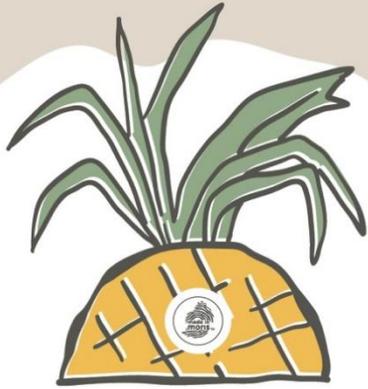


Si la cuisine du Ō pouvait parler,
elle aurait l'accent chantant de la
Méditerranée. Dans l'assiette, c'est
frais, léger, marin... mais pas que.
Situé en bord de plage, le lagon
s'invite à table, et quand le jour
s'éteint, le décor prend des airs de
carte postale : sable sous les pieds,
étoiles au-dessus.

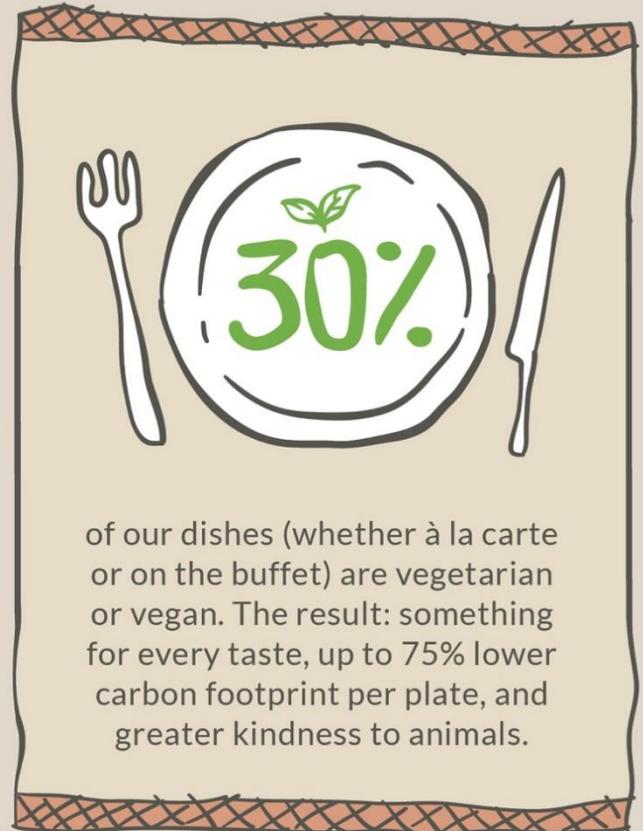
Committed – Right to your plate

As a purpose-led, B Corp certified business, we cook responsibly, with heart and good sense.



52%

of the food and drink on our menus comes from local producers certified **Made in Moris.**



of our dishes (whether à la carte or on the buffet) are vegetarian or vegan. The result: something for every taste, up to 75% lower carbon footprint per plate, and greater kindness to animals.

Look for these symbols:  100% PLANT-BASED  VEGETARIAN

Less waste

We forecast covers, track waste with smart bins, cook to order, and reuse surplus for staff meals. Want to help? Just listen to your appetite - you can always come back for more.

No salmon here

Too many chemicals, too big an environmental impact. We choose fresh, local and more sustainable species instead.



SANDWICH & PANINI

Rs 590

Le O Club Sandwich

Poulet, bacon, tomate, mayonnaise, œuf,
avocat, laitue
[EGG, PRK, GLU, MTD]

Croque-Monsieur & Truffe

Jambon de poulet, Cheddar, sauce béchamel, huile
de truffe
[MLK, GLU, EGG, MTD]

Focaccia Au Poulet

Poulet, tomate, oignons, laitue, ananas grillé,
mayonnaise au pesto
[GLU, EGG, NUT, MTD]

Ciabatta Au Bœuf

Bœuf rôti, oignons caramélisés, laitue, sauce au
raifort
[GLU, MTD, BEF, MLK]

Tartine Multigrains Au Marlin

Marlin fumé, houmous épicé, légumes marinés
[GLU, FSH, SSE]

Tomozzarella Tartine

Pain de mie complet, Sauce pesto, légumes grillés,
Mozzarella végétale, compote de tomate
[NUT, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Tropicado Bun

Guacamole, ananas grillé, pesto, tomate, oignons,
laitue, pain sans gluten
[NUT]
[PLANT-BASED, VEG]

Tous les sandwiches sont servis avec des frites.

SALADES

Rs 585

Fraîcheur De Crevette

Crevettes sautées, haricot blanc, céleri, tomate, persil
[CRU, LUP, CEL]

Salade Du Chef

Poulet poêlé mariné au thym, romarin, ail et cumin,
oignons, câpres, tomate, concombre, cornichon,
poivrons rouges, croûtons
[GLU, MTD, SUL]

Thon Marocain

Thon légèrement poêlé, épices Ras el hanout, légumes
croquants, salsa de fruits
[FSH]

Crabe Cilbir Turc

Chair de crabe, houmous, pomme de terre rôtie
[CRU, EGG, MTD, SSE]

Salade Grecque Traditionnelle

Feta, concombre, olive verte, poivrons mélangés grillés,
oignon, vinaigrette moutarde
[MLK, MTD]
[VEG]

Fraicheur du jardin

Pois chiches, fromage vegan, poivron, concombre,
jalapeno, vinaigrette à la moutarde ancienne, pita toasté
[MTD, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

PÂTES

Rs 645

Sélection de pâtes

Spaghetti

Penne

Farfadelle

[GLU]

[VEG]

Sauce napolitana

Tomate, oignon, ail, origan, basilic

[CEL]

[PLANT-BASED, VEG]

Sauce arrabbiata

Tomate, piment rouge séché, oignon, ail,
câpres et olive noire

[CEL, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

Sauce bolognaise

Bœuf, tomate, ail, oignons, carotte, céleri

[BEF, CEL]

Sauce O-Beach

Tomate séchée, artichaut, roquette, olive Kalamata, Feta

[MLK, SUL]

[VEG]

Tous les plats de pâtes sont servis avec du Parmesan.

PIZZA

Rs 520

La Passe Pizza

Sauce tomate, basilic, Mozzarella
[GLU, MLK]
[VEG]

La Passe Pizza 2.0

Base sans gluten, sauce tomate, basilic
et fromage végétalien
[NUT]
[PLANT-BASED, VEG]

20 Pizza Pied

Mozzarella, Feta, Ricotta, fromage de chèvre
[GLU, MLK]
[VEG]

Filao Pizza

Sauce BBQ, Poulet, ananas, olive, oignon,
piment vert, Mozzarella
[GLU, MLK]

Choisy Pizza

Sauce tomate, Chorizo, champignon, origan,
Mozzarella, huile de piment
[GLU, MLK, PRK]

Rivière Citron Pizza

Sauce tomate, fruits de mer, olive Kalamata, Mozzarella
[GLU, MLK, FSH, CRU]

DESSERT

Rs 285

Tiropita Cacahuète

Friand au miel et aux arachides

[PNT, MLK, GLU]

[VEG]

D'aranchia Flan

Flan à l'orange & segments frais

[EGG, MLK, GLU]

Délice au chocolat

Brownies au chocolat noir, crème glacée à la noix de
COCO

[MLK, EGG, NUT, GLU]

Salade de fruits

[PLANT-BASED]

Plateau de fruits de saison

[PLANT-BASED]

Sélection du jour

Ice creams [MLK] [VEG]  et Sorbet [PLANT-BASED] 

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]
CACAHUËTES	[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]