

the SOCIAL house



RESTAURANT.BAR.POOL

GRILLICIOUS

#comeasyouare

WE ♥♥♥



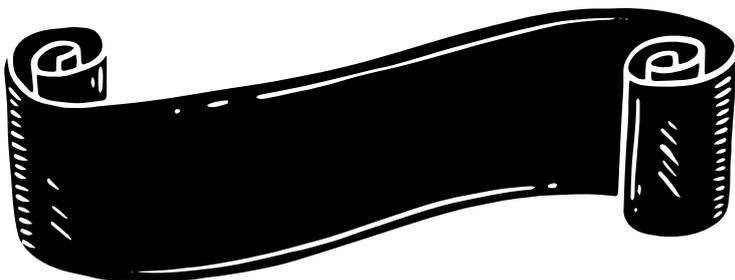
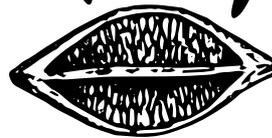
PLATTERS
OF THE
WORLD

HUMMUS

Serial Lover

VEGAN OPTION

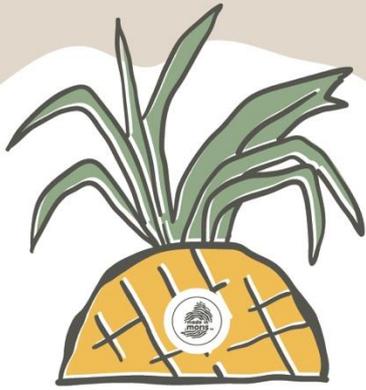
BURGEROUS



DIPS

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.



Le soir, la gourmandise est servie sur un plateau:
tapas à partager, sushis, mezze, wraps,
tempuras, large choix vegan... Composez votre
menu vous-même, dégustez du bout des doigts
(si vous en avez envie) et partagez le plaisir... ou
pas - chaque plateau existe aussi en version
individuelle.

POUR COMMENCER

Une sélection de 2 dips...

Pesto de tomates séchées [NUT]

Guacamole

Babaganoush

Trempette au giraumon

Houmous aux feuilles de curry

Pesto de coriandre [NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

... Et 2 accompagnements

Ciabatta à l'ail [GLU] (SANS gluten disponible)

Farata grillé [GLU] (SANS gluten disponible)

Bâtonnets de carotte rôtie à la coriandre

Bâtonnets de concombre

Chips de patate douce

Nachos [GLU] (SANS gluten disponible)

[PLANT-BASED, VEG]

POUR VOTRE PLAT PRINCIPAL

Sélectionner 3 tapas au choix

Ceviche de poisson

Poisson frais, avocat, tomate cerise, oignon rouge, jalapeño,
citron vert, huile d'olive, coriandre fraîche

[FSH]

Ou

Thon rouge mi-cuit frais

Mariné au poivre citronné et servi avec une sauce aux prunes

[FSH, SSE]

Ou

Aubergine farcie 

Semoule, pois chiches, sauce moringa
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Maki aux crevettes teriyaki
Sauce Kikkoman et Wasabi
[CRU, SOY]

Ou

Maki de légumes frais et avocat 

Sauce Kikkoman et Wasabi
[SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Moules Vertes

Sauce au beurre d'ail
[MLS, MLK]

Ou

Calamars croustillants

Sauce au piment doux
[MLS, GLU, EGG]

Ou

Tempura de légumes 

Chutney de tomate et coriandre
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Poulpe mariné au curcuma
[MLS, MTD]



Ou

Tataki de bœuf au sésame
[BEF, SOY, SSE]

Ou

Quesadillas au bœuf sauté
[GLU, BEF, MLK]

Ou

Quesadillas aux falafels 
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Lollipop de poulet BBQ
[GLU, EGG]

Ou

Brochette de poulet
Sauce satay
[PNT]

Ou

Croquettes de patate douce 
Sauce peri peri
[GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Brochette de tofu grillé aux cinq épices 
Avec champignons, courgettes et poivrons
Sauce rougaille
[SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Brochette d'agneau Raz Al hanout
Sauce à la menthe fraîche



Ou

Brochette de boulettes de viande vegan 

Sauce à la menthe fraîche

[SOY]

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Croquette d'arouille 

[PLANT-BASED, VEG]

Ou

Hakien 

Spécialité locale croustillante farcie aux légumes

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

AVEC UN SUPPLÉMENT

Crevettes grillées, sauce au beurre citron-ail

[CRU, MLK]

Rs 1725

Demi-langouste grillée, sauce Thermidor

[CRU, MLK]

Rs 1250

Filet de bœuf australien, sauce chimichurri

[BEF]

Rs 1600

Côtelette d'agneau, sauce moutarde-thym

[MTD]

Rs 2070

Gratin de chair de crabe

[CRU, MLK, GLU]

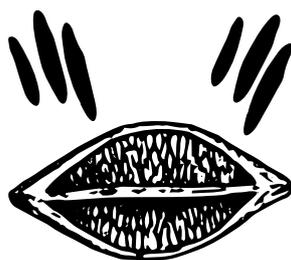
Rs 1050

Gratin de cœur de palmiste frais 

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 920



DESSERT

La sélection du jour

* Alternative végétale disponible 

Les prix sont en roupies mauricennes.
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.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]