



LORDISAB
BUFFET DU DÉJEUNER

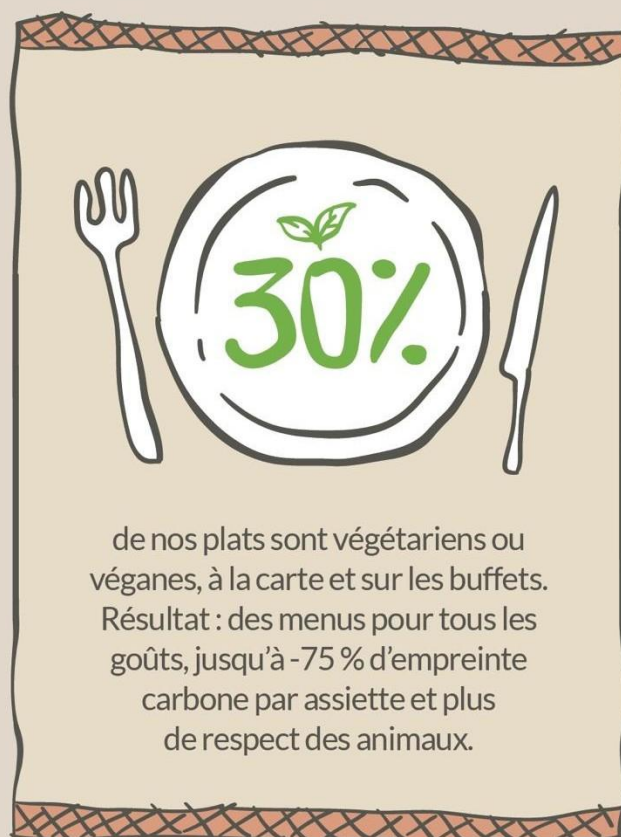
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.




ENTRÉES

Salade de bœuf grillé et nouilles de verre
[BEF, GLU, SSE, SOY]

Salade de calmars aux feuilles de citron
[MLS]


Salade d'artichauts 
[PLANT-BASED, VEG]

Salade de haricots rouges, tomate et poivrons 
[PLANT-BASED, VEG]

Salade de semoule 
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]


Salade de cocktail de fruits de mer
[CRU, MLS, MTD, SOY, MLK, EGG]

Plateau de jambon de poulet [SOY, GLU, MLK]

Salade de concombre et ananas au piment doux 
[PLANT-BASED, VEG]

BAR À SALADE

Composez votre propre salade
Saucisse de poulet BBQ avec condiments
[GLU, SOY]

Laitue, carotte, concombre, betterave, quartiers de citron, chou blanc, chou rouge, tomate 
[PLANT-BASED, VEG]

Condiments

Olives noires, olives vertes, cornichons, pickles d'ail, piment concassé, ketchup, Mayonnaise,
[EGG, MTD],

Sauce cocktail
[EGG, MTD]


Sélection de vinaigrettes

Vinaigrette française [MTD]
Sauce barbecue [SOY, GLU, MTD]
Vinaigrette tandoori [MTD]
Vinaigrette framboise [MTD]


PLAT PRINCIPAL


PIZZA

Pizza au poulet tandoori
[GLU, MLK]

Margherita 
[GLU, MLK]
[VEG]


LES PÂTES


Penne et sauce napolitaine 
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Penne nature au beurre 
[GLU, MLK]
[VEG]


PLATS CHAUDS

Poisson au basilic thaï et lait de coco
[FSH]

Tofu sauté aux légumes 
[GLU, SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

Purée de pomme de terre 
[MLK]
[VEG]

Rôti de porc, sauce BBQ
[GLU, PRK, SOY]

Brocoli sauté, ail et oignon 
[PLANT-BASED, VEG]

Riz frit au poulet façon mauricienne
[GLU, SOY, MLS]

Riz vapeur 
[PLANT-BASED, VEG]

Fricassée aux fèves 
[PLANT-BASED, VEG]

LIVE DU CHEF

Poisson mariné à la sauce citron-beurre
[FSH, MLK]

Brochette au bœuf haché, sauce de menthe
[GLU, SOY, MLK, BEF]

DESSERT

Tarte au chocolat
[GLU, MLK, EGG, SOY]

Riz au lait
[MLK]

Feuilleté aux pommes
[GLU, MLK, EGG]

Gâteau de semoule
[GLU, MLK]


Salade de fruits 
[PLANT-BASED, VEG]

Selection de glaces

Fraise
[MLK]

Amande
[MLK, NUT]

Vanille
[MLK]



Sorbet passion 
[PLANT-BASED, VEG]

Dessert Chaud

Ananas caramélisé

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]