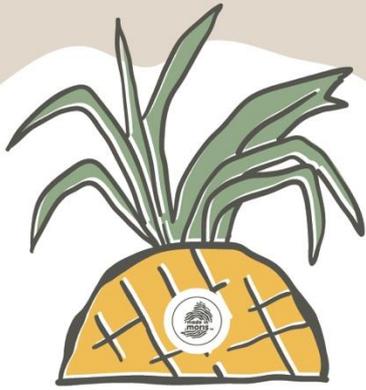


MAAO

# 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.



Ici, vous aurez un pied sur l'île et l'autre en Thaïlande.  
Bienvenue au calme, dans une maison typique rénovée pour  
l'occasion, pleine de charme, entourée de verdure et de clins  
d'œil à l'Asie.

Au menu ? Salade de crevettes, où se mélangent papaye  
mauricienne et épices asiatiques, curry vert au poulet ou pad  
thaï traditionnel... Fermez les yeux, dégustez et voyagez !

## ENTRÉE

### Tod Mun Kung

#### *Galette aux crevettes*

Crevettes hachées, chapelure, pâte de curry rouge, sauce de piment doux  
[CRU, GLU, EGG, SSE]

**Rs 565**

### Yum Luam Mit Talay

#### *Salade de fruits de mer*

Crevettes, calamars, oignons, tomates, céleri, oignons verts, vinaigrette thaïlandaise  
[CRU, CEL, FSH]

**Rs 420**

### Kai Satay

#### *Satay de poulet*

Poulet, lait de coco, poudre de curcuma, sauce aux arachides  
[PNT, NUT]

**Rs 330**

### Labo Nuea Yang

#### *Salade de boeuf thaï*

Bœuf grillé, poudre de riz, poudre de piment, feuilles de menthe, céleri et vinaigrette thaïlandaise  
[BEF, FSH, CEL]

**Rs 515**

### Som Tum

#### *Salade de papaye*

Papaye verte, jus de citron vert, sauce soja, tomate, sucre de palme, cacahuètes grillées  
[SOY, PNT]  
[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 125**

### Thod mon khao pod

#### *Beignets de maïs thaïlandais*

Maïs, pâte de curry rouge, basilic, herbes  
[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 130**

## SOUPE

### Tom Yum Kung

#### *Soupe de crevettes*

Crevettes, champignons, citronnelle, lait de coco, jus de citron vert, sauce de poisson  
[CRU, FSH]

**Rs 465**

### Tom Kha Kai

#### *Soupe au poulet et à la noix de coco*

Poulet, champignons, citronnelle, lait de coco, jus de citron vert, sauce de poisson  
[FSH]

**Rs 325**

### Tofu Tom Yum

#### *Soupe au tofu, algues et champignons*

Tofu aigre-doux, champignons, algues, samba au piment  
[SOY, SSE]  
[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 250**

## PLAT PRINCIPAL

### POISSONS ET FRUITS DE MER

#### Pla Phat Prieu Wan

##### *Poisson aigre-doux*

Sauce aigre-douce, poisson, ananas, poivron, oignon, sauce tomate  
[FSH]

**Rs 550**

#### Pad Thai Kung

##### *Pad thaï aux crevettes*

Sauté, nouilles de riz, crevettes, sauce au tamarin, ciboulette, pousses de soja, arachides  
[EGG, CRU, FSH, NUT, PNT]

**Rs 730**

### BOEUF ET AGNEAU

#### Kare Pud Sauce Prik

##### *Agneau au piment*

Agneau sauté, poivron, oignon, oignon nouveau, pâte de piment samba, sauce aux huîtres  
[SOY, MLS]

**Rs 755**

#### Naue Pad Num Mon Hoi

##### *Boeuf à la sauce aux huîtres*

Bœuf sauté, sauce aux huîtres, champignons, oignon nouveau  
[SOY, MLS,]

**Rs 605**

## POULET ET CANARD

#### Kai Pud Med Mamuang

##### *Poulet au noix de cajou*

Poulet sauté, noix de cajou, sauce aux huîtres, oignon, poivron  
[MLS, SOY, NUT]

**Rs 560**

#### Ped Pud Pad Kaprao

##### *Canard au piment et au basilic*

Canard sauté, piment, ail, basilic  
[SOY, MLS]

**Rs 504**

## CURRY

#### Kaeng Dang Tofu

##### *Curry rouge de tofu aux légumes*

Curry rouge, légumes, tofu, lait de coco et basilic  
[SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 350**

#### Kaeng Kai Wan Kai

##### *Poulet au curry vert*

Poulet, aubergine, lait de coco et basilic

**Rs 365**

#### Kang Lueng Pla

##### *Poisson au curry jaune*

Poisson frit, aubergine, lait de coco, curry vert  
[FSH]

**Rs 425**

## Kang Pad Kung

### *Crevettes au curry rouge*

Crevettes, curry rouge, lait de coco, ananas, légumes de saison  
[CRU]

**Rs 615**

## NOUILLE

## Kuay Tiaw Pad Prik Phao Kai

### *Nouilles de riz au poulet*

Nouilles de riz sautées, pâte de piment, poulet, crème de noix de coco, poivrons, oignon  
[SOY, MLS]

**Rs 360**

## RIZ

## Riz au jasmin cuit à la vapeur

## Kow Pad Jae

### *Riz sauté aux légumes*

Riz sauté aux légumes  
[SOY]  
[PLANT-BASED, VEG]

**Rs 115**

## Khao Pad Gai

### *Sauté de riz au poulet*

Riz sauté au poulet, œuf, légumes  
[SOY, EGG]

**Rs 285**

## DESSERT

## Crème brûlée à la mangue

Mangue, lait de coco, œuf  
[MLK, EGG]

**Rs 255**

## Banane frite et glace vanille

Banane frite, sucre de palme, glace à la vanille  
[MLK]  
[VEG]

**Rs 215**

## Crème à la citrouille

Potiron, lait de coco, œuf, sucre de palme, échalotes frites  
[MLK, EGG]

**Rs 150**

## Sako Kao Pod

### *Tapioca Maïs Noix de coco*

Tapioca, maïs, lait à la crème de coco  
[MLK]  
[VEG]

**Rs 160**

Les prix sont en roupies mauriciennes.  
Tous les prix incluent les taxes gouvernementales de 15 % et les pourboires discrétionnaires de 10 %.

## 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 ]