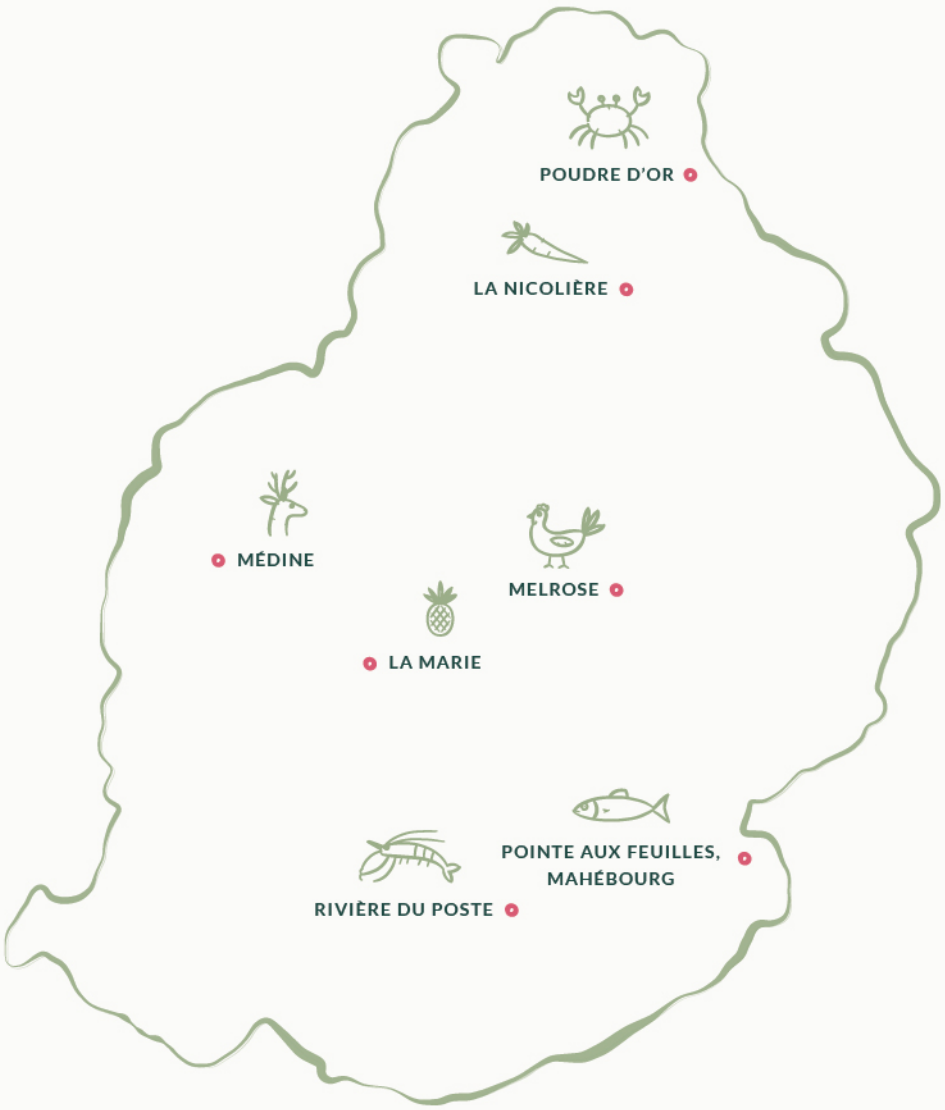
RIVIERA

Riviera est un petit monde à part :
suspendu sur l'eau et réservé aux adultes.

Notre carte fait honneur au terroir mauricien,
des huîtres et crevettes de nos côtes aux légumes
bio cultivés par des producteurs de l'île.

Envie de savoir d'où viennent les produits de
vos assiettes ? Jetez un œil à la carte des producteurs.



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

ENTRÉES

Poisson
Poisson mariné aux baies roses, mayonnaise wasabi,
gelée d'orange, Émulsion noix de coco et citronnelle
[MLK, FSH, EGG]
Rs 690

Palmiste
Salade au cœur de palmier, œuf de caille confit,
fruit de la passion et vinaigrette au tamarin
[MLK, EGG]
Rs 890

Crevette
Mosaique de crevette aux feuilles de moringa
et émulsion de cresson
[MLK, CRU]
Rs 890

Champignon
Salade champignons et sauce tahini
[SSE, SOY]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 690

SOUPE

Chou-fleur
Soupe de chou-fleur, chou-fleur rôti
et graines de citrouille bio
[MLK]
[VEG]
Rs 690

PLAT PRINCIPAL

Plateau De Fruits De Mer
Crevettes poêlées, poulpe à l'ail, filet de poisson,
Légumes du marché et sauce au beurre citronnée
[CRU, FSH, MLK, ALC]
Rs 2400

Bouillabaisse
Palourdes, poisson, crevettes à l'ail, rouille de pomme de terre au safran
Servi avec un bouillon de fruits de mer
[CRU, FSH, GLU, ALC]
1890 Rs

Poisson
Filet de poisson poêlé, chutney de tomate,
légumes du marché et sauce au combava
[FSH, MLK, ALC]
RS 1300

Venaison
Filet de cerf en croûte d'herbes,
carottes rôties et jus au vin rouge
[ALC, GLU]
RS 1800

Poulet
Poulet farci aux champignons frais et son jus,
légumes du marché
[ALC, EGG, MLK]
1200 Rs

Risotto
Risotto crémeux au potiron et légumes verts
[PLANT-BASED, VEG]
1100 Rs

DESSERT

Crème Brûlée à la Banane
Crème soyeuse infusée à la banane,
Nappée d'une fine croûte de sucre caramélisé
[EGG, MLK]
550 Rs

Cheesecake Au Potiron
Cheesecake au potiron braisé, tuile croustillante
à la feuille de curry
[MLK, GLU, EGG]
550 Rs

Mousse Exotique
Au fruit de la passion, noix de coco et amandes
[MLK, NUT]
[VEG]
Rs550

Réservation requise 24h à l'avance.
Inclus dans les formules Demi-Pension, Pension Complète et Tout-Inclus.
Prix en roupies mauriciennes. Tous les prix incluent 15% de taxes gouvernementales et sont hors 10% de pourboires de service à la discretion du client.

DIETARY PREFERENCES

Whether you're vegetarian, fully plant-based, or simply curious, we warmly invite all our guests to explore our delicious plant-powered dishes. And there are *planty* of good reasons to try them: thoughtfully crafted and full of flavours, these options offer the same exceptional quality and taste—while reflecting our commitment to a kinder planet and our goal to serve at least 30% vegetarian and plant-based dishes.
Look for our and labels on the dishes to join our sustainable journey, one tasty bite at a time.

SUITABLE FOR VEGETARIANS	[VEG]
SUITABLE FOR PLANT-BASED	[PLANT-BASED]

FOOD ALLERGENS DISCLAIMER

We list the primary allergens present in each dish using standard abbreviations. However, despite our best efforts, trace amounts of allergens may still be present upon the manufacturing of some ingredients that we use. Our kitchen uses a wide range of ingredients which may contain or come into contact with common allergens, including but not limited to: gluten, peanuts, tree nuts, dairy, eggs, soy, fish, shellfish, etc...
If you have a food allergy or dietary restriction, please inform the Restaurant Manager or Chef before placing your order.

SOYA	[SOY]
CELERY	[CEL]
NUTS	[NUT]
PEANUTS	[PNT]
MUSTARD	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULPHATES	[SUL]
SESAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILK	[MLK]
EGG	[EGG]
CRUSTACEAN	[CRU]
FISH	[FSH]
MOLLUSK	[MLS]
ALCOHOL	[ALC]
PORK	[PRK]
BEEF	[BEF]