



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.

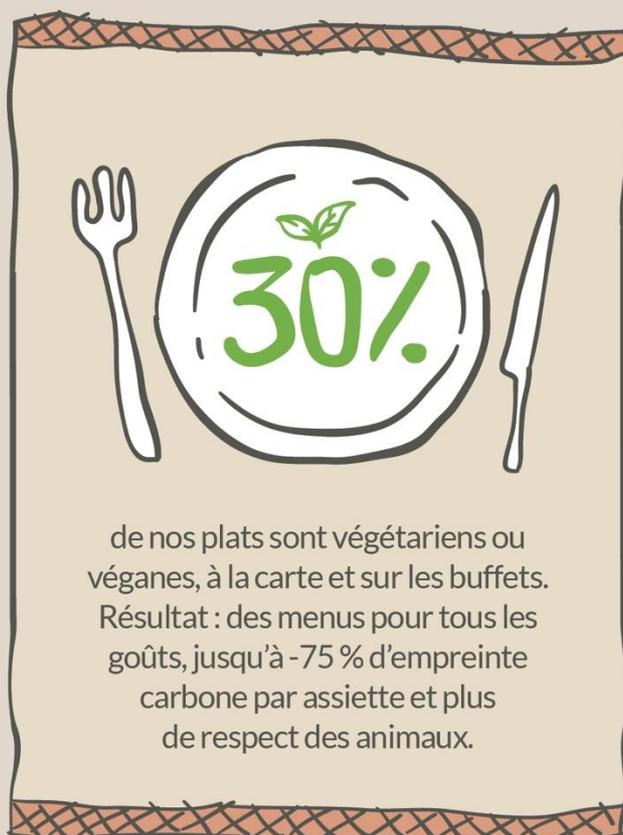
# Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



# MENU DU DÎNER

Sushi & Sashimi variés  
[FSH, SOY, SUL, SSE, GLU]

\*Sélection vegan disponible à la demande 

Soupe de crustacés  
[CRU, FSH, SOY, GLU]

Ou

Consommé japonais aux champignons, infusé aux zestes de yuzu,  
feuilles de Mitsuba, champignons shiitake et oignons frits 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Gyoza de poulet, sauce aux prunes confites  
[SUL, GLU, SOY]

Ou

Gyoza de légumes, sauce aux prunes confites 

[SUL, GLU]

[PLANT-BASED-VEG]

Sacréchien mi-cuit et crevettes tigrées poêlées,  
Assortiment de légumes, sauce au beurre aromatisée au ponzu  
[FSH, CRU, MLK]

Ou

Tofu croustillant et légumes de saison dans un glaçage teriyaki,  
Servi avec du riz et des condiments japonais 

[SOY, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Lait sucré de soja au gingembre confit, tofu au wasabi,  
Graines de sésame croustillantes 

[SOY, GLU, SSE, MLK]

[VEG]

Rs 1,380 pour les hôtes

Rs 2,070 pour les non-résident

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 ]