

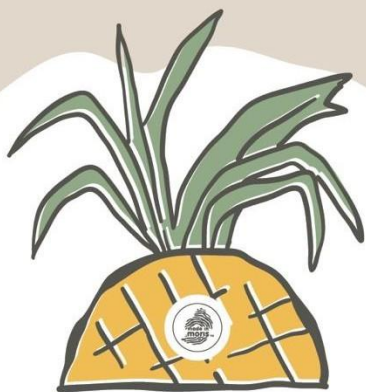


MENU DU DÉJEUNER

(12hr30 – 14hr30)

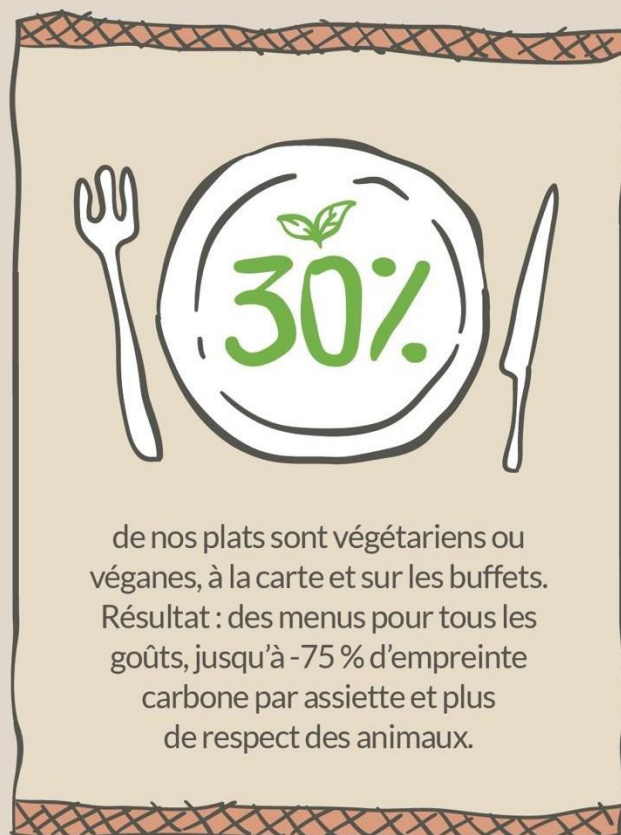
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.*

Fin le saumon

Trop de traitements chimiques, trop d'impacts écologiques. Nous privilégions les espèces locales, fraîches et plus durables.



SPÉCIALITÉ DU CHEF*

Demandez à votre serveur le plat local du jour

Rs 550

Ou

Option végétarienne 

Rs 500

SUR LE GRIL *

Filet de dorade grillé

Sauce au beurre et à l'ail

[FSH, MLK]

Rs 550

Steak de boeuf grillé

Sauce au tamarin

[BEF]

Rs 650

Cuisse de poulet grillé

Sauce au thym

Rs 500

Pour vos accompagnements, vous pouvez choisir 2 parmi les choix suivants : 

Wok du jour

Fricassée de brèdes

Salade de crudités

Riz au safran

Frites

[PLANT-BASED, VEG]

LES PÂTES *

Option sans gluten disponible sur demande

Spaghetti bolognaise

Spaghetti, bœuf, tomate, ail, céleri, carotte, basilic, parmesan
[BEF, CEL, MLK, GLU]

Rs 420

Linguini aux crevettes et à l'ail

Linguini, crevettes, oignon, ail, crème, basilic, citron, parmesan
[CRU, MLK, GLU]

Rs 450

Penne pomodoro 

Penne, tomate, ail, oignon, poivron, olive
[GLU, NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 400

Tagliatelle de poulet et champignons

Crème, ail, champignons parfume à la truffe, poulet, roquette, parmesan
[MLK, GLU]

Rs 450

LES FRUITS DE MER

Langouste grillée de l'Océan Indien

Accompagnée de riz safrané, sauté de brèdes, légumes, tomate grillée, sauce au beurre citronnée
[CRU, MLK]

Rs 1700

Crevettes géantes grillées

Accompagnés de riz persillé, légumes du marché, sauté de brèdes, tomate grillée, sauce au beurre citronnée
[CRU, MLK]

Rs 1500

LES SALADES *

Salade du Coin de Mire

Thon, pomme de terre, oeuf, olive, tomate, concombre, laitue, rondelle d'oignon, citron, vinaigrette classique
[FSH, EGG]

Rs 460

Poke Bowl

Tofu grillé, riz sushi, poivrons, concombre, carotte, olives noires, gingembre mariné, sauce soja
[SOY, NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 475

Salade César au poulet

Poulet rôti, laitue, tomate, olives noires, oeuf dur, Parmesan, anchois et croûtons
[EGG, FSH, MLK, GLU]

Rs 490

Carpaccio de betterave

Betteraves en fines tranches, huile d'olive, oignons, laitue, vinaigre balsamique, amandes torréfiées
[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 350

SANDWICHES*

Option sans gluten disponible sur demande

*Tous les sandwiches sont servis avec une salade de crudités
OU des frites*

Club sandwich

Poulet, oeuf au plat, bacon, laitue, tomate, mayonnaise
[GLU, PRK, EGG, MLK]

Rs 550

Croque Monsieur

Sandwich toasté au jambon de poulet et fromage
[GLU, MLK, EGG]

Rs 450

Croque Madame

Sandwich toasté au jambon de porc, fromage, œuf au plat
[GLU, MLK, PRK, EGG]

Rs 450

Poulet rôti

Baguette, poulet rôti, fromage, mayonnaise, laitue, tomate, rondelle d'oignon
[GLU, MLK, EGG]

Rs 470

Fromage

Baguette, beurre, laitue, tomate
[GLU, MLK]
[VEG]

Rs 350

« Falafel » à la mauricienne

Pita, gâteaux piments, hummus, tomate, oignons, coriandre, laitue
[GLU, SSE]
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 350

BURGERS *

Option sans gluten disponible sur demande

*Tous les sandwiches sont servis avec une salade de crudités
OU des frites*

Bœuf

Oignon, tomate, fromage, mayonnaise, œuf au plat, laitue
[BEF, GLU, MLK, EGG, SSE]

Rs 475

Poulet

Oignon, tomate, fromage, mayonnaise, laitue
[GLU, MLK, EGG, SSE]

Rs 400

Veg

Galette de légumes aux épices de Bryani, chutney de tamarin, raïta et achard de carambole
[GLU, MLK, MTD]

[VEG]

Rs 460

PANINIS *

*Tous les sandwiches sont servis
avec une salade de crudités
OU des frites*

Tomate, fromage & pesto

[GLU, MLK]

[VEG]

*Fromage vegan disponible à la demande

Rs 325

Légumes grillés

Caviar d'aubergine, pesto,
fromage vegan

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 325

Marlin fumé

Pesto et fromage

[FSH, GLU, MLK]

Rs 375

Jambon de poulet

Pesto et fromage

[GLU, MLK]

Rs 350

PIZZA *

*Option sans gluten disponible sur
demande*

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, basilic

[GLU, MLK]

[VEG]

*Fromage vegan disponible à la demande

Rs 450

Surf & Turf

Sauce tomate, poisson, calamars,
crevettes, bœuf, poivrons, olives
noires, roquette, mozzarella

[FSH, MLS, CRU, BEF, GLU, MLK]

Rs 500

Veggie lovers

Sauce tomate, légumes grillés,
oignons caramélisés, mozzarella,
basilic

[GLU, MLK]

[VEG]

*Fromage vegan disponible à la demande

Rs 450

La Provençale

Sauce tomate, poivron,
champignon, olive noire, fromage
vegan, basilic

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 450

La Mauricienne

Sauce tomate, poulet,
champignons, épinards, roquette,
mozzarella

[GLU, MLK]

Rs 450

Le Cap

Sauce tomate, fruits de mer,
champignon, câpres, mozzarella,
origan

[GLU, MLK, CRU, MLS, FSH]

Rs 500

Salade de fruits frais

[PLANT-BASED, VEG]

Sélection de glaces

[MLK, EGG]

DESSERT *

Rs 350

Gâteau au chocolat

Glace à la vanille

[GLU, MLK, EGG, SOY]

Carpaccio d' ananas

Fines tranches d'ananas,
gingembre, menthe,
sorbet au citron

[PLANT-BASED, VEG]

Déclinaison de papaye

[GLU, MLK]

[VEG]

Cheesecake au fruit de la passion

[EGG, MLK] [GLUTEN-FREE]

* Inclus dans le forfait All In All
Out.

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.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]