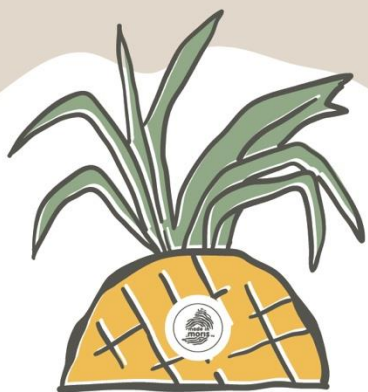


Si la cuisine du Ō pouvait parler, elle
aurait l'accent chantant de la
Méditerranée. Dans l'assiette, c'est
frais, léger, marin... mais pas que. Situé
en bord de plage, le lagon s'invite à
table, et quand le jour s'éteint, le
décor prend des airs de carte postale :
sable sous les pieds, étoiles au-dessus.

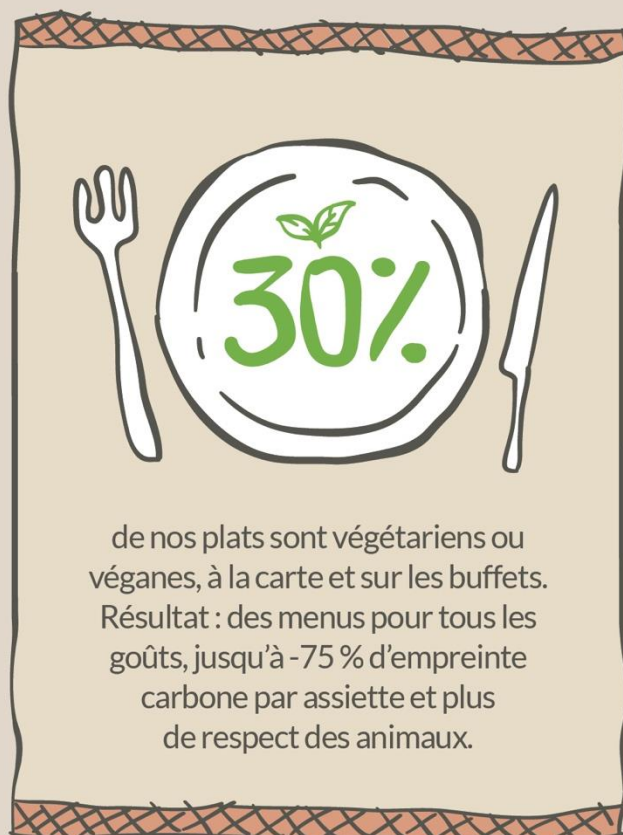
Engagé·es jusque dans l'assiette

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 torréfiées

[MLK, NUT]

[VEG]

Rs 580

SOUPE

Soupe De Cource 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

Jarrets d'agneau braisés 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]