUT, MLK]

Sauce à la tomate [PLANT-BASED] 

Sauce au fromage [VEG, MLK, GLU] 

Sauce bolognaise [BEF, CEL]

Oignon, tomate, basilic, ail, bacon [PRK, CEL], olive, Parmesan [MLK]

COINASIATIQUE

Tofu et légumes sautés, sauce aux haricots [SOY, MLS]

Chopsuey d'agneau [GLU, SOY, MLS]

Riz au jasmin [VEG] 

Bok choy sauté à l'ail [PLANT-BASED] 

Stationen direct

Sélection de dim sum [GLU]

Bœuf [BEF], Niouk yen

chrisotphine, Nioukyen poulet,

Tofu [VEG, SOY] , Saw Mai au

poulet [GLU], Saw Mai aux légumes [VEG, GLU] 

Oignons verts, sauce piment sucrée, sauce de poisson [FSH], sauce aux huîtres [MLS]

COIN INDIEN

Moong dal tadka - lentilles aux épices indiennes [PLANT-BASED] 

Matar mushrooms - curry de petits pois et champignons [MLK]

Subz tehri - puloa aux légumes [VEG, MLK] 

COIN MAURICIEN

Curry de poisson aux aubergines [FSH]

Fricassée de pois du cap [PLANT-BASED] 

Salmis d'agneau [ALC]

Calamar grillé, sauce vierge [MLS]

Fricassée de lentilles aux légumes racines [PLANT-BASED] 

Ragoût de pois chiches [PLANT-BASED] 

COIN BISTROT FRANÇAIS

Ragoût de poulet aux champignons [MLK]

Haricots verts sautés au bacon et flocons d'amandes [CEL, NUT, PRK]

Pommes-au-four à la ciboulette et crème aigre [VEG, MLK] 

DESSERT

Panacotta au coco à la compote d'ananas

[PLANT-BASED, SOY] 

Macaron au fruit de la passion [MLK, EGG, NUT]

Swissroll au forêt noire [GLU, SOY, MLK, EGG]

Crème brûlée au pandan [MLK, EGG]

Paris brest au nutella [MLK, EGG, NUT]

Basbousa [MLK, NUT]

Tarte au chocolat [GLU, MLK, EGG]

Fruits frais découpés

Veillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veillez aviser le gérant du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

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]
VÉGÉTARIEN	[VEG]
PORC	[PRK]
BŒUF	[BEF]