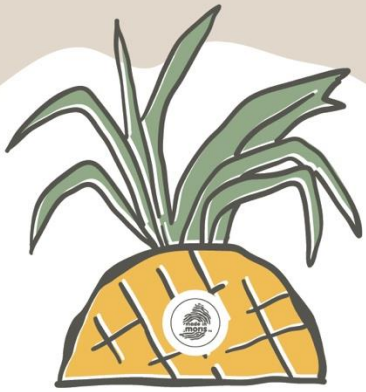

lime

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.

made in moris™ | Certified B Corporation

Installez-vous confortablement :
le lagon est à deux pas et rien ne presse.

Ici, poissons, fruits de mer et grillades
se partagent simplement, au son des
vagues et un cocktail à la main.

SASHIMI
Fruits de mer crus
(pour 2 personnes • 9 pcs)

Ombrine
[FSH]
Rs 850

Thon
[FSH]
Rs 780

Sacréchien
[FSH]
Rs 780

NIGIRI
Poisson cru & riz vinaigré

Ombrine (6 pcs)
[FSH, SOY, GLU]
Rs 850

Thon (6 pcs)
[FSH, SOY, GLU]
Rs 775

Crevette (6 pcs)
[CRU, SOY, GLU, EGG]
Rs 830

Bâtonnet de crabe (6 pcs)
[CRU, FSH, SOY, GLU]
Rs 675

Nigiri variés (6 pcs)
[CRU, FSH, SOY, GLU, EGG]
Rs 675

MAKI
Rouleaux de Sushi
(pour 2 personnes • 10 pcs)

Ombrine
[FSH, SOY, GLU]
Rs 850

Thon
[FSH, SOY, GLU]
Rs 775

Bâtonnet de crabe
[CRU, SOY, GLU]
Rs 810

Concombre
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 745

FUTOMAKI
Rouleaux de Sushi épais
(pour 2 personnes • 10 pcs)

Ombrine, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit, Crème de fromage
[FSH, MLK, SUL]
Rs 850

Avocat, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit
[SUL]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 745

Thon, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit, Crème de fromage
[FSH, MLK, SUL]
Rs 745

URAMAKI ROLLS
Rouleaux de sushi inversé
(pour 2 personnes • 10 pcs)

Ombrine, Concombre, Radis blanc, Graines de sésames
[FSH, SSE, SUL]
Rs 850

Thon, Concombre, Radis blanc, Graines de sésames
[FSH, MLK, SSE, SUL]
Rs 810

Avocat, Concombre, Radis blanc, Sésames
[SSE]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 745

CALIFORNIA ROLLS
Rouleaux californien avec dressage
(pour 2 personnes • 10 pcs)

Tempura de crevette, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit, Tobiko
[CRU, SUL, GLU, EGG]
Rs 1050

Bâtonnet de crabe, Concombre, Radis blanc, Gingembre confit, Tobiko
[CRU, SUL, SOY, GLU]
Rs 945

AGEMONO - TEMPURA

Crevette (5 pcs)
[CRU, GLU]
Rs 1050

Poulet (6 pcs)
[GLU]
Rs 620

Poisson (6 pcs)
[FSH, GLU]
Rs 680

Légumes (7 pcs)
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 610

ASSORTIMENT DE TEMPURA
Rs 1,820

Crevette (3 pcs)
[CRU, GLU]

Poulet (5 pcs)
[GLU]

Poisson (5 pcs)
[FSH, GLU]

Légumes (5 pcs)
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

TEISHOKU
Formule Bento
[PLANT-BASED, VEG]

Salade Lime - Tofu poêlé au concombre
[SOY, GLU, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]
Rs 575

Riz frit
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 775

Aubergine marinée au miso et champignons sautés
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 575

Rouleau californien au cœur de palmiste, mayonnaise végétale au curry, avocat et feuilles de combava
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 950

Nouilles ramen, pousses de soja, pak choy, cébettes, gingembre, champignon kikurage, sésame, oignons croustillants, tofu, bouillon de légumes maison et sauce sechuan
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 950

Lime Bento
Rs 1000

Sushi (2 pcs)
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Maki roll (3 pcs)
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Tempura de légumes (5 pcs)
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Salades variées
[SUL]
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT
Rs 580

Perle japonaise
Tapioca parfumé à la noix de coco, fruits frais de saison
[PLANT-BASED, VEG]

Ou
Tartare d'ananas Victoria
Salasa d'ananas, compote au fruit de la passion, chiboust d'ananas
[MLK, GLU, EGG]

Ou
Tarte au Yuzu
Fruits frais tropicaux marinés aux feuilles de combava, gelée de litchi
[MLK, GLU, EGG]

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.



WASABI



NIORI



YUZU



WAKAME



TOBIKO



NOUILLES SOBA

CONDIMENTS

Wasabi - Raifort japonais. Cette pâte verte à la saveur de moutarde forte et puissante est généralement servie avec des sushis pour les épicer.

Nori - Fines feuilles d'algues qui ont été séchées et grillées pour améliorer la saveur. Nori est l'algue vert foncé classique que l'on voit souvent enroulée à l'extérieur ou intérieur des rouleaux de sushi.

Yuzu - Citron japonais.

Dashi - Un bouillon de poisson japonais faite à partir d'algues, dev poisson et d'autres ingrédients. Ce bouillon est la base de nombreuses soupes.

Miso - Pâte de soja fermentée utilisée dans de nombreuses soupes, sauces et marinades.

Wakame - Une algue à larges feuilles coupée en brins avec une texture presque moelleuse.

Tobiko - Œufs de poisson volant.

Saké - Vin de riz qui peut être servi chaud ou froid.

Mirin - Un vin japonais légèrement doux. Ce vin est principalement utilisé en cuisine et peut ajouter de la profondeur en saveur aux sauces et aux marinades.

Nouilles Soba - Nouilles de sarrasin.

SUSHI

Sashimi - Poisson frais tranché et servi cru.



SASHIMI



NIGIRI



MAKII



ROULEAUX CALIFORNIENSI



TEMPURAI



GYOZAI

Nigiri - Une tranche de poisson frais qui surmonte un monticule de riz de sushi assaisonné au vinaigre.

Maki - Sushi en forme de rouleau. Le riz de sushi et d'autres ingrédients sont roulés à l'intérieur d' une feuille d' algue nori.

Rouleaux californiens - Rouleau Sushi qui est généralement roulé à l'envers avec le riz vinaigré à l'extérieur et les algues enroulées autour d'autres iingredients.

Rouleaux arc-en-ciel - Similaire au rouleau californien, avec l'ajout de tranches de poisson et d'avocat en éventail sur le riz vinaigré.

Tempura - Fruits de mer ou légumes enveloppés dans une pâte à beignet et frits.

Gyoza - Ravioli japonais farci d'une pâte de viande ou de fruits de mer ou de légumes, cuit à la vapeur et parfois poêlé.

SAUCES

Sauce Ponzu - Une sauce soja légère et sucrée aromatisée au yuzu, généralement utilisée pour tremper.

Sauce Sriracha - Sauce soja épicée à base de piments rouges, d'ail et de vinaigre.

Sauce Teriyaki - Marinade ou glaçage composé principalement de sauce soja, de saké, de gingembre, de mirin et de sucre.

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 VÈGÉTARIEN.NE.S	[VEG]
100% VÉGÉTAL	[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]