

Nos engagements : du bon, du local et du responsable !

Depuis 2016, les restaurants Exsel s'engagent pour vous apporter une alimentation durable.

Chez Exsel, on aime la planète et on la respecte – ça tombe bien, elle nous le rend bien !

Ici, nous privilégions des ingrédients chouchoutés par des producteurs locaux, cueillis à deux pas d'ici et préparés avec amour. Pourquoi ? Parce que manger bien, c'est se faire plaisir tout en faisant un petit geste pour l'environnement et c'est bon pour nos entreprises, pour l'emploi et le développement de notre île.

Nous limitons notre impact sur la pollution liée au transport des marchandises par avion ou par bateau parce que c'est bon pour l'environnement.

Nous vous proposons principalement des fruits et légumes de saison parce que la nature ici nous les fournit plus facilement et pour nous, c'est une bonne occasion de sortir de ses habitudes. Découvrir c'est aussi le voyage.

L'humain et notre territoire, d'abord, toujours.

Nous avons choisi d'inscrire notre entreprise dans une démarche écoresponsable en proposant une offre d'accueil et des services de qualité accessibles à tous. Nous croyons en effet qu'une entreprise, c'est bien plus qu'une question de profits : elle a aussi un rôle à jouer pour agir en faveur d'un développement citoyen et de son territoire.

Notre mission ? Inciter nos partenaires, fournisseurs, sous-traitants et bien sûr nos clients à adopter une posture responsable. En interne, nous engageons nos collaborateurs dans l'amélioration continue de leurs pratiques.

Ceci n'est pas
un label de plus



C'est un engagement
durable pour la planète
et l'humain !



Nos fournisseurs péi

Dans le cadre de notre démarche écoresponsable Exsel Nature, nous privilégions les producteurs locaux. Nous mettons un point d'honneur à remplir vos assiettes de saveurs authentiques tout droit venues de notre belle île.

Découvrez les pépites que nos artisans apportent et dégustez-les dans nos cartes !



FROMAGE

Fromagerie Takamaka

Saint-Benoit



OEUFS

Matines

Saint-Benoit



BIERES

Brasserie de Bourbon

Saint-Leu



BIERES

Brasserie Dalons

Sainte-Marie



GLACES

L'Île en glace

Saint-Denis



VOLAILLE

Duchemann et Grondin

L'Étang-Salé



CHARCUTERIE

Salaison de Bourbon

Saint-Pierre



CONFITURES

La confiserie d'Émilie

Saint-Benoît



LAIT

Sicalait

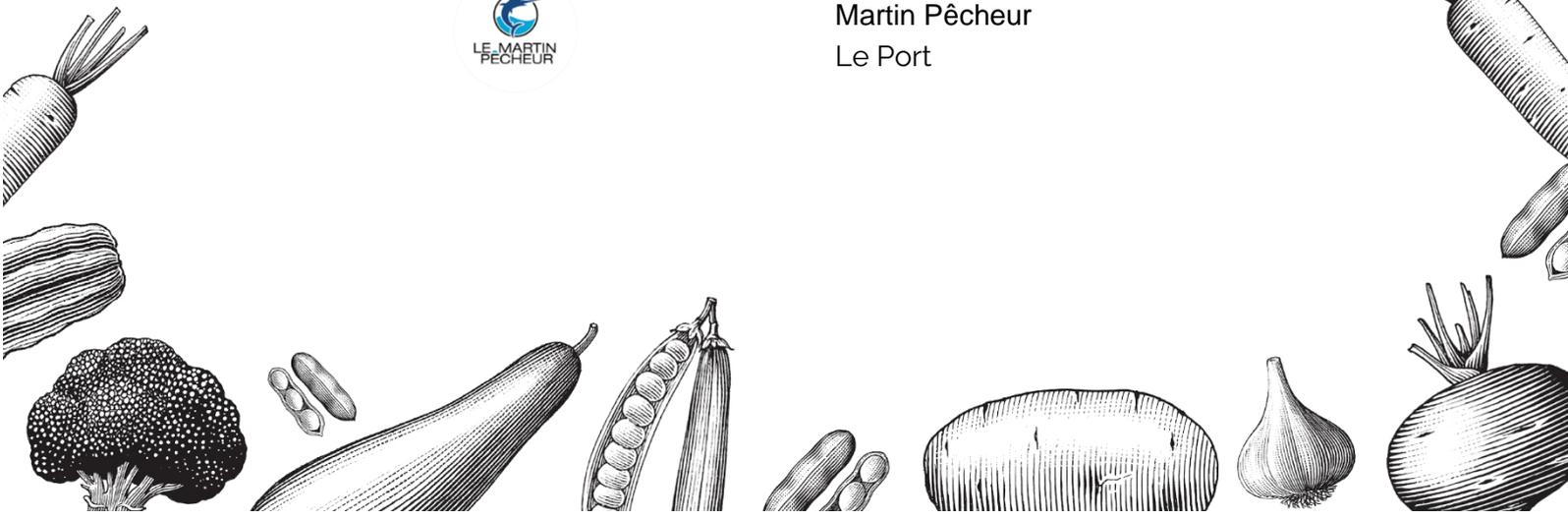
Tampon



POISSONS

Martin Pêcheur

Le Port



Les allergènes

Chers clients, si vous présentez des allergies alimentaires, voici la liste des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats de notre carte. Retrouvez-les à l'aide des pictos indiqués à côté de chaque plat.

Arachides



Crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Céréales et produits contenant du gluten



Soja et produits contenant du soja



Lait et produits à base de lait



Fruits à coque et produits à base de fruits à coque ou sésame



Anhydride sulfureux et sulfites



Poissons et produits à base de poissons



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Poissons et produits à base de lupin



Les salades

	Entrée	Plat
La Caesar du rivage 🍴 🥗 🍷 🍷 🍷 🍷 Mesclun Peï, poulet croustillant, œuf dur « plein air », tomate cerise, crouton, copeaux de Parmesan, sauce Caesar (anchois).	11€	17,5€
Le Bowl du rivage 🍴 🍷 🍷 Mesclun peï, patate douce, quinoa bio, poivron confit, brède mariné, tofu snacké, graines de sésame, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.		17,5€
La salade « Au Large » 🍴 🥗 🍷 🍷 Mesclun peï, patate douce, quinoa bio, poivron confit, brède mariné, tofu snacké, graines de sésame, vinaigrette à l'huile de sésame grillé.	14€	22,9€

Les poissons

Tartare de Thon du Victoria (150g env.) 🍴 🥗 🍷 🍷 Thon mariné, ananas Victoria, avocat, vinaigrette aux fruits de la passion. Servi avec mesclun péi et frites de patates douces.		23,9€
Ceviche de légine (150g env.) 🍴 🥗 Légine marinée, coriandre, citron vert, mangue, fruit de la passion, oignon rouge, zestes de citron vert, piment doux. Servi avec mesclun péi et frites de patates douces.		29,9€
Truite entière façon meunière (200g env.) 🍴 🥗 🍷 🍷 Accompagnée d'une carotte rôtie, légumes grillés et beurre noisette		26€
Légine rôtie (160g env.) 🍴 🥗 🍷 🍷 Cuite à la nacre, accompagnée d'un palet de butternut, légumes grillés et crème d'herbes fraîches		31€
Thon mi-cuit (160g env.) 🍴 🥗 Accompagné d'un palet de butternut rôti et légumes grillés, sauce aux notes de citron		23,5€

Les viandes

Entrecôte maturée (220g env.) 🍴 🍷 🍷 Accompagnée de frites fraîches et mesclun péi, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches)		29€
La Raclette Piton Maïdo 🍴 🍷 Fromage Piton Maïdo fondu, charcuterie et patate douce vapeur		24,9€
Le Burger du boucher 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 Bun, steak haché façon bouchère VBF ou poulet croustillant, compotée d'oignons, Piton Maïdo, sauce au choix (poivre, bleu ou crème d'herbes fraîches), mesclun péi, tomate, servi avec frites fraîches et mesclun péi.		21,9€
Filet de canard à la plancha (250g env.) 🍴 🍷 Jus au miel de fleurs, accompagné d'un palet de butternut rôti et légumes grillés		29,5€

Les plats créoles

Servis avec riz, grains et brèdes

Rougail saucisses 🍴 🍷 L' incontournable plat de notre île.		18,5€
Carry poulet 🍴 🍷 Poulet cuisiné et mijoté à la créole		17€



Prix nets TTC service compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

🍴 : Fait-maison

Les fromages

Assortiments de fromages 🍷🍷	12€
Fromages péi selon arrivage, confiture péi	
Fromage seul 🍷🍷	8€
Fromages péi selon arrivage, confiture péi	

Les desserts

Moelleux au chocolat cœur goyavier 🍷🍷🍷🍷	10€
Servi avec boule de glace vanille	
Crème brûlée 🍷🍷🍷	7,5€
Crème glacée 🍷🍷🍷	6,5€
Deux boules au choix	
Salade de fruits frais 🍷	8€
Nappé d'un sirop de Bissap	
Café gourmand 🍷🍷🍷🍷🍷	10€
Assortiment de desserts, café ou thé	
Ananas frais 🍷	7,5€
Dans son plus simple appareil	
Ananas flambé 🍷	8,5€
Flambé au Rhum péi	

Menu enfant 14€ (-12 ans)

Poulet croustillant, frites fraîches Ou Steak haché, frites fraîches
Ou Petit plat créole

+ 1 boisson 25cl au choix (jus de fruits, soft ou eau)

Les boissons

Les boissons fraîches		Les bières pression		25cl	33cl
Sirop à l'eau (25cl)	2€	Phoenix	3,9€		6,9€
Coca Cola (30cl)	4,5€	Grimbergen	4,9€		9€
Sprite (33cl)	4€	Panaché	3,9€		6,9€
Orangina (33cl)	4€	Monaco	3,9€		7€
Schweppes Tonic (25cl)	4,5€				
Schweppes Agrum (33cl)	4€	Les bières bouteille		25cl	33cl
Jus de fruits (25cl)	3,5€	Heineken	6€		
Ananas, mangue, banane, orange		Heineken 0%	5,5€		
Thé glacé maison	6€	Dalons Blonde			7,5€
Cocktail de fruits frais du moment	6€	Dalons Triple			7,5€
Ananas, mangue, banane, orange		Dalons Blanche			7,5€
Les eaux filtrées					
Plate (75cl)	2,5€	Le coin santé			
Gazeuse	3€	Vigo Kombucha (33cl)			5,5€
		Ananas, mangue, banane, orange			
		Yoko Matcha (30cl)			5,5€



EXSEL
NATURE

Afin de préserver notre île, nous limitons nos déchets plastiques en vous proposant des eaux ultra filtrées servies dans des bouteilles en verre réutilisables.



Prix nets TTC service compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

 : Fait-maison

Les cocktails création

Pour ravir vos papilles, notre barman a imaginé des cocktails originaux

Squeeze (16cl)	11€
Crème de framboise, crème de pêche, liqueur de coco, jus d'ananas et jus de citron vert.	
Victorieux (16cl)	11,5€
Rhum arrangé ananas Victoria, crème de pêche, Arhumatik passion, jus d'ananas et jus de citron vert.	
Fresh Cucumber (10cl)	9,5€
Gin arrangé, jus de citron vert, sirop de canne, concombre.	
Salted butter bliss (10cl)	9,5€
Vodka arrangée, sirop de noisette, crème fraîche, sirop de vanille.	
Victorita (10cl)	12€
Tequila arrangée, triple sec, jus de citron vert, sirop de vanille.	
Amancino (12cl)	11€
Amaretto, Bailey's, liqueur Gato patate, café.	
Exotiki (16cl)	11€
Rhum Savanna Intense, Campari, jus de citron vert et jus d'ananas.	

Les cocktails classiques

Margarita (10cl)	11€
Téquila, triple sec, jus de citron vert.	
Mojito (30cl)	9,5€
Rhum blanc Isautier, menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse.	
Mojito fruits (30cl)	10,5€
Rhum blanc Isautier, menthe, citron vert, sucre roux, coulis de fruits du moment, eau gazeuse.	
Caïpirinha (7cl)	9,5€
Vodka arrangée, sirop de noisette, crème fraîche, sirop de vanille.	
Piña Colada (25cl)	9,5€
Rhum blanc Isautier, lait de coco, jus d'ananas, sirop de coco	
Ti Punch (7cl)	7€
Rhum blanc Isautier, sucre roux, citron vert.	

Les mocktails (sans alcool)

Virgin Colada (25cl)	7,5€
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de coco.	
Virgin Mojito (30cl)	7,5€
Menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse.	
Virgin Mojito fruits (30cl)	8,5€
Menthe, citron vert, sucre roux, coulis de fruits du moment, eau gazeuse.	
Detox (25cl)	8,5€
Jus de citron vert, miel, gingembre basilic, eau gazeuse.	
Tropical (25cl)	7,5€
Jus d'ananas, jus de mangue, jus de banane.	



Prix nets TTC service compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

 : Fait-maison

Les apéritifs et alcools

Vodka (4cl)	6€	Ricard (4cl)	6€
Téquila (4cl)	6€	Kir vin blanc (12cl)	7€
Gin (4cl)	6€	Kir pétillant (12cl)	13€
Martini blanc ou rouge (6cl)	6€	<i>Supplément soda ou jus (20cl)</i>	2,5€

Les punches et rhums

Punch planteur (15cl)	9€	Rhum Savana Intense (4cl)	5€
Punch coco (15cl)	9€	Kirk & Sweeny reserva 12 ans (4cl)	13€
Rhum Blanc Isautier (4cl)	3€	Boca Theva Panama 6 ans (4cl)	14€
Rhum Barrick Isautier (4cl)	5€	Zacapa Centenario XO (4cl)	29€
Rhum Arrangé Isautier (4cl)	4,5€	<i>Supplément soda ou jus (20cl)</i>	2,5€

Les Whiskies

Johnnie Walker Red Label (4cl)	7€	Nikka Taketsuru malt (4cl)	15€
Johnnie Walker Black Label (4cl)	9€	Dalmore 12ans (4cl)	22€
Jack Daniel's (4cl)	10€	Blanton Gold Edition (4cl)	44€

Les digestifs

Get 27(4cl)	7€	Armagnac (4cl)	9€
Cognac Charles VSOP (4cl)	9€	Eau de vie de poire (4cl)	9€
Cognac Deau XO (4cl)	29€	Calvados (4cl)	9€

Les boissons chaudes

Expresso	2,5€	Thé, infusion	3,5€
Décaféiné	2,6€	Café crème	3,5€
Double expresso	4,5€	Chocolat chaud	3,5€

Les vins rouges

	Verre 12cl	Bt 75cl
Théodore Grasset 	5,5€	22€
AOP Côtes du Rhône bio Sa bouche est fraîche et gourmande. Les fruits rouges nous ravissent et les tanins fondus subliment ce nectar.		
Tholus du Colombier 		34€
Château Bousquet, AOP Côtes de Bourg Offrant un bel équilibre et un joli caractère franc.		
Grés de Montpellier 		39€
Châteaux et Grands crus Castel, Domaine de la Clapière, AOP Languedoc Sur le fruit rouge avec des tanins veloutés et une finale charnue.		
Le Loup dans la bergerie 	9€	38€
Domaine de L'Hortus, IGP Saint-Guilhem-le-désert, Pic Saint Loup Une bouche souple, ronde, gouleyante, belle matière gourmande sur un fruit croquant et des épices. Tanin et finale friande.		

Les grands crus

Château Montlabert 		88€
Châteaux et Grands crus Castel, AOP Saint Emilion Grand Cru Classé Sa bouche fait preuve d'un parfait équilibre. Les tanins affichent une belle constitution et annoncent une finale persistante. Un vin classé en 2022 dans 50 meilleurs saint Emilion parmi plus de 800 châteaux.		
Aspirant de Beychevelle		79€
Série Limité du Château de Beychevelle, AOP Saint Julien Sa bouche développe de beaux arômes de fruits mûrs, de cacao et d'épices fines. La finale d'une très belle allonge pour plus de souplesse et de gourmandise.		
Beaune 1^{er} cru « Clos du Roi »		85€
Domaine Patriarche Père & Fils, AOP Beaune 1er Cru Sa bouche très élégante, finement ciselé et soutenue par une belle fraîcheur et des tanins fins.		

Les vins rosés

	Verre 12cl	Bt 75cl
Château de la Gordonne Maison Vranken, AOP Côtes de Provence Très belle fraîcheur, une cuvée équilibrée et emplie de plénitude. Une texture de bouche soyeuse et fine.	7€	26€
M de Minuty AOP Côtes de Provence Sa bouche est vive, légère, rafraichissante aux notes joliment citronnées et végétales		39€

Les vins Blancs

Grande réserve Chardonnay  Maison Castel, IGP Pays D'oc Une bouche ample et fraîche. Un vin onctueux et long en bouche, avec une finale délicatement vanillée	6€	24€
Château l'Hyvernière  Châteaux et Grands crus Castel, AOP Muscadet de sèvre et Maine sur lie Aromatique, zeste, citronné, notes de fruits blancs et fruits jaunes. Quelques notes de fleurs blanches.		26€
Rhino Run Chenin Blanc  Van Loveren Family Estate, Robertson Valley, Afrique du Sud Des notes de pêche blanche et d'herbe coupé. Un vin très rafraichissant.	7€	29€
Séduction de la Beaugravière  La confrérie de Jurançon, AOP Jurançon moelleux Aux arômes de miel, de cannelle et de fruits confits avec une pointe de pain d'épices.		36€

Les bulles

Graham Beck Brut Robertson Valley, Afrique du sud Tout en complexité. La mousse exceptionnellement fine contribue à la fraîcheur et la finesse.	9€	48€
Champagne Collet Brut Village d'Ay, AOP Champagne Une impression de fraîcheur aussi délicate que les bulles sont fines. Un vin à la texture équilibrée. Des notes de fruits et le zeste de citrons presque confits.		76€