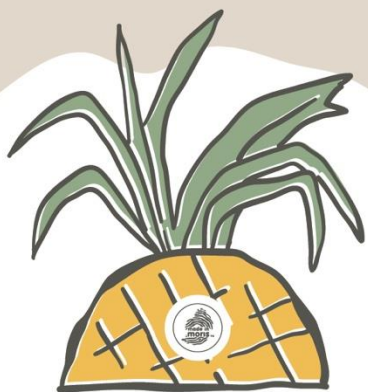




CORAIL
MENU DU DÉJEUNER

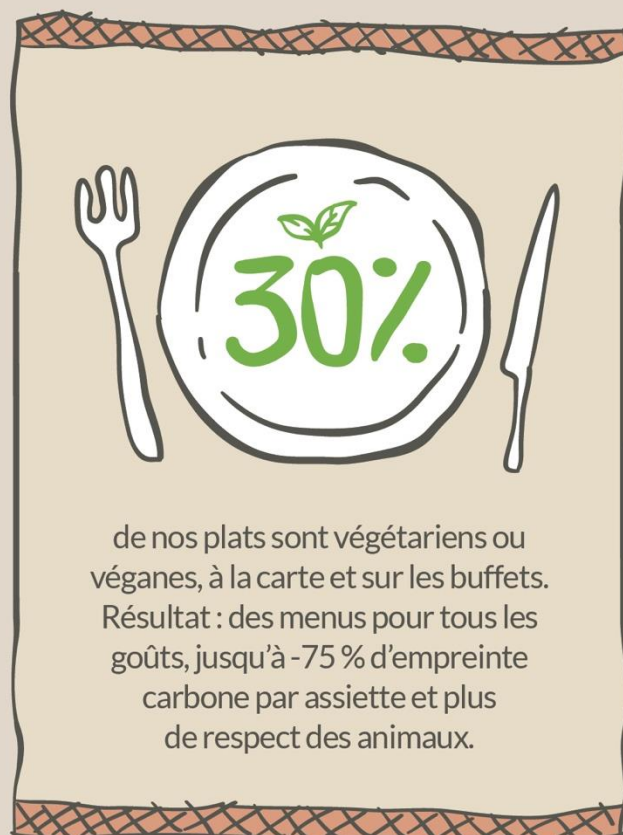
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



Du vent dans les cheveux, une douce odeur de grillade et une mer étincelante face à soi... A Coral, le déjeuner a un goût de... vacances. Entre un bagel twisté à la mauricienne et un salade au poulet noix de coco, on savoure surtout la simplicité de l'instant, dans une ambiance chaleureuse.

SALADES

Le Mauricien

Laitue, tomate, poulet croustillant, ananas, poivron, oignon, avocat, noix de coco râpée et vinaigrette à la noix de coco

[GLU, MTD, MLK, NUT]

Rs 220

Tropicale

Tomate, poivron, oignon, origan, concombre, fromage végétane, olive noire, tofu fumé, avocat, croûtons, jus de citron, huile d'olive, vinaigre

[GLU, MTD, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 210

Niçoise

Steak de thon grillé, haricot vert, œuf dur, pomme de terre, olive, tomate, vinaigrette maison

[FSH, EGG, MTD, SUD]

Rs 250

Corail

Tomate, poivron, oignon, origan, concombre, cheddar, olive noire, croûtons, jus de citron, huile d'olive, vinaigre

[VEG, MLK, GLU, SUL]

Rs 210

BAGEL

*Sans gluten disponible à la demande

Tous les plats sont servis avec des frites, Ou des quartiers de pomme de terre, Ou des frites de patate douce. 

Couleur locale

Légumes locaux grillés, roquette, houmous

[GLU, SSE, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 280

Rôti de bœuf

Gratiné à l'emmental et œuf au plat

[BEF, GLU, MLK, EGG, MTD, SUD]

Rs 320

Poulet croustillant

Gratiné au cheddar garni d'ananas

[GLU, MLK, SUL, EGG]

Rs 320

BAGEL SIGNATURE

Marlin fumé

Marlin fumé, avocat, fromage à la crème et mayonnaise acidulée

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

Rs 450

Mauricien

Salade de thon aux œufs durs

[FSH, EGG, GLU, SUD, MTD]

Rs 320

SANDWICH

*Sans gluten disponible à la demande

Baguette au boeuf grillé

Champignon, confiture à l' oignon,
sauce béarnaise

[BEF, GLU, MLK, MTD, EGG, SUL]

Rs 350

Veggie burger aux épices bryani

Galette aux légumes racines
typiques, achard de carambole,
pain au cumin et coriandre

[GLU, MLK, MTD]

[VEG]

Rs 400

Le Sandwich

"Culture Locale"

Pain toasté aux brèdes de l'île,
arouille et manioc, pesto aux
feuilles de curry et chutney de
tamarin

[VEGAN, VEG, GLU]

Rs 400

DESSERT

Gratin de fruits frais

[MLK]

[VEG]

Rs 250

Crème glacée Sundae

[MLK, NUT]

[VEG]

Rs 250

Tarte au Yuzu

[MLK, EGG, GLU, NUT]

Rs 250

Déclinaison de papaye

[GLU, MLK]

[VEG]

Rs 225

Sorbet du jour

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 250

Inclus dans les forfaits FB & All In
All Out

Vous pouvez choisir 2 plats par
personne.

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.

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]