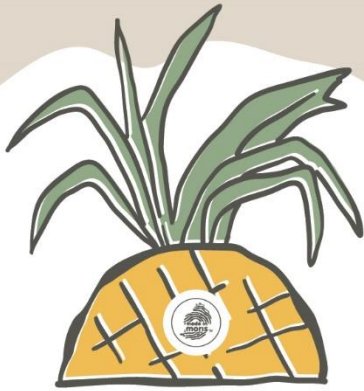


Wenn das Ö sprechen könnte,
hätte es einen mediterranen
Akzent.

Frischer Fisch, sonnenverwöhnte
Aromen, leichte Gerichte und
Meeresluft – direkt am Strand.
Und wenn die Nacht hereinbricht?
Dann ist die Idylle perfekt: warmer
Sand unter den Füßen, Sterne am
Himmel und ein Abendessen, das
nach Sommer schmeckt.

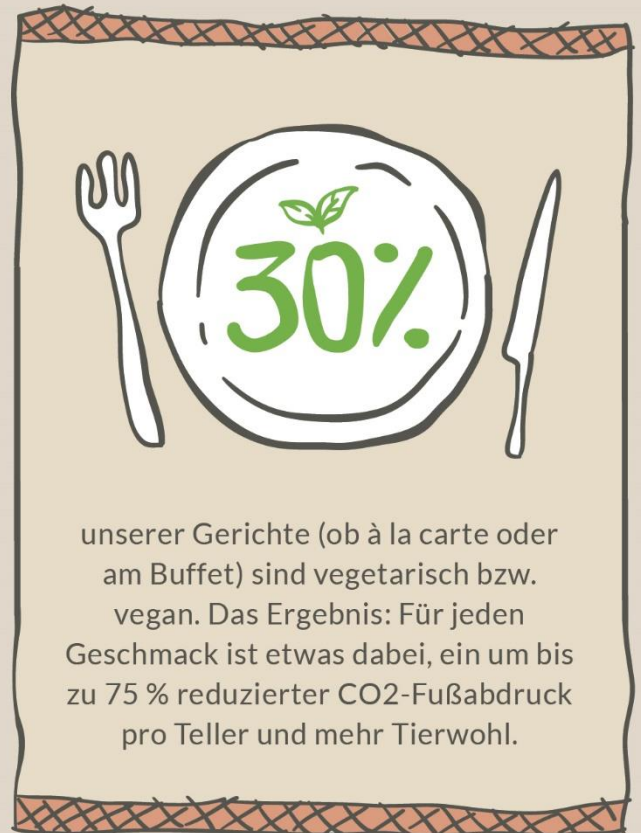
Engagiert – Bis auf Ihren Teller

Als zielorientiertes, B Corp-zertifiziertes Unternehmen kochen wir verantwortungsvoll, mit Herz und Verstand.



52%

der Speisen und Getränke auf unserer Speisekarte stammen von hiesigen Produzenten mit „**Made in Moris**“-Zertifizierung.



unserer Gerichte (ob à la carte oder am Buffet) sind vegetarisch bzw. vegan. Das Ergebnis: Für jeden Geschmack ist etwas dabei, ein um bis zu 75 % reduzierter CO₂-Fußabdruck pro Teller und mehr Tierwohl.

Achten Sie auf diese Symbole:  100% VEGAN  VEGETARISCH

Weniger Abfall

Wir planen die Auslastung, erfassen Abfälle mit intelligenten Abfalleimern, kochen auf Bestellung und verwenden Überschüsse für die Mitarbeiterverpflegung.

Wir sind Lachs-frei

Zu viele Chemikalien, zu hohe Umweltbelastung. Wir nehmen lieber frische, regionale und nachhaltigere Fischarten.



SALAT

La-Baie-Salat

Grüner Salat, geräucherter Marlin, Garnele, Muscheln, Fisch,
Zitronen-Vinaigrette

[FSH, MLS, CRU]

590 Rs

O-Salat

Kopfsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Feta,
Kirsch-Vinaigrette & natives Öl

[MLK]

[VEG]

560 Rs

VEGANE Option verfügbar 

Oktopus & Bohnen

Oktopussalat mit Cannellini-Bohnen, Kapern und Zitronendressing

[MLS]

590 Rs

SNACKS

Garnelen

Knusprige Garnelen, asiatische Sauce

[GLU, MLK, CRU]

590 Rs

Hühnchen

Frittierte Chicken-Lollipops, Sriracha-Mayonnaise

[GLU, MLK]

590 Rs

Samosa

Frittierte Gemüse-Samosas, Tomaten-Chutney

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

250 Rs

Frühlingsrolle

Frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse, asiatische Soße

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

250 Rs

SANDWICH

Klassischer Rinderburger

Hausgemachtes Rinder-Patty, Zwiebel, Tomate, Salat, Senf,
Mayonnaise und Käse

[BEF, MTD, MLK, GLU]

690 Rs

Club Sandwich

Getoastetes Brot, Hähnchen, Spiegeleier, Speck, Salat, Tomate,
Mayonnaise

[PRK, GLU, EGG, MTD]

690 Rs

O Sandwich

Vollkorntoast, Grillgemüse, veganes Pesto, Gurke, Zwiebel, Salat

[NUT, GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

630 Rs

Crispy-Chicken-Burger

Knusprig gebratenes Hähnchen, Jalapeños, Tomate, Gewürzgurken,
Cheddar-Käse, Chipotle-Mayonnaise

[GLU, MLK, MTD]

690 Rs

PIZZA

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und natives Olivenöl extra

[GLU, MLK, CEL]

[VEG]

540 Rs

VEGANE Option verfügbar



Gemüse-Antipasto

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Gemüse, Kapern, Basilikum
und natives Olivenöl extra

[GLU, MLK, CEL]

[VEG]

540 Rs

Knoblauch-Garnelen

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen mit Knoblauch

[GLU, MLK, CRU, CEL]

560 Rs

BBQ-Hähnchen

Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchen, BBQ-Sauce, Zwiebel,
Basilikum

[GLU, MLK, CEL]

560 Rs

PASTA

Napolitana

Hausgemachte Tomatensauce & Parmesan

[CEL, MLK]

[VEG]

550 Rs

Schinken & Käse

Pasta, Sahne, Butter, Schinken und Parmesan

[MLK, GLU]

640 Rs

Meeresfrüchte

Pasta, Tomate, Butter, Olive, Knoblauch & Parmesan

[MLK, CRU, MUL, FSH, GLU, CEL]

670 Rs

Bolognese

Pasta, Rinderragout, Parmesankäse

[CEL, MLK, BEF]

Rs 670

HAUPTGERICHTE

Fang des Tages

Gegrilltes Fischfilet, Kapern-Butter-Sauce

[MLK, FSH]

810 Rs

Peri-Peri-Hähnchen

Gegrilltes Hähnchen, Peri-Peri-Soße

[MTD]

810 Rs

Blumenkohlspieß

Gegrillter Blumenkohl am Spieß, Tomatensalsa

[PLANT-BASED, VEG]

690 Rs

BEILAGEN

Kurz gebratenes Gemüse

[MLK]

[VEG]

Pommes frites

[PLANT-BASED, VEG]

Beilagensalat

[PLANT-BASED, VEG]

Weißer Reis

[PLANT-BASED, VEG]

DESSERT

Joghurt-Parfait

Cremiger Joghurt, geschichtet mit gerösteten Nüssen, goldenem Honig und Mango-Coulis

[MLK, EGG, NUT]

390 Rs

Orangen-Crème-brûlée

Mit orangenzesten verfeinert,
und mit einer knusprigen Karamellkruste

[MLK, EGG]

350 Rs

Vegane Mahalabia

Mandelmilchpudding mit Rosenwasser,
garniert mit gehackten Pistazien und Zimt

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

390 Rs

Schokoladen-Olivenöl-Kuchen

Saftiger Zartbitterschokokuchen mit Olivenöl, rotem Coulis,
Schokoladensauce und Vanilleeis

[MLK, EGG, GLU]

390 Rs

Preise in Mauritius-Rupien.
Die Preise verstehen sich inklusive 15 % staatlicher Steuer, jedoch ohne
10 % freiwilligem Trinkgeld.

ERNÄHRUNGSVORLIEBEN

Egal, ob Sie Vegetarier sind, sich rein pflanzlich ernähren oder einfach nur neugierig sind – wir laden alle unsere Gäste herzlich ein, unsere köstlichen pflanzlichen Gerichte zu entdecken. Und es gibt viele gute Gründe, sie zu probieren: Sorgfältig zubereitet und voller Aromen, bieten diese Gerichte die gleiche außergewöhnliche Qualität und den gleichen Geschmack – und spiegeln gleichzeitig unser Engagement für einen besseren Planeten und unser Ziel wider, mindestens 30 % vegetarische bzw. rein pflanzliche Gerichte zu servieren.

Halten Sie nach diesen  und  Etiketten an den Gerichten Ausschau und werden Sie Teil der nachhaltigen Reise.

FÜR VEGETARIER GEEIGNET 
FÜR VEGANER GEEIGNET 

[VEG]
[PLANT-BASED]

LEBENSMITTELALLERGIEN-HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für jedes Gericht führen wir die wichtigsten Allergene mit Standardabkürzungen auf. Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz all unserer Bemühungen bei der Herstellung, einige unserer Zutaten Spuren von Allergenen enthalten können. In unserer Küche werden verschiedenste Zutaten verwendet und unsere Gerichte können häufige Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen, darunter: Gluten, Erdnuss, Schalenfrüchte, Milchprodukte, Eier, Soja, Fisch und Schalentiere, etc.

Sollten Sie eine Lebensmittelallergie oder eine diätetische Einschränkung haben, teilen Sie dies dem Restaurantleiter oder Küchenchef vor Ihrer Bestellung mit.

SOJA	[SOY]
SELLERIE	[CEL]
NÜSSE	[NUT]
ERDNUSS	[PNT]
SENF	[MTD]
LUPINE	[LUP]
SULPHATE	[SUL]
SESAM	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
MILCH	[MLK]
EI	[EGG]
SCHALENTIER	[CRU]
FISCH	[FSH]
MOLLUSKE	[MLS]
ALKOHOL	[ALC]
SCHWEINEFLEISCH	[PRK]
RINDFLEISCH	[BEF]