



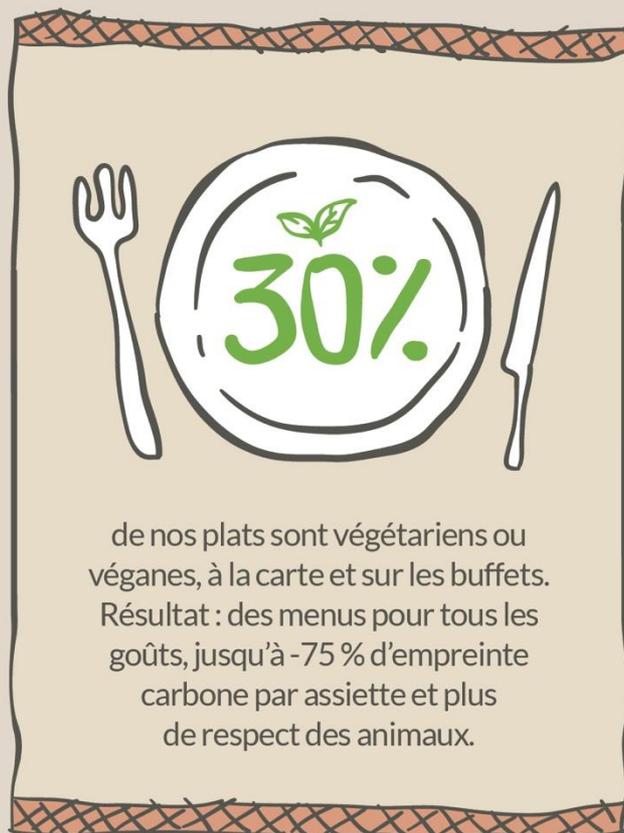
# Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



## SALADE

### Salade signature

Œuf 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

Pêche Melba Classique 

[MLK, GLU]

[VEG]

**Rs 250**

Soupe de fruits rouges, sorbet aux fruits des bois

[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 ]