

Si la cuisine du \bar{O} pouvait parler,
elle aurait l'accent chantant de la
Méditerranée. Dans l'assiette, c'est
frais, léger, marin... mais pas que.
Situé en bord de plage, le lagon
s'invite à table, et quand le jour
s'éteint, le décor prend des airs de
carte postale : sable sous les pieds,
étoiles au-dessus.

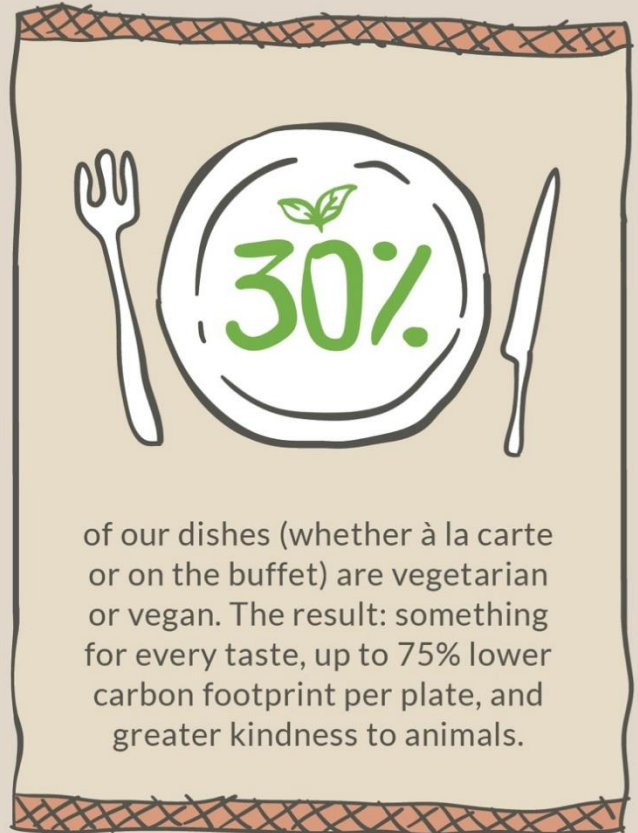
Committed – Right to your plate

As a purpose-led, B Corp certified business, we cook responsibly, with heart and good sense.





52%

of the food and drink on our menus comes from local producers certified **Made in Moris.**



of our dishes (whether à la carte or on the buffet) are vegetarian or vegan. The result: something for every taste, up to 75% lower carbon footprint per plate, and greater kindness to animals.

Look for these symbols:  100% PLANT-BASED  VEGETARIAN

Less waste

We forecast covers, track waste with smart bins, cook to order, and reuse surplus for staff meals.

Want to help? Just listen to your appetite - you can always come back for more.

No salmon here

Too many chemicals, too big an environmental impact. We choose fresh, local and more sustainable species instead.



SALADES

La Baie

Salade verte, marlin fumé, crevettes, moules et poisson,

Vinaigrette au citron

[FSH, MLS, CRU]

Rs 590

Salade O

Laitue, tomate, concombre, poivron, feta,
Vinaigrette aux cerises et huile d'olive vierge

[MLK]

[VEG]

Rs 560

Option VÉGÉTALE disponible 

Poulpe & Haricots

Salade de poulpe aux haricots blancs, câpres et vinaigrette au citron

[MLS]

Rs 590

SNACKS

Crevettes

Crevettes croustillantes, sauce asiatique

[GLU, MLK, CRU]

Rs 590

Poulet

Lollipop de poulet frit, mayonnaise Sriracha

[GLU, MLK]

Rs 590

Samoussa

Samoussas de légumes, chutney de tomates

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 250

Rouleau de printemps

Rouleaux de printemps aux légumes, sauce asiatique

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 250

SANDWICH

Burger classique au bœuf

Burger de bœuf maison, oignon, tomate, laitue, moutarde,
mayonnaise et fromage

[BEF, MTD, MLK, GLU]

Rs 690

Club Sandwich

Pain grillé, poulet, œuf au plat, bacon, laitue, tomate, mayonnaise

[PRK, GLU, EGG, MTD]

Rs 690

O Sandwich

Toast aux céréales, légumes grillés du marché,

Pesto végane, concombre, oignon, laitue

[NUT, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 630

Burger au poulet croustillant

Poulet frit croustillant, jalapeños, tomate, cornichons, cheddar,
mayonnaise chipotle

[GLU, MLK, MTD]

Rs 690

PIZZA

Margherita

Sauce tomate, mozzarella, basilic et huile d'olive extra vierge

[GLU, MLK, CEL]

[VEG]

Rs 540

Option VÉGÉTALE disponible 

Antipasto de légumes

Sauce tomate, mozzarella, artichaut, légumes, câpres, basilic,
et huile d'olive extra vierge

[GLU, MLK, CEL]

[VEG]

Rs 540

Crevettes à l'ail

Sauce tomate, mozzarella, crevettes à l'ail

[GLU, MLK, CRU, CEL]

Rs 560

Poulet BBQ

Sauce tomate, mozzarella, poulet, sauce barbecue, oignons, basilic

[GLU, MLK, CEL]

Rs 560

PÂTES

Napolitana

Sauce tomate maison & parmesan

[CEL, MLK]

[VEG]

Rs 550

Jambon & fromage

Pâtes, crème, beurre, jambon et parmesan

[MLK, GLU]

Rs 640

Fruits de mer

Pâtes, tomate, beurre, olive, ail et parmesan
[MLK, CRU, MUL, FSH, GLU, CEL]

Rs 670

Bolognaise

Pâtes, ragout de bœuf, parmesan
[CEL, MLK, BEF]

Rs 670

PLAT PRINCIPAL

Prise du jour

Filet de poisson grillé, beurre de câpres
[MLK, FSH]

Rs 810

Poulet Peri Peri

Poulet grillé, sauce peri-peri
[MTD]

Rs 810

Brochette de chou-fleur

Chou-fleur grillé sur brochette, salsa à la tomate
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 690

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes sautés

[MLK]

[VEG]

Frites

[PLANT-BASED, VEG]

Salade verte 
[PLANT-BASED, VEG]

Riz blanc 
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT

Parfait au yaourt

Yaourt crémeux, superposé de noix grillées, miel, et coulis de mangue
[MLK, EGG, NUT]

Rs 390

Crème catalane à l'orange

Crème anglaise classique infusée au zeste d'orange,
Croûte de sucre caramélisée

[MLK, EGG]

Rs 350

Mahalabia

Pudding au lait d'amande, infusé à l'eau de rose,
garni de pistaches concassées et de cannelle

[COCO]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 390

Gâteau au chocolat & à l'huile d'olive

Gâteau au chocolat noir moelleux et à l'huile d'olive,
coulis aux fruits rouges, sauce au chocolat et glace à la vanille

[MLK, EGG, GLU]



Rs 390

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.nes, 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]
CACAHUËTES	[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]