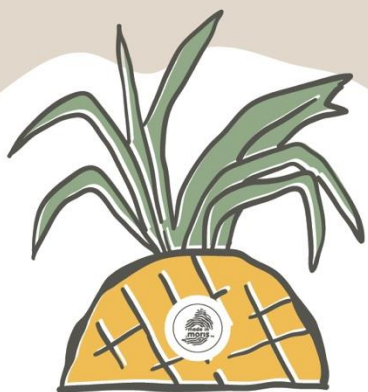




CORAL
MENU DU DÎNER

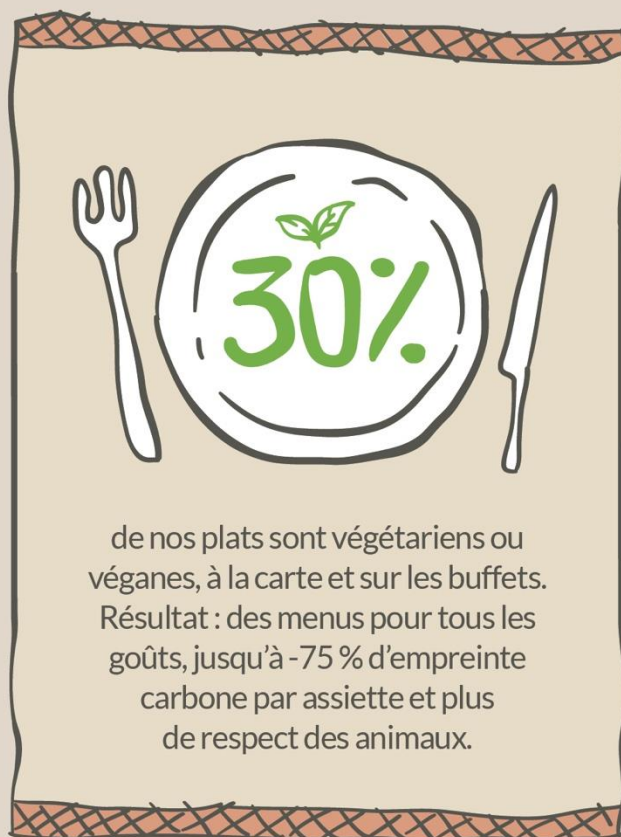
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.*

Finis le saumon

Trop de traitements chimiques, trop d'impacts écologiques. Nous privilégions les espèces locales, fraîches et plus durables.



Quels sont les points communs entre Maurice et la Méditerranée ? Le goût de la simplicité, l'amour des bons produits et les saveurs marines, toujours au cœur de l'assiette.

Le soir, Coral incarne tout cela : déco naturelle, spécialités de la mer et cuisine mauricienne aux accents méditerranéens, pour un dîner plein de saveur.

ENTRÉE

Trilogie de thon rouge

Mi-cuit au caviar d'aubergine, En tempura avec une mayonnaise au wasabi, En tartare avec tomate, citron et câpres

[FSH, MTD, GLU, EGG, SUL, SOY]

Rs 400*

Ou

Tartare de tomate

Burratta, pesto de basilic

[MLK, NUT]

[VEG]

Rs 475*

Ou

Carpaccio de crevettes

Purée d'avocat, perles balsamiques

[CRU, MTD, SUL]

Rs 400*

Ou

Carpaccio de poisson

Salade de micro-pousses, crème de ciboulette

[FSH, MTD, MLK]

Rs 400*

Ou

Caviar d'aubergine

Salade de semoule, légumes du marché, vinaigrette aux framboises

[GLU, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 350*

Ou

Salade de palmiste

Vinaigrette à la tomate et au safran et gelée aux herbes

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 550*

SOUPE

Vichyssoise

[MLS, MLK, GLU]

Rs 150*

Ou

Potage St-Germain

Croûtons au romarin

[MLK, GLU]

[VEG]

Rs 150*

PLAT PRINCIPAL

Poulet braisé

Champignons sautés, sauce aux baies roses

[MLK]

Rs 500*

Ou

Risotto aux asperges

Huile de truffe, Huile aromatisée au basilic

[MLK, ALC]

[VEG]

Rs 450*

Ou

Thon à la plancha

Wok de légumes, sauce satay

[FSH, MLK, NUT, PNT, SOY, GLU]

Rs 575*

Ou

Bouillabaisse de sacréchien

Pomme de terre safranée

[FSH, CRU, MLS, MLK, GLU]

Rs 600*

Ou

Calamar

Artichauts sautés, asperges et tomates séchées, sauce au vin blanc

[FSH, MLK, ALC]

Rs 600*

Ou

Mijoté aux saveurs locales

Ragoût de boulettes de poulet végétan et pois chiches aux saveurs locales, boulgour, sauce à la menthe

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 550*

Ou

Tortellini au fromage

Dans une sauce crémeuse au pesto

[EGG, MLK, GLU, NUT]

Rs 550*

Ou

Cannelloni de palmiste et christophine

Purée de citrouille

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 675*

Ou

Risotto noir crémeux

Au bacon végétale

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 650*

DESSERT

Mousse au chocolat au lait

Crumble au chocolat noir, sorbet framboise

[GLU, MLK, EGG, NOIX, SOY]

Rs 300*

Ou

Napoléon papaye nankhatai

Sorbet avocat

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 275*

Ou

Fruits frais exotiques

Biscuit vanillé et crème à la cannelle, sorbet à la mangue

[EGG, MLK, GLU, NUT]

Rs 225*

Ou

Coupe de glace faite-maison

Coulis aux fruits rouges, croquant à l'orange

[MLK, GLU, NUT]

[VEG]

Rs 200*

*Inclus dans les forfaits HB/FB & All In All Out

Tous les prix sont en Roupies mauriciennes.

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discrétion du consommateur.

EN SUPPLÉMENT

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf australien grillé,
Patate douce et petits légumes
caramélisés, sauce à la truffe
[BEF, MLK]

Rs 850

Langouste grillée,
Écume à la truffe noire
[MLS, CRU, GLU, MLK, MTD]

Rs 2000

Crevettes d'eau douce poêlées
marinées à la citronnelle,
Spaghettis de légumes au
gingembre et piment, Salsa de
tomates et d'ananas
[CRU, CEL, SOY]

Rs 1800

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.e, 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]