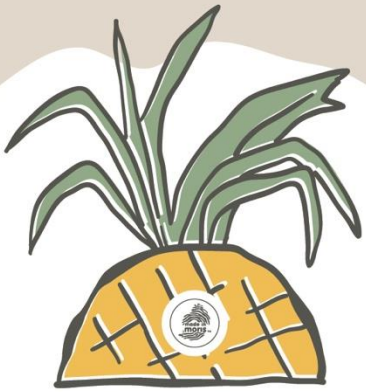
LOR DISAB

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.

made in moris™ | Certified B Corporation

En créole, *Lor disab* signifie « sur la plage ». Quand le soleil tombe, l'ambiance se fait plus intime : réservé aux adultes, Lor Disab propose une carte aux influences mauriciennes, pour un dîner les pieds dans le simple, bercé par les saveurs locales
et la brise marine.

ENTRÉE

Crevettes Tempura,
Purée d'avocat, gelée de tamarin et feuilles de taro
[CRU, GLU, EGG]
Rs 335

Ou
Cigare de marlin fumé,
Légumes tropicaux, Vinaigrette maison aux œufs
[FSH, MTD, EGG]
Rs 275

Ou
Tartare de tomates fraîches
Fromage de chèvre, croûtons, tomates séchées, vinaigrette française
[MLK, GLU, MTD]
[VEG]
Rs 255

Ou
Trilogie de thon
Saisi et servi avec du caviar d'aubergine,
Tempura avec mayonnaise aromatisée au wasabi,
Tartare aux tomates, citron et câpres
[FSH, GLU, EGG]
Rs 275

Ou
Légumes de saison méli-mélo
Panier croustillant de Parmesan, coulis de framboises
[MLK]
[VEG]
Rs 255

Ou
Mini carotte confite
Quartiers d'orange, gelée d'avocat, légumes verts bio à l'huile de truffe
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 255

Ou

Salade de quinoa

Avec des pois chiches, des graines séchées, concombre, une vinaigrette aux agrumes

[NUT, MTD]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 290

SOUPE

Crème de chou-fleur à la noix de coco

Émulsion de safran

[MLK]

[VEG]

Rs 240

Ou

Vichyssoise aux palourdes

[MLS, MLK, ALC, CEL]

Rs 320

Ou

Soupe de noix de coco au curry

Avec courge et lentilles

[PLANT-BASED VEG]

Rs 240

PLAT PRINCIPAL

Médaillon de porc, croûte d'olives et de Parmesan

Tagliatelles de légumes, sauce aux pommes et à la lavande

[PRK, MLK, GLU]

Rs 440

Ou

Poitrine de poulet poêlée et cuisse farcie croustillante,

Brèdes sautées, confit de champignons, jus de truffe

[MLK]

Rs 520

Ou

Filet de dorade au beurre noisette,

Gratin de patate douce et potiron, sauce aux oursins

[FSH, MLK, MLS]

Rs 450

Ou

Filet de bœuf,

Poivron mariné, sauce au roquefort

[BEF, MLK]

Rs 620

Ou

Lasagne aux légumes grillés

Compote de tomate, Arancini croustillants, coulis de roquette

[GLU, MLK]

[VEG]

Rs 400

Ou

Médaillon de palmiste braisé

Tortellini à la citrouille, sauce aux morilles et à la sauge

[GLU, MLK]

[VEG]

Rs 520

Ou

Rouleau de printemps aux champignons et chou

Avec des légumes aigres-doux et des cheveux d'ange croustillants

[GLU, SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 400

Ou

Langouste entière grillée (500g)

Légumes de saison rôtis, des quartiers de pommes de terre
et une sauce au beurre citronné

[MLK, CRU, ALC]

(Supplément de Rs 1850)

Ou

Plateau de fruits de mer
(crevettes, calamars, moules, poissons, poulpe, crabe)
Avec lasagnes aux légumes, mesclun, purée de citrouille
et sauce au beurre de moules
[CRU, MLK, GLU, MLS, ALC]
(Supplément de Rs 2250)

Ou

Brochettes de viande mixte
(carré d'agneau / filet de bœuf australien / côtelette de porc)
Gratin de patate douce, asperges, confit de betteraves et sauce au fromage
[PRK, MLK, BEF, ALC]
(Supplément de Rs 2450)

DESSERTS – Rs 320

Panna cotta aromatisée à la poire William,
Biscuits moelleux aux cinq épices, poire rôtie
[ALC, MLK, GLU, BEF]

Ou

Hockey-sphère,
Popcorn croustillant et sauce au chocolat
[MLK, EGG]

Ou

Délice café-chocolat
Crème d'anis, coulis de mangue
[MLK]
[VEG]

Ou

Crème brûlée à la vanille
[MLK, EGG]

Les prix sont 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 VÈGÉTARIEN.NE.S	[VEG]
100% VÉGÉTAL	[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]