

THE BISTROT

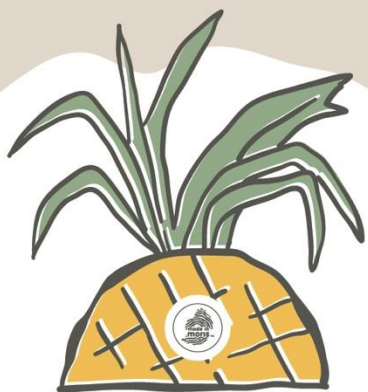
À the bistrot, on cuisine pour les gourmands comme pour les gourmets, dans une ambiance moderne et joyeuse.

Le soir, la rôtissoire est de sortie, en complément des autres plats de la carte. Viandes rôties, recettes mijotées, assiettes bien garnies... les chefs misent sur les saveurs franches et le plaisir de bien manger.

Ps : Gardez une place pour le dessert !

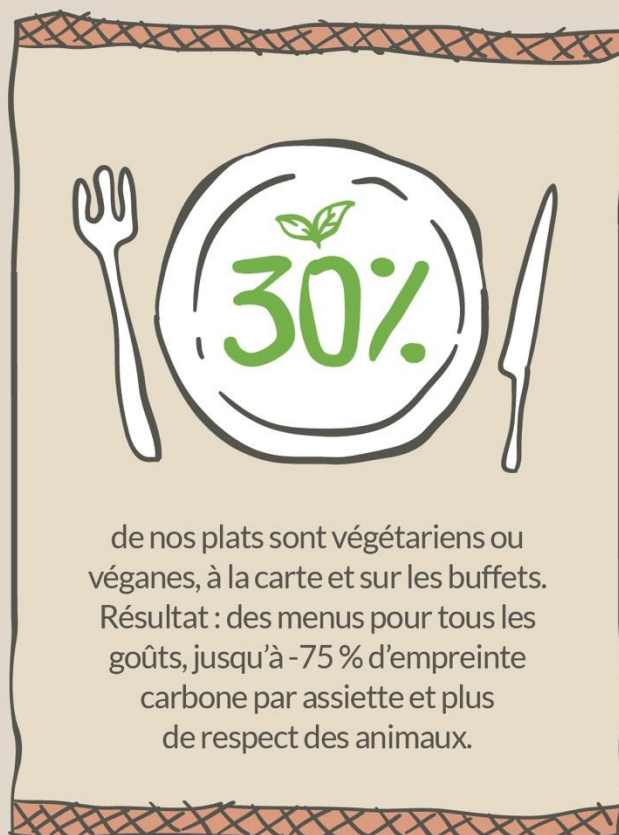
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



Certified



Corporation

ENTRÉE

Carpaccio De Poulpe

Fines tranches de carpaccio de poulpe, sauce yuzu

[ALC, MLS, CEL]

Rs 590

Salade De Poulet César

Laitue, tuile de Parmesan, anchois, croûtons, vinaigrette césar

[GLU, FSH, MLK, MTD, SUL]

Rs 590

Quinoa Gourmand

Avec avocat, tomates cerises, et poivrons

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 570

Salade Niçoise

Thon snacké, pomme de terre vapeur, haricots verts, tomates cerises
et œufs de caille

[EGG, MLK, FSH]

Rs 590

La Salade De Ravenala

Crevettes à l'ail, laitue, tomates cerises, pastèque, fromage de chèvre,
cranberries, avocat, ail, vinaigrette au fruit de la passion

[CRU, MLK]

OPTION VÉGÉTALE DISPONIBLE 

Rs 610

PLAT PRINCIPAL

Bœuf Bourguignon

Bœuf braisé à la sauce au vin rouge, pomme de terre, carotte,
haricots verts

[BEF, ALC, MTD, CEL, GLU]

Rs 790

Porc

Côtes de porc braisées lentement façon Texas

[PRK, GLU]

Rs 790

Coquelet

Coquelet rôti et farci aux champignons

[GLU, MLK, CEL, MTD]

Rs 790

Steak

Faux-filet de bœuf grillé

[MLK]

Rs 800

Poisson

Filet de poisson grillé, sauce citronnée, sauce tartare

[MLK, MTD, EGG]

Rs 750

Strudel

Feuilleté croustillant de légumes au ragoût de champignons

[GLU, MLK, ALC]

[VEG]

Rs 690

Confit De Canard

Canard lentement mijotée dans sa sauce

[MLK, ALC, GLU]

Rs 890

Aubergine Farcie

Aubergine gratinée et houmous crémeux

[SSE]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 690

Parmentier De Lentilles

Gratin de lentilles braisées au four et pommes de terre
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 690

Fruits de mer

Gratin de moules, calamars et crevettes aux patates douces
[MLK, CRU, MLS]

Rs 790

SUPPLÉMENT

Agneau

Côtelette d'agneau grillée, et mariné au persil, moutarde et à l'ail
[MTD]

Rs 450

Cube Roll

Noix d'entrecôte grillée, marinée aux herbes fraîches et à l'ail
[BEF]

Rs 810

Crazy Burger

Steak haché de bœuf Wagyu, foie gras poêlé,
oignons grillés, tomate, laitue
[BEF, GLU, MLK]

Rs 1200

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pomme de terre à la truffe [MLK] [VEG],

Ou purée de pomme de terre [MLK] [VEG],

Ou frites bistrot [MLK] [VEG]


Ou pommes de terre Salardaises

Légumes rôtis, 

Ou légumes verts sautés


[PLANT-BASED, VEG]

SAUCES

Béarnaise, Au thym, Au poivre vert, Aux champignons sauvages 
[MLK, SUL, ALC, GLU]
[VEG]

Sauce chimichurri 
[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT

Crème Royale 
Trio de crème royale - noix de coco, passion, matcha
[PLANT-BASED, VEG]
390 Rs

Tarte Fine Aux pommes 
Crème à la vanille
[MLK, GLU]
[VEG]
350 Rs

Fruits Tropicaux 
Assiette de fruits frais
[PLANT-BASED, VEG]
320 Rs



Poire Belle Hélène 
Sauce au chocolat et glace à la vanille
[MLK]
[VEG]
Rs350

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

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 végétariens 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]