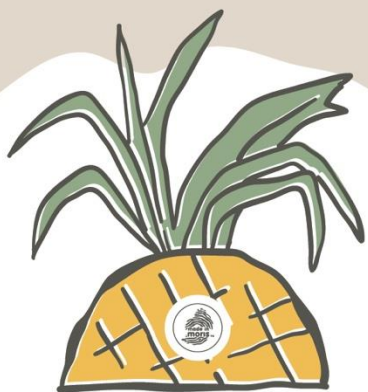




LORDISAB  
LUNCH BUFFET

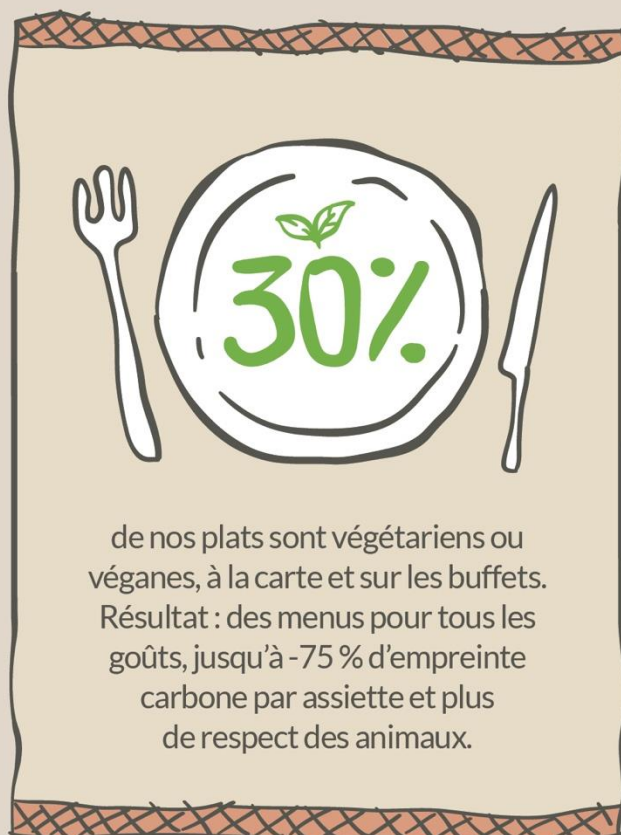
# Engagé·es jusque dans l'assiette

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 coleslaw  
[EGG, MTD]

Salade niçoise au thon  
[FSH, MTD]

Salade pomme de terre & œuf  
[EGG, MTD]

Salade césar, Parmesan &  
croûtons   
[GLU, MLK]  
[VEG]

Salade de légumes-racines aux  
herbes   
[PLANT-BASED, VEG]

Salade poulet & haricots verts


Salade de melon & fromage  
[MLK]

Salade ananas, concombre & pois  
chiches   
[PLANT-BASED, VEG]

## BAR À SALADE

### Composez votre propre salade

Salade de bœuf BBQ  
[BEF, SOY, GLU]

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 jambon de poulet, oignon  
& poivron  
[GLU, MLK, SOY]

Margherita   
[GLU, MLK]  
[VEG]

### LES PÂTES


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

Penne au beurre  
[GLU, MLK]


## PLATS CHAUDS

Coq au vin  
[ALC, CEL]

Tom yam calamars & crevettes  
[MLS, CRU, GLU]


Purée crémeuse à l'ail & truffe   
[MLK, GLU]  
[VEG]

Riz pilaf au herbes   
[PLANT-BASED, VEG]

Tofu croustillant sauce curry   
[SOY]  
[PLANT-BASED, VEG]

Légumes provençale   
[PLANT-BASED, VEG]

Riz vapeur   
[PLANT-BASED, VEG]

Ragoût d'haricots rouges &  
légumes racines   
[PLANT-BASED, VEG]

## LIVE DU CHEF

Bœuf grillé sauce crémeuse au  
champignons  
[BEEF, SOY, GLU]

Poisson du jour grillé au  
chimichurri

[FSH]

## DESSERT

Tarte coco  
[GLU, MLK, EGG]

Panna cotta litchi  
[MLK]

Cheesecake au fruit de la passion  
[GLU, EGG, MLK]

Madeleine au chocolat  
[MLK, GLU, EGG]

Salade de fruits   
[PLANT-BASED, VEG]

## Selection de Glaces

Chocolat  
[MLK]

Amande  
[MLK, NUT]

Vanille  
[MLK]



Sorbet framboise

## Dessert Chaud

Pomme caramélisés

## 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 ]