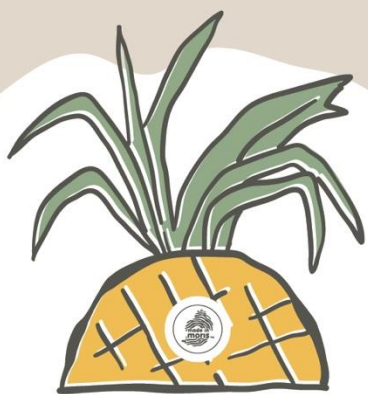


R I V I E R A

Riviera c'est un petit coin à part, calme et flottant, réservé aux adultes. On a voulu ce lieu romantique sans être guindé, élégant sans être coincé. Et dans l'assiette ? Tout ce qu'il faut pour rendre le moment raffiné et savoureux.

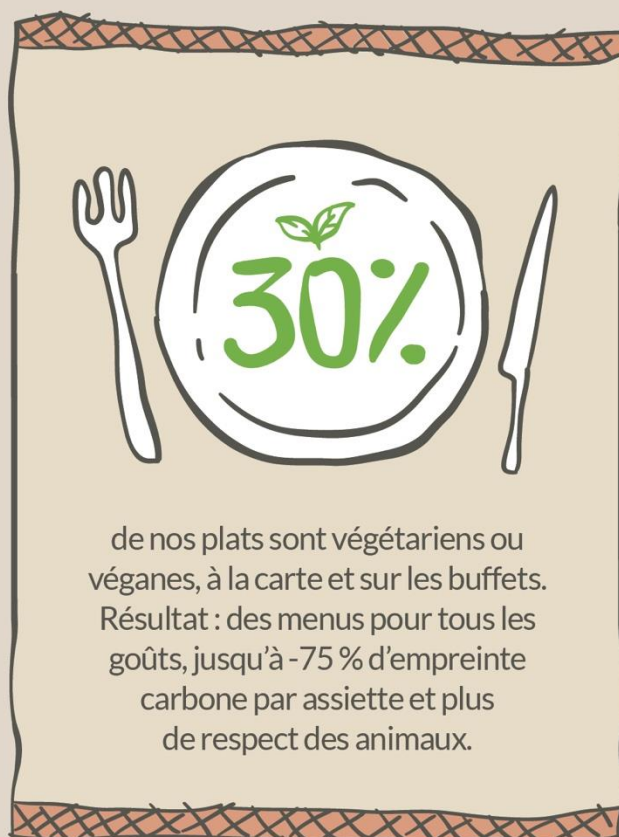
Engagé·es jusque dans l'assiette

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.



Certified



Corporation

ENTRÉE

Tartare De Palmiste

Truffe, Oeuf de caille fumé

[EGG]

Rs 680

Option végétale disponible 

Risotto Thaï, St Jacques et Crabe

Noix de St Jacques poêlées, Citronnelle, Feuilles de citron, Piment vert,
Asperges, Parmesan

[CRU, MLK, PRK]

Rs 800

Duo De Poissons

Ombrine, Thon jaune, Yuzu, Avocat

[FSH, SSE]

Rs 800

Foie Gras Terracine

Foie gras poêlé, Chutney d'ananas, Vinaigrette au Porto & tamarin

[ALC, GLU]

Rs 925

SOUPE

Soupe De Crabe Riviera

Rouille à l'ail, Croûtons

[CRU, CEL, GLU]

Rs 520

Crème D'Asperge

Asperges sautées et tomates séchées

[MLK]

[VEG]

Rs 480

PLAT PRINCIPAL

DE LA MER

Grillades De Fruits De Mer

Poisson, Saint-Jacques, Crevettes royales, Calamar, Légumes sautés,
Sauce au beurre d'ail

[FSH, CRU, MLK, MLS, ALC, SUL]

Rs 1,275

Crevettes Royales BBQ

Crevettes royales, Salsa de tomates aux feuilles de combava

[CRU, SUL, ALC]

Rs 1,625

Langouste Entière

Langouste grillée, Sauce au beurre d'ail noir

[CRU, SUL, MLK, ALC]

Rs 2,255

Vivaneau Rouge, Croûte Épicée

Mini poireaux carbonisés, Émulsion de beurre noisette à l'oursin

[FSH, MLK, CRU]

Rs 800

À LA TERRE

Longe D'agneau En Croûte

Oignons caramélisés, Fromage de chèvre, Jus

[MLK, ALC, SUL]

Rs 1,275

Tomahawk

Bœuf tomahawk grillé (800 to 950gm), Galette de pomme de terre, Jus de vin rouge

[BEF, ALC, GLU]

Rs 3,275

Magret De Canard De Souillac

Magret de canard poêlé, Purée de patates douce, Réduction au tamarin

[MLK, ALC]

Rs 1,275

Courge Butternut Grillée

Panais cuit au four, Graines de citrouille, Chutney de tomate séchée,

Mousse de Sriracha

[PLANT-BASED, VEG]

Rs 550

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Est Rencontre L'Ouest

Sélection de poulet, Agneau, Crevette, Poisson, Calamar, Moules,

Légumes sautés, Purée de pommes de terre, Sauce au poivre,

Émulsion au citron

[CRU, FSH, MLS, SUL, MLK, ALC]

Rs 2,825

Symphonie De Fruits De Mer

Langouste (1/2), Crevettes géantes, Crevettes, Poisson, Moules,

Calamar

Légumes du jardin, Purée de panais, Sauce au beurre et à l'ail

[CRU, FSH, MLS, MLK, ALC]

Rs 3,050

DESSERT

Cheesecake D'Arla Au Four

Crème de framboise, Coulis de mangue
[MLK, EGG, GLU]

Rs 335

Fondant Au Chocolat

Crème à la vanille, Compote de baies sauvages
[MLK, EGG, GLU]

Rs 335

Option végétale disponible 

Plateau De Fruits Tropicaux

Sélection de fruits de saison
[PLANT-BASED, VEG]

Rs 335



Pour faire une réservation 24h à l'avance.

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]