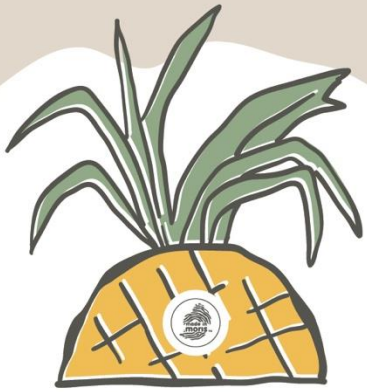
Āsvāda

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

Votre voyage à Maurice fait escale en Inde.
Asvada signifie « savourer » en Sanskrit.

Derrière les vitres de notre cuisine,
regardez nos chefs vous préparer les saveurs de l'inde,
des classiques du tandoor aux currys mijotés,
avec des épices typiques et pensés pour être partagés.

BIENVENUE

Papadum
Chutney au tamarin et raita à la menthe
[MLK]
[VEG]

ENTRÉES

Poulet Tikka
Cuisse de poulet marinée à un mélange unique d'épices indiennes,
grillée au tandoor
[MLK]
Rs 590

Paneer Tikka Shaslik
Fromage indien aux épices, poivre et oignons,
cuisiné au tandoor
[MLK]
[VEG]
Rs 490

Aloo Chaat
Chutney de pommes de terre épicé et sucré, oignons, tomate, piment,
Poudre d'épices, garni de sauce au tamarin
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 470

Kebab De Brocoli & Fromage
Kebab au brocoli, pomme de terre et fromage
[MLK]
[VEG]
Rs 490

Kebab D'Agneau
Kebab d'agneau haché au mélange d'épices spécial du chef,
cuit au tandoor
[MLK]
Rs 690

SOUPE

Tamatar Shorba Fumé
Un bouillon de tomates léger et fumé, garni de coriandre fraîche
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 510

Soupe Mughlai Au Poulet
Soupe au poulet délicatement aromatisée aux épices
[CEL]
Rs 590

PLAT PRINCIPAL

Curry Jhinga *
Crevettes mijotées aux oignons frais, tomates, feuilles de curry,
Coriandre fraîche et graines de moutarde
[CRU, SUL, MLK, MTD]
Rs 920 (En supplément)

Poisson
Curry de poisson de Goa,
Mijoté dans une sauce crémeuse de noix de coco, tomate et oignons
[FSH, MLK, MTD]
Rs 790

Butter Chicken
Poulet mijoté dans une sauce tomate onctueuse au beurre,
Et aux épices indiennes
[NUT, MLK]
Rs 850

Poulet Jahangriri
Un curry de poulet royal Moghol, riche et parfumé,
Inspiré des saveurs du vieux Delhi
[NUT, MLK]
Rs 850

Biryani Au Poulet
Riz basmati parfumé, poulet mariné tendre, épices, safran, oignons
Caramélisés et herbes fraîches, servi avec un raita
[MLK]
Rs 790

Badami Gosht
Mouton braisé lentement, amandes, oignons frits, yaourt,
Crème safrannée et une touche d'eau de rose
[MLK, NUT]
Rs 920

Lamb Rojan Gosh
Spécialité du nord de l'Inde,
Cuisse d'agneau désossée mijotée lentement dans une sauce onctueuse
À l'oignon et à la tomate
[MLK]
Rs 920

Lamb Biryani
Riz basmati parfumé, agneau braisé, épices, safran, oignons caramélisés,
Et herbes fraîches, servi avec un raita
[MLK]
Rs 890

Shahi Paneer
Fromage indien mijoté dans une sauce Moghol riche à la tomate,
Aux oignons, noix de cajou et épices
[MLK, NUT]
[VEG]
Rs 650

Bhindi Do Pyaza
Lalos aux oignons, tomates et épices indiennes
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 650

Paneer Butter Masala
Fromage indien mijoté dans une sauce crémeuse à la tomate,
Noix de cajou et beurre
[MLK, NUT]
[VEG]
Rs 650

Vegetable Kadhai
Légumes et poivrons dans une sauce masala épicée
[MLK]
[VEG]
Rs 620

Amritsari Channa Masala
Un authentique plat de pois chiches façon Pendjabi,
Mijoté dans une sauce aux oignons
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 620

ACCOMPAGNEMENT

Dal Makhani
Lentilles noires mijotées à la crème, au beurre, et à la tomate
[MLK]
[VEG]
Rs 610

Dal Fry
Lentilles de pois cassés au cumin, oignons et tomate
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 610

SÉLECTION DE GALETTES INDIENNES

Naan Au Beurre
[GLU, MLK]
[VEG]
Rs 95

Naan À l'Ail
[GLU, MLK]
[VEG]
Rs 95

Naan Au Fromage
[MLK]
[VEG]
Rs 110

Roti Nature
[PLANT-BASED, VEG]
Rs 95

Roti Au Beurre
[GLU, MLK]
[VEG]
Rs 95

DESSERT

Gulab Jamun
Boulettes moelleuses de lait, imbibées d'un délicat sirop à la rose
[MLK]
[VEG]
Rs 300

Rasmallai
Billes de fromage frais pochées dans un lait au safran & éclats de pistache
[MLK, NUT]
[VEG]
Rs 490

Halwa À La Carotte
Servi avec une glace coco, coulis de fruit de la passion & tuile croustillante
[MLK]
[VEG]
Rs 450

Crème Brûlée À La Cardamome
Crème vanille soyeuse infusée à la cardamome,
Croûte de sucre caramélisé croustillante
[MLK, EGG]
Rs 550

Kulfi Sundae

Glace Kulfi traditionnelle & riz soufflé au caramel croustillant

[MLK]

[VEG]

Rs 490

Inclus dans les forfaits HB, FB et All-Inclusive.

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.ne, 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 VÈGÉTARIEN.NE.S	[VEG]
100% VÉGÉTAL	[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]