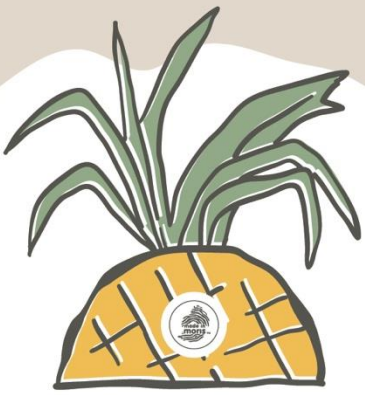
Si la cuisine du Ō pouvait parler, elle aurait l'accent chantant de la Méditerranée. Dans l'assiette, c'est frais, léger, marin… mais pas que. Situé en bord de plage, le lagon s'invite à table, et quand le jour s'éteint, le décor prend des airs de carte postale : sable sous les pieds, étoiles au-dessus.

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.

made in moris™ | Certified B Corporation

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

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

La Salade 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

Salade De Poulet César

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

[GLU, FSH, MLK, MTD, SUL]

Rs 590

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

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' Aubergines
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

Porc Texan
Côtes de porc braisées lentement façon Texas. légumes du jour, purée de pomme de terre
[PRK, MLK, GLU]
Rs 790

Steak
Faux-filet de bœuf grille, frites, sauce au poivre
[BEF, MLK]
Rs 800

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 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]