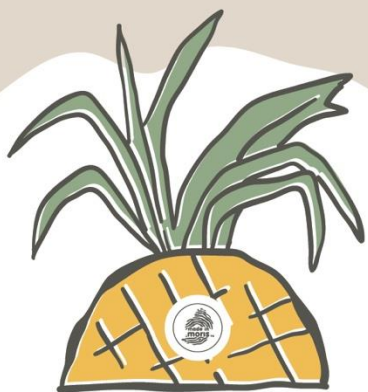




LEMONGRASS

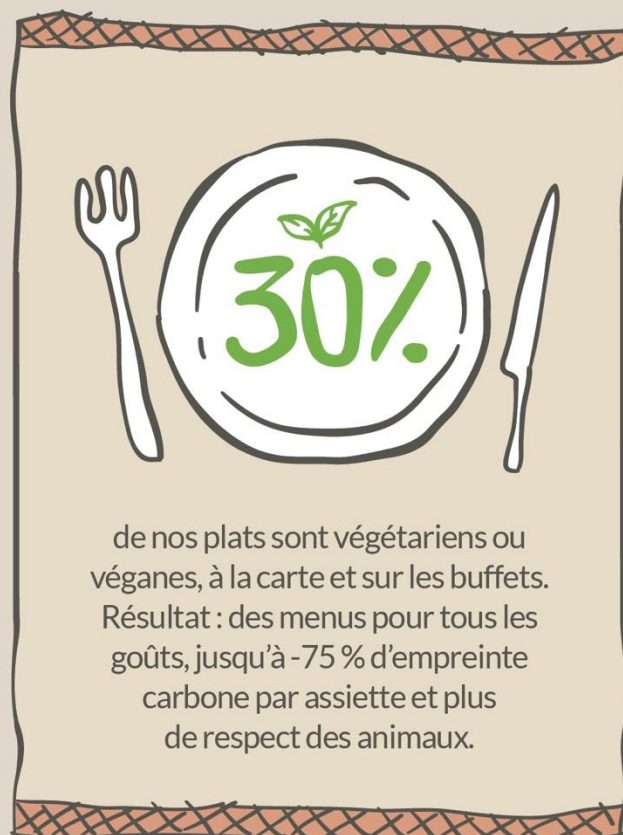
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



Cap sur l'Asie : Japon, Thaïlande, Indonésie...
Lemongrass est un voyage dans le voyage. En cuisine, on s'inspire des saveurs exotiques et des recettes emblématiques, que l'on revisite avec modernité. Le tout, dans une ambiance bien locale, sublimée par la fresque murale de l'artiste mauricien Evan Sohun.

ENTRÉE

Gyoza au poulet, sauce sucrée au gingembre

[GLU, SOY, SSE, MLK]

Rs 300

Ou

Tempura de légumes 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 260

Ou

Tataki de bœuf, salade de raisins et vinaigrette à la citronnelle

[BEF, SOY, SSE, SUL]

Rs 350

Ou

Crevettes croustillantes en kadaïf, tartare asiatique d'avocat et granité au citron

[CRU, GLU, SOY, SUL, SSE]

Rs 375

Ou

Gyoza de légumes, sauce sucrée au gingembre 

[GLU, SOY, SUL, SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 300

PLAT PRINCIPAL

Filet de poulet glacé à la sauce teriyaki et pousses de bambou braisées

[SOY, MLK, SSE]

Rs 450

Ou

Curry thaïlandais au tofu et lait de coco, salade de papaye asiatique



[SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 400

Ou

Poisson poêlé, sauce aux oeufs et légumes locaux

[FSH, EGG, MLK, SSE]

Rs 475

Ou

Côtelettes de porc grillées, légumes locaux

[PRK, SSE, SOY, GLU]

Rs 460

Ou

Bavette de bœuf grillée, légumes locaux

[BEF, SSE, SOY, GLU]

Rs 550

Accompagnement au choix

Riz vapeur 

[PLANT-BASED, VEG]

Ou riz frit japonais 

[PLANT-BASED, VEG]

Ou nouilles Ramen 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Ou Pad Thaï

[EGG, SOY, PNT]

DESSERT

Glace au Macha Sayaka
et sésame

[MLK, GLU, EGG, SSE]

Rs 275

Ou

Tapioca à la noix de coco et aux
fruits frais 

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 275

Ou

Tempura de pomme, glace à la
vanille 

[MLK, GLU, SOY]

[VEG]

Rs 250

Inclus dans les forfaits HB/FB et
All In All Out

Tous les prix sont en roupies
mauriciennes et incluent la taxe
gouvernementale de 15 %.

Tous les prix excluent les 10% de
pourboires qui sont à la discrétion
du consommateur.

EN SUPPLÉMENT

PLAT PRINCIPAL

VIANDE

*Magret de canard local de
Beauvoir
Légumes du jour et riz frit
japonais
[FHS, CRU, SOY, SSE]

Rs 1200

*Filet de bœuf grillé
Légumes du jour et riz frit
japonais
[BEF, SOY, SSE]

Rs 1400

PLATEAU BENTO

*Sélection de viandes
(Boeuf, Poulet, Agneau)
[BEF, EGG, SOY, SSE]

Rs 1500

Ou

*Sélection de fruits de mer
(Crevette, Poisson, Calamar,
Crabe, Poulpe)
[FSH, CRU, MOL, SOY, SSE]

Rs 1600

Ou

*Sélection végétale 
(Tofu, Aubergine à l'ail, Bok choy,
Edamame, Champignons)
[SOY, SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 1000

*Menu en supplément

Tous les prix sont en roupies
mauriciennes.

Tous les prix incluent la taxe
gouvernementale de 15 % et
excluent les pourboires de 10 %
qui sont à la discrétion du client.

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 végétiaux 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]