



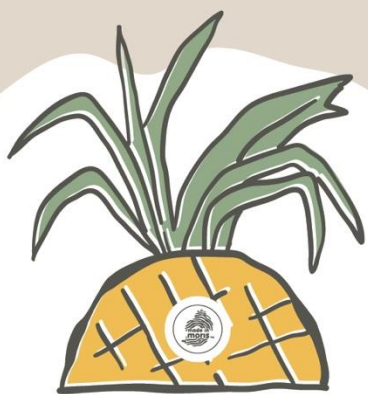
Bienvenue dans notre sushi bar à ciel ouvert.  
L'inspiration est 100% nippone et les produits  
100% frais, travaillés tout en finesse selon la  
tradition.

Pour le déjeuner, c'est à la carte : choisissez  
selon vos envies.

Le soir, le menu est unique : faites confiance à  
nos chefs.

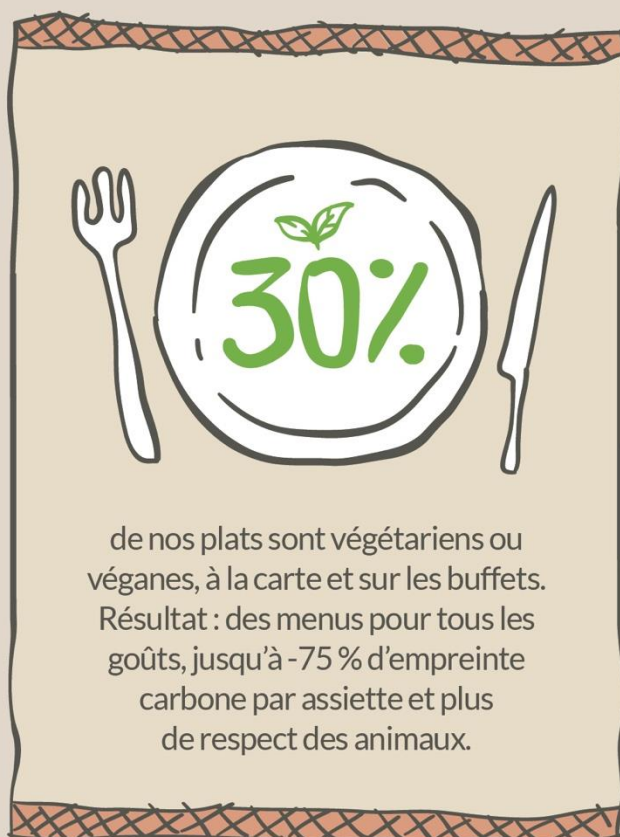
# Engagé·es jusque dans l'assiette

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

### Thon laqué

Thon laqué à la sauce de sésames  
[FSH, SOY, SSE, SUL, GLU]

**Rs 490**

### Plateau de sushis

Sushi au crabe, sushi au tempura de crevettes, roll au thon  
[CRU, MUL, SOY, FSH, SUL, SSE, GLU]

**Rs 1250**

### Gyoza

Gyoza au poulet, sauce aux prunes  
[SOY, SUL, GLU]

**Rs 690**

### Gyoza de légumes

Gyoza aux légumes, sauce aux prunes  
[SOY, SUL, GLU]  
[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 590**

### Nigiri

Bâtonnet de crabe, tempura de crevettes, thon  
[CRU, MUL, FSH, GLU, SOY, SUL]

**Rs 540**

## PLAT PRINCIPAL

### Prise du jour

Filet de poisson grillé, beurre teriyaki et légumes

[MLK, SOY, FSH, GLU]

**Rs 810**

### Poulet Yakitori

Yakitori au poulet poêlé, riz sauté, sauce acidulée

[SOY, SSE, GLU]

**Rs 800**

### Crevettes géantes

Crevettes géantes grillées, légumes du jour, vinaigrette au beurre ponzu,  
et mousseline verte

[MLK, SOY, CRU, GLU]

**Rs 1400**

### Bœuf grillé

Filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre à l'huile de truffe,  
légumes du jour et jus

[BEF, GLU, MLK]

**Rs 1400**

### Légumes grillés

Légumes grillés façon yakitori et riz friz aux légumes

[SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 600**

## DESSERT

### Perle de tapioca

Perle de tapioca au lait de coco et noix

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 390**

### Gâteau au chocolat

Gâteau au chocolat noir moelleux, coulis de gingembre et baies rouges,  
et glace à la vanille

[MLK, EGG, GLU]

**Rs 390**

### Plateau de fruits

Plateau de fruits tropicaux & sorbet



[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 390**

Inclus dans les forfaits HB, FB et All-Inclusive.  
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.

## 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 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 ]