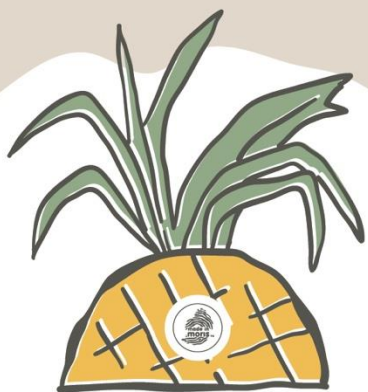




LORDISAB
BUFFET DU DÉJEUNER

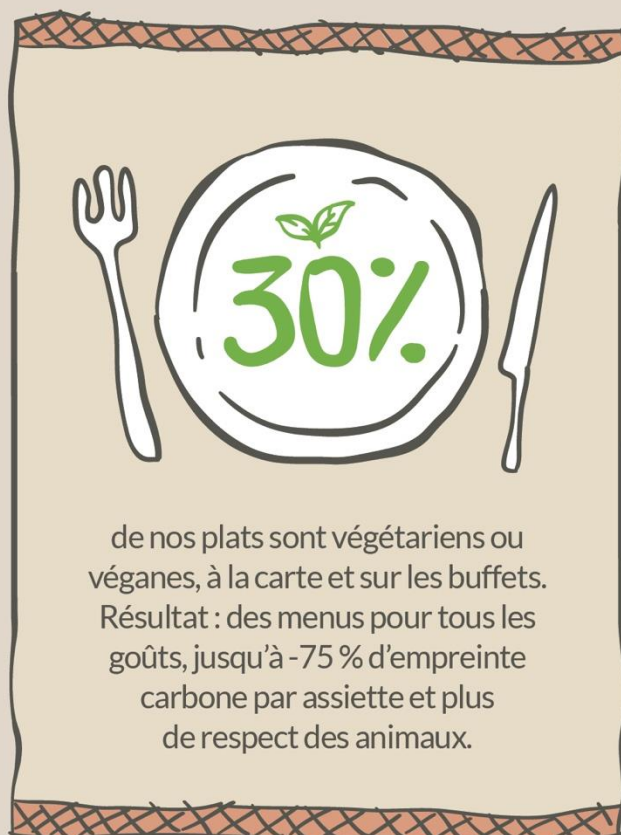
Engagé·es jusque dans l'assiette

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

Betterave marinée au vinaigre
d'estragon 
[PLANT-BASED, VEG]

Salade de brocoli & poivrons 
[PLANT-BASED, VEG]

Salade de poulet aux haricots
blancs

Salade de nouilles mee-foon aux
crevettes
[CRU, SOY, GLU]

Salade d'aubergine au paprika et
yaourt 
[MLK]
[VEG]


Salade de poisson aux épices
mauricienne
[FSH]

Plateau de charcuterie
[SOY, GLU, MLK, PRK]

Salade de pomme de terre à la
coriandre 
[PLANT-BASED, VEG]

BAR À SALADE

Composez votre propre salade
BBQ de fruits de mer et
condiments
[CRU, MLS, EGG, MTD, MLK, FSH]

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 poisson et légumes
[FSH, GLU, MLK]

Margherita 
[GLU, MLK]
[VEG]

LES PÂTES

Fusilli à la sauce tomate 
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

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

PLATS CHAUDS


Bœuf bourguignon aux légumes
[BEF, GLU, CEL, ALC]

Pomme de terre sautée à l'ail,
oignon et thym 
[PLANT-BASED, VEG]

Rougaille merguez de poulet
[GLU, MLK]

Sauté de tofu et légumes
[SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

Fruits de mer sautés aux légumes
et coriandre
[CRU, FSH, MLS, GLU, SOY]

Sauté de carottes et petits pois

[PLANT-BASED, VEG]

Riz vapeur 
[PLANT-BASED, VEG]

Riz nature 
[PLANT-BASED, VEG]

Fricassée de lentilles rouges 
[PLANT-BASED, VEG]

LIVE DU CHEF

Poisson du jour grillé
[FSH]

Poulet grillé, sauce BBQ
[GLU, SOY]

DESSERT

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

Riz au lait
[MLK]

Chausson aux pommes
[NUT, GLU, EGG]

Gâteau de semoule
[MLK, GLU]

Salade de fruits 
[PLANT-BASED, VEG]

Selection de glaces

Fraise
[MLK]

Amande
[MLK, NUT]

Vanille
[MLK]



Sorbet ananas 
[PLANT-BASED, VEG]

Dessert Chaud

Pudding diplomate
[EGG, GLU, MLK]

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]