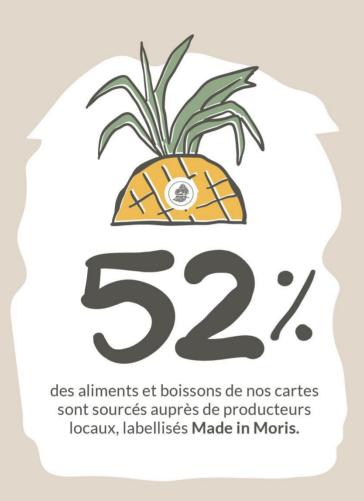


A BITE BY THE POOL

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.









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.





The Market

Ici, ça s'anime comme dans un marché mauricien: couleurs, parfums, cuisine en direct... Du matin au soir, The Market varie les plaisirs: petit déjeuner généreux, déjeuner à la carte avec les options du Papaya ou dîner autour de plusieurs stations - salades, curry, pâtes, grillades... Et toujours, des options véganes.

POKÉ BOWLS RS 750

Cocktail De Fruits De Mer

Poisson, Calamar, Crevette, Laitue, Ananas, Oignon, Tomate, Poivron, Concombre, Orge perlé, Sauce cocktail [FSH, MLS, CRU, MLK, EGG, MTD]

Salade Niçoise Au Thon mi-cuit

Thon Rouge mi-cuit, Tomate, Œuf dur, Haricot vert, Poivron, Laitue, Olive, Anchois et Vermicelle de riz [FSH, MTD, EGG]

Poke Bowl Mauricien

Poulpe vapeur, Tomate, Oignon, Laitue, Papaye verte, Coriandre, Piment, Concombre, Ciboulette, Riz vapeur, Vinaigrette au fruit de la passion [MLS]

Quinoa Bowl

[PLANT-BASED, VEG]

Tofu, Quinoa, Betterave, Pousses Alfalfa, Pois du Cap, Carotte, Laitue Vinaigrette au soja et à l'orange ISOYI

Roasted and Rooted Bowl

Laitue, Carotte rôtie, Courgette, Tomate, Lentilles noires, Patate douce vapeur, Jeunes pousses Sauce onctueuse [SOY] [PLANT-BASED, VEG]

Healthy bowl ₩

Avocat, Pois chiche, Concombre, Tomate cerise, Laitue, Giraumon, Chou rouge, Orange, Riz brun, Graines de tournesol Sauce Tahini [SSE] [PLANT-BASED, VEG]

SANDWICH & BURGER

Tous les sandwiches et burgers sont accompagnés de frites Ou salade.

Croque Monsieur

Pain blanc tranché, Cheddar, Jambon de Poulet, Béchamel [GLU, MLK] Rs 750

French Baguette

Mini steak de Boeuf grillé, Moutarde, Laitue, Tomate, Cornichon, Oignons caramélisés [BEF, MTD, GLU] Rs 750

Baguette Au Tofu V

Tofu, Moutarde, Laitue, Tomate, Oignon, Cornichon [MTD, SOY, GLU] [PLANT-BASED, VEG] Rs 450

Club sandwich

Lamelles de Poulet, Tomate, Laitue, Mayonnaise, Bacon, Œuf au plat [GLU, PRK, EGG, MLK, MTD] Rs 850

Le Sandwich "Culture Locale"



Pain toasté aux brèdes de l'île. arouille et manioc. Pesto aux feuilles de curry, Chutney de tamarin [GLU] [PLANT-BASED, VEG] Rs 400

Beef Burger

Steak de Boeuf haché, Laitue, Fromage, Bacon, Tomate, Oignons caramélisés, Cornichon, Moutarde au miel [BEF, GLU, MTD, MLK, PRK] Rs 850

Veggie burger « bryani » 🔊



Burger Végétale **

Steak vegan « Unconventional », Tapenade, Laitue, Tomate, Oignons caramélisés, Cornichon, Fromage végane [GLU, MLK] [PLANT-BASED, VEG]

Wrap Au Poulet

Rs 750

Tortillas au blé complet, Poulet croustillant, Sauce tartare, Oignon, Laitue, Concombre, Tomate [GLU, EGG, MTD] Rs 750

Garden Wrap

Tortilla au blé complet, Légumes locaux rôtis. Houmous et Cresson [GLU. SSE] [PLANT-BASED, VEG] Rs 550

Green Panini

Légumes grillés, Mozzarella vegan, Tomate et Pistou [GLU. NUT] [PLANT-BASED, VEG] Rs 650

PIZZA

Option sans gluten disponible sur demande.

Sunrise

Sauce tomate, Champignon, Marlin fumé. Mozzarella. Huile parfumée au piment, Oignons [GLU, MLK, FSH] Rs 650

Charcuterie

Sauce tomate, Saucisson, Oignons, Ananas, Olives et Mozzarella [GLU, PRK, MLK] Rs 650

La Provençale

Sauce tomate, Tomate, Champignon, Origan, Olives et Mozzarella vegan [GLU, MLK] [PLANT-BASED, VEG] Rs 550

LES PÂTES

Option sans gluten disponible sur demand.e

Napolitana maison 🌳

Sauce tomate. Épinard. Aubergine. Olives et Herbes [PLANT-BASED, VEG] Rs 500

Marinara

Poisson, Crevette, Calamar, Sauce tomate. Crème et Herbes [FSH, CRU, MLS, MLK] Rs 550

GRILLADE

Pour les accompagnements de vos grillades, vous pouvez en sélectionner 2 parmi les options suivantes: 🌳

Riz safrané Légumes sautés Salade composée Frites Pommes de terre au four [PLANT-BASED, VEG]

Poulet

Poitrine de poulet rôti à l'ail et aux herbes. Sauce créole Rs 700

Boeuf

Steak, Sauce au poivre [BEF, MLK] Rs 850

Poisson

Filet de poisson grillé, Sauce au beurre citronnée [FSH, MLK, MTD] Rs 700

Brochette Champêtre 🌳



Brochette de boulettes vegan aux légumes et pousses de maïs, Sauce satav [PNT. YOU] [PLANT-BASED, VEG] Rs 600

SPÉCIALITÉ MAURICIENNE

Curry de boeuf et pomme de terre, Fricassée de légumes, Riz, Lentilles. Chatini. Salade de concombre et carotte [BEF] Rs 850

Variante végétale 🌳



Curry de Jacques et pomme de terre, Fricassée de légumes, Riz, Lentilles. Chatini. Salade de concombre et carotte [PLANT-BASED, VEG] Rs 650

SUPPLÉMENTS

Salade Millionaire \(\varphi\)



Palmiste, Tomate, Oignons, Piment, Coriandre, Laitue, Concombre, Citron [PLANT-BASED, VEG] Rs 920

Crevettes géantes

Crevettes géantes grillées, Riz à la créole, Petits légumes du jour et Sauce au beurre citronnée [CRU, MLK]
Rs 1725

Langouste

Langouste grillée enrobée de ciron vert et ail, Riz à la créole, Petits légumes du jour et Sauce au beurre citronnée Ou Sauce rougaille [CRU, MLK]

Plateau de fruits de mer

Demi Langouste, Crevette géante, Brochette de Crevettes, Moules, Poisson, Riz à la créole, Petits légumes du jour et Sauce au beurre citronnée Ou Sauce rougaille [CRU, FSH, MLS, MLK] Rs 2645

Rumstek de Boeuf

Pommes de terre au four, Mesclun et Sauce Béarnaise [BEF, MLK] Rs 2070

Poisson entier grillé (Selon disponibilité)

Creole rice, Sautéed vegetables, Potato wedges, Grilled lemon, Sauce duo Riz à la créole, Légumes sautés, Pommes de terre au four, Citron grillé, Duo de sauces [FSH, MLK] Rs 1380

Côtelette d' Agneau Cacciatore

Romarin, Tomate, Ail, Oignons, Olives, Vin rouge, Spaghetti [ALC]
Rs 2070

DESSERT

Dôme à la noix de coco [EGG, MLK, GLU, NUT] Rs 400

Mousse au chocolat blanc [MLK, EGG]
Rs 400

Ananas caramélisé P [MLK] [VEG] Rs 400

Salade de fruits exotiques parfumés à la citronnelle [PLANT-BASED, VEG]
Rs 350

Perles de tapioca au lait de coco et gelée aux herbes [NUT]
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 250

Déclinaison de papaye en tarte feuilleté (GLU, MLK)
[VEG]
Rs 225

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.e, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyeznous, 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.



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] |
| | |