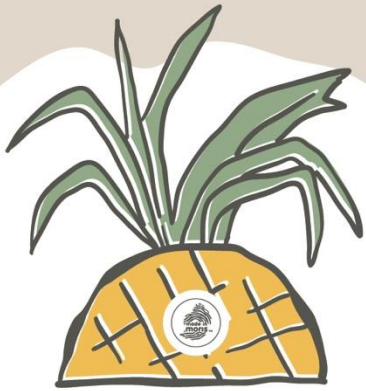




Si la cuisine du Ô pouvait parler, elle aurait l'accent chantant de la Méditerranée. Dans l'assiette, c'est frais, léger, marin... mais pas que. Situé en bord de plage, le lagon s'invite à table, et quand le jour s'éteint, le décor prend des airs de carte postale : sable sous les pieds, étoiles au-dessus.

# 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.



## MEZZE

### Dips & Pita

En rotation : Hummus/ Baba ghanoush/ Tzatziki

Pain pita croustillant

[SSE, MLK, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 580

## ENTRÉE

### Verdure D'été

Légumes verts locaux, compote de pomme verte, fromage, noix de pecan, et vinaigrette au vinaigre de cidre

[MTD, NUT, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 620

### Salade Océane Méditerranéenne

Fruits de mer, coulis de poivron rouge, salsa de melon, fenouil

[CRU, EGG, MLS, FSH]

Rs 680

### Trilogie De Thon Rouge

Fèves vertes croquantes, pomme de terre, olive, œuf de caille, poivron, vinaigrette citronné au sumac

[FSH, MTD, EGG]

\*Option VÉGÉTALE disponible 

Rs 620

### Carpaccio De Bœuf Au Dukkah

Épices dukka égyptiennes, salade de fenouil, artichauts, huile d'olive et copeaux de Parmesan

[BEF, MLK]

Rs 650

### Salade Marocaine De Betterave

Roquette, cumin, chutney de prunes, noix de pécan caramélisées et salsa de pomme

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 510

### Bourek Au Fromage

Feta, Gruyère, épinard, muscade, menthe, coulis de tomate, crudités

[MLK, GLU]

[VEG]

Rs 540

### Halloumi grillé

Citrouille glacée miel-citron, marmelade d'oignons rouges, pignons de pin torréfiés

[MLK, NUT]

[VEG]

Rs 580

## SOUPE

### Soupe De Courge Butternut

Tahini, noisette, pesto de tomate séchée & Bruschetta

[MLK, CEL, NUT, GLU]

[VEG]

Rs 500

### Chaudrée O-beach

Fruits de mer, pomme de terre au safran, croûtons à l'ail

[FSH, MLK, ALC, GLU]

Rs 500

## PLAT PRINCIPAL

### Poulet Au Baharat

Légumes rôtis et poivrons confits, sauce crémeuse aux noix

[GLU, ALC, MLK, NUT]

Rs 810

### Bœuf Braisé & Gravy

Compotée de chou rouge, purée de patate douce, olives Kalamata et

sauce au romarin

[BEF, GLU, ALC, MLK]

Rs 940

### Mahi-mahi À La Grecque

Compotée de tomate, légumes sautés, sauce aux poivrons rouges

[FSH, ALC, SUL]

Rs 845

### Méchoui D' Agneau

Gigot d'agneau braisé pendant 3 heures, semoule aux fruits secs et à la

menthe, jus corsé

[ALC, GLU]

Rs1100

### Moussaka D' Aubergine

Lasagne d' aubergines, compote de tomate et fromage

[MLK]

[VEG]

Rs 680

### Caponata

Servi avec des tagliatelles au jalapenos sautés, basilic frais

[GLU, MLK]

[VEG]

Rs 680

### Ziti

Penne Ziti cuite au four et aubergines

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 680

### Tajine Végétarienne

Légumes de saison, pois chiches, sauce au harissa

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 680

## DESSERT

### Umm Ali

Pudding feuilleté, glace à la pistache

[GLU, MLK, NUT]

[VEG]

Rs 540

### Pudding Muhalabiya Noix De Coco

Espaël espuma, biscotti

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 540

### Tarte Au Citron

Tarte au citron meringuée à l'italienne

[MLK, GLU, EGG]

Rs 540

### Crème glacée

Sélection du jour

[MLK]

[VEG]

Rs 400



Plateau de fruits   
Assortiment de fruits de saison  
[PLANT-BASED]  
Rs 300

Salade de fruits   
Salade de fruits de saison  
[PLANT-BASED]  
Rs 300

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.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 ]