

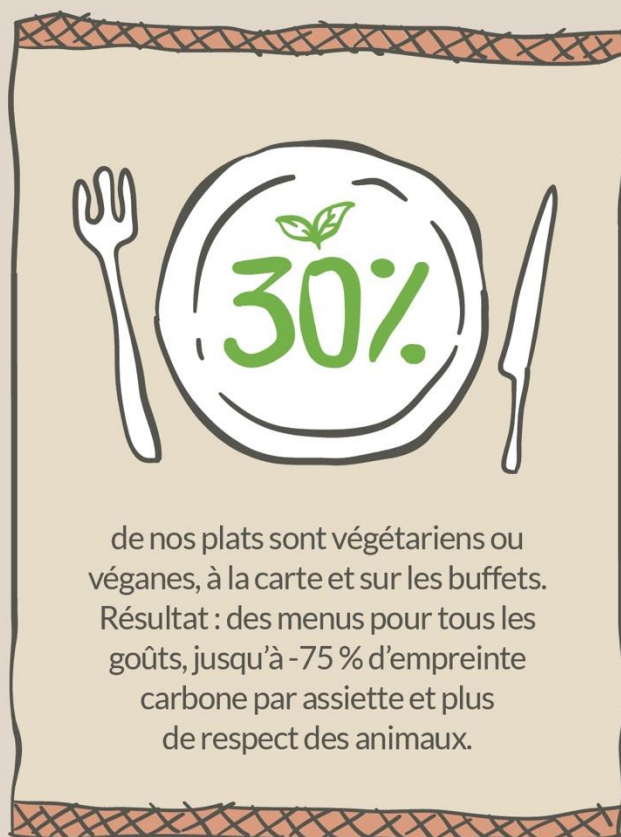
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.*

Finis le saumon

Trop de traitements chimiques, trop d'impacts écologiques. Nous privilégions les espèces locales, fraîches et plus durables.



SALADE

Salade signature

Oeuf de caille, oignon confit, concombre, poulet fumé, maïs, laitue romaine et vinaigrette moutarde-miel

[MTD, EGG]

Rs 520

Tarte fine

Fromage de chèvre mariné, légumes grillés et pistou

[MLK, NUT, GLU, SUL]

[VEG]

Rs 520

Salade de poulet à l'ananas

Cuisse de poulet grillé aux épices tandoori, ananas Victoria, poivron, coriandre fraîche et vinaigrette balsamique

[MTD, SUL]

Rs 520

Salade grecque

Feta, poivron, concombre, olive, tomate, oignon confit, menthe fraîche et vinaigrette au Xérès

[MLK, MTD, SUL]

[VEG]

Rs 520

Salade de quinoa et grenade



Sauce à l'orange et Tamari

[SOY, SUL]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 520

Salade Niçoise

Thon frais poêlé, pomme de terre, haricots verts, olives, tomate

[FSH]

Rs 520

Salade de foie de volaille

Foie de poulet sauté glacé au vinaigre balsamique, oignon, ail et coriandre

Rs 540

Salade de crevette

Crevettes sautées, oignon, poivron, vinaigrette à la moutarde et quartiers de citron

[CRU]

Rs 600

Tartine à l'avocat

Avocat sur pain grillé, garnies de tomates cerises, micro-pousses et huile d'olive

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 500

BURGER

[MTD, MLK, EGG, GLU, SSE]

Tous les plats sont accompagnés de laitue, tomate, rondelle d'oignon, mayonnaise, cornichons, fromage Cheddar et Frites

Le gourmand végétal

Steak de soja

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 535

Poisson pané

[FSH, EGG, GLU]

Rs 575

Poulet

Rs 585

Boeuf

[BEF]

Rs 610

PANINI

Légumes grillés 

[MLK, GLU]

[VEG]

*Option VÉGÉTALE disponible 

Rs 575

Poulet et fromage

[MLK, GLU]

Rs 575

BAGUETTE AU BOEUF

Steak de boeuf, sauce moutarde et oignons rouges, mayonnaise épicée

[GLU, BEF, MLK]

Rs 575

DESSERT

Carpaccio d'ananas, sorbet à la mangue 

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 250

Moelleux au chocolat, Glace à la vanille

[MLK, GLU, EGG]

Rs 250

Parfait aux agrumes, sorbet à la mangue

[EGG, GLU, MLK]

Rs 250

Tarte à la noix de coco 

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 225

Sélection de glaces 

[MLK]

[VEG]

Rs 255

Assiette de fruits de saison 

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 255

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]