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 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 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

EXSEL
NATURE

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

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 / MOLLUSQUES

ŒUFS ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS

CÉRÉALES ET PRODUITS CONTENANT DU GLUTEN

SOJA ET PRODUITS CONTENANT DU SOJA

LAIT ET PRODUITS A BASE DE LAIT

FRUITS A COQUE ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUE

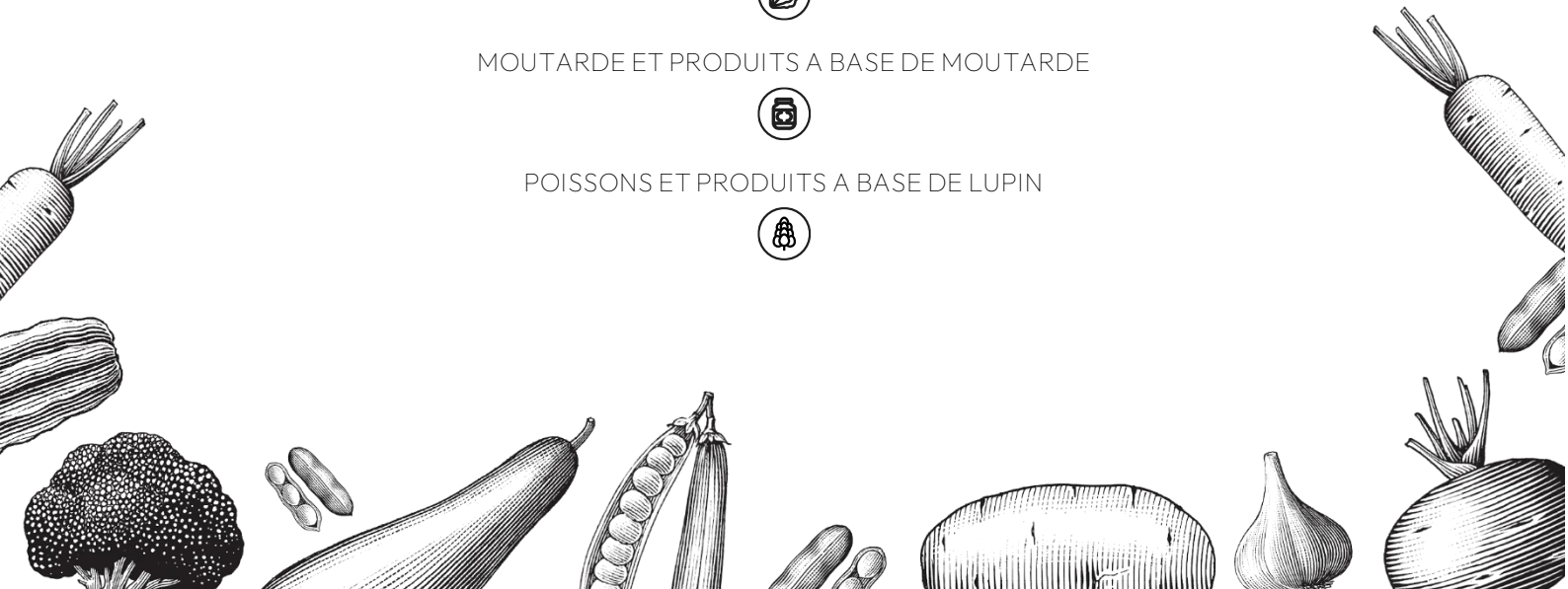
ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSONS

CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI

MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE

POISSONS ET PRODUITS A BASE DE LUPIN



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

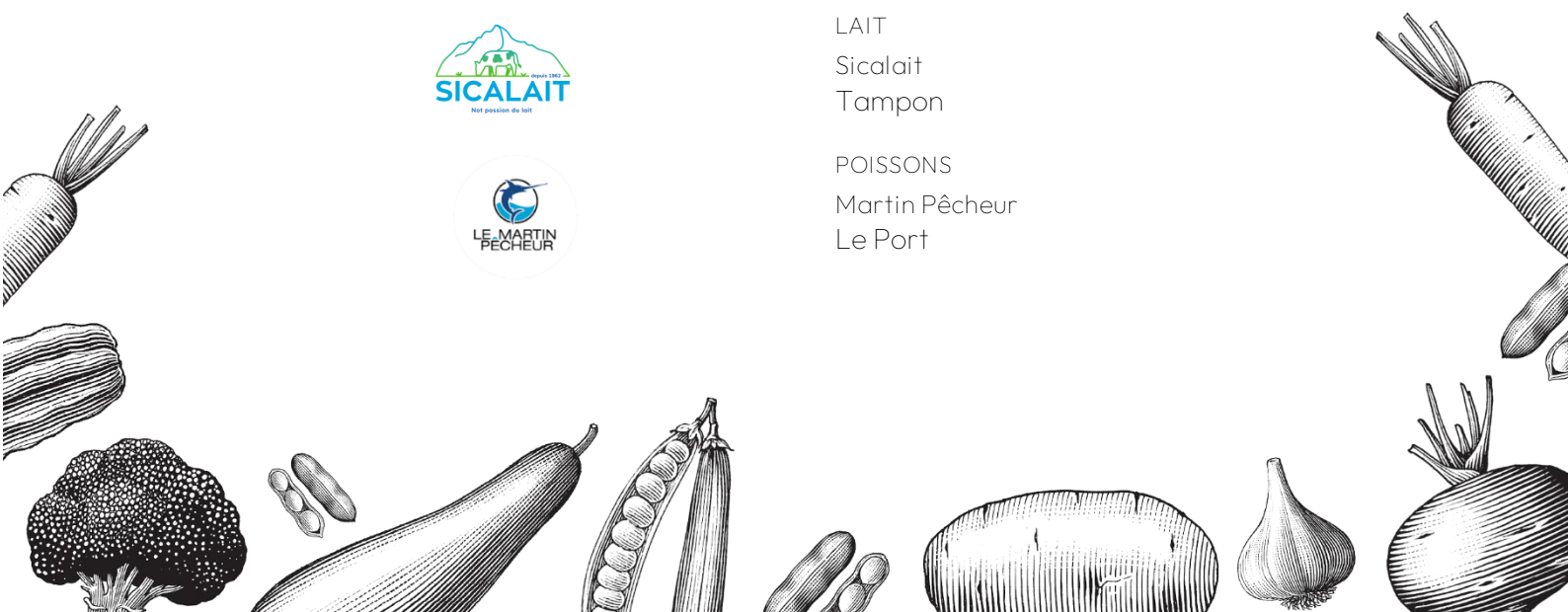
VOLAILLE
Duchemann et Grondin
L'Étang-Salé

CHARCUTERIE
Salaison de Bourbon
Saint-Pierre

CONFITURES
La confiserie d'Émilie
Saint-Benoît

LAIT
Sicalait
Tampon

POISSONS
Martin Pêcheur
Le Port



OUVERT 7J/7 DE 7H À 23H

SERVICE EN CONTINU

HAPPY HOURS

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

Bière dodo 50cl au prix du 25cl

Soft 50cl au prix du 25cl

Cocktails 6€ / Moctkail 5€

Flam 10€

À PARTAGER

Frites de patates douces, sauce au choix	6,5€
Beignets de calamars, sauce tartare	7,5€
Wings, sauce au choix	8,5€
Oignon rings, sauce au choix	6€
Assortiment de créolités, simple ou maxi, sauce au choix	9€/16€
Assortiment de Finger Food, simple ou maxi, sauce au choix Beignets calamars, stick mozza, wings, oignon rings	11€/17,5€

LES FLAMMEKUECHES

Base crème

CLASSIQUE : oignons, lardons	11€
GRATINÉE : oignons, lardons ou poulet, emmental	12€
3 FROMAGES : oignons, emmental, chèvre, bleu	14€
MONTAGNARDE : oignons, lardons, Piton Maïdo, pommes sautées	15€
CHÈVRE MIEL : oignons, poulet, chèvre, miel	14€
NEW ORLEANS : oignons, poulet barbecue, cheddar, œuf au plat	15€
VÉGÉTARIENNE : oignons, tomates, poivrons, aubergines, courgettes, emmental	13€
OCÉANE : oignons, saumon fumé, citron, crème fraîche	14€

Le grain de sable
RESTAURANT

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

: Fait-maison

LES SALADES

PRIMEUR 16,5€
Salade, tomates cerises, aubergines et courgettes grillées, concombres, achards de légumes

CHÈVRE CHAUD 17€
Salade, tomates cerises, toasts de chèvre chaud, lardons

TEXANE 17€
Salade, wings, poivrons grillés, maïs, tomates, pommes de terre sautées, œufs au plat

SALADE CESAR POULET OU CREVETTE 16,5€
Salade, œufs durs, copeaux de parmesan, tomates, croûtons, sauce César.

CHEF SALADE 14,5€
Salade, emmental, jambon blanc, tomates, œufs durs

POKE BOWL (POULET, THON OU VÉGÉ) 14,5€
Quinoa, dés d'ananas, achards de légumes, aubergines et courgettes grillées, graines de sésame

LES TARTARES
Servis avec frites et salade

TARTARE DE THON CLASSIQUE 19,5€
Thon, huile d'olive, basilic, citron (env. 180g)

TARTARE DE THON MÉDITÉRRANÉEN 22,5€
Thon, huile d'olive, tomates cerises, crème balsamique, copeaux de parmesan, poivrons grillés (env. 180g)

TARTARE DE THON MIEL GINGEMBRE 18,5€
Thon, huile d'olive, miel, gingembre, sauce soja

TARTARE DE THON FRAICHEUR 19,5€
Thon, dés d'ananas, avocat, purée de passion, tomates cerises (env. 180g)

TARTARE DE BŒUF 21,5€
(Env. 180g)

Le grain de sable RESTAURANT

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

: Fait-maison

LES POISSONS

2 accompagnements et 1 sauce au choix

THON MI-CUIT (ENV. 180G)	17,5€
STEAK D'ESPADON À LA PLANCHA (ENV. 180G)	18,5€
PAVÉ DE SAUMON (ENV. 180G)	24,5€

LES VIANDES

2 accompagnements et 1 sauce au choix

BROCHETTE DE POULET BARBECUE (ENV. 250G)	16€
PIÈCE DU BOUCHER (ENV. 250G)	26€
Demandez conseil à notre équipe	
RIBBS DE PORC BARBECUE (ENV. 300G)	20€
MAGRET DE CANARD (ENV. 300G)	29€

LES MIX GRILL

2 accompagnements et 1 sauce au choix

	SIMPLE	DOUBLE
MIX GRILL POULET Brochette de poulet barbecue, poulet croustillant, wings barbecue, merguez de volaille (simple 300g env. / double 600g env.)	19,5€	29€
MIX GRILL PORC Ribbs barbecue, poitrine fumée, saucisse fumée, jambon grillé (Simple 300g env. / double 600g env.)	18,5€	28€
MIX GRILL POISSON Thon, espadon, saumon, camarons (Simple 300g env. / double 600g env.)	22€	32€

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, SALADE, RIZ, LÉGUMES, GRATIN DE LÉGUMES

SAUCES : POIVRE, BLEU, BARBECUE, PERSILLADE, TARTARE, MAYONNAISE, KETCHUP, PIMENT CHINOIS, MOUTARDE

SUPPLÉMENTS : ACCOMPAGNEMENT 2,5€ / SAUCE 0,50€

Le grain de sable
RESTAURANT

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

: Fait-maison

LES PÂTES

CARBONARA 15€
Tagliatelles, crème, lardons, jaune d'œuf

FORESTIÈRE 16€
Tagliatelles, poulet, crème, champignons

VÉGÉ 15€
Tagliatelles, sauce tomate, tomates cerises, légumes grillés et persillade

PERSILLADE 13€
Tagliatelles, beurre, ail et persil

LES PLATS PÉI

Servis avec riz, grains et brèdes

RIZ CANTONNAIS POULET OU CREVETTES 12,5€
Riz, petits pois, jambon, œufs, siave

SAUTÉ MINES POULET OU CREVETTES 13€
Nouilles chinoises, carottes, brèdes, œufs, poivrons, siave

BOL RENVERSÉ POULET OU CREVETTES 16,5€
Riz, courgettes, poivrons, carottes, pousses de bambou, champignons, siave

ROUGAIL SAUCISSES 15€

CABRI MASSALÉ 15,5€

CARI POULET 14€

LES BURGERS

Servis avec frites, salade et 1 sauce au choix
Bœuf, poulet ou végé

CHEESE BURGER 17€
Ketchup, moutarde, oignons, sauce cheddar

CLASSIQUE BURGER 17,5€
Sauce burger, tomate, salade, oignons, sauce cheddar

LOVE CHEESY BURGER 18,5€
Double sauce cheddar, emmental, bleu, tomate, oignons

WESTERN BURGER 17,5€
Sauce barbecue, oignons frits, tomate, salade, sauce cheddar

SAUCES : POIVRE, BLEU, BARBECUE, PERSILLADE, TARTARE, MAYONNAISE, KETCHUP, PIMENT CHINOIS, MOUTARDE
SUPPLÉMENTS : STEAK 5€ / BACON 2,5€ / ŒUF 1,5€ / CHEDDAR 4€

Le grain de sable
RESTAURANT

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

: Fait-maison

LES FORMULES

MENU ENFANT
Poulet croustillant ou steak haché ou petit cari poulet + 1 soft ou jus 25 cl — 12€

MENU EXPRESS MIDI du lundi au vendredi (hors jours fériés) — 15€
Flam gratinée ou cari poulet + 1 boisson *

MENU GRAIN DE SABLE MIDI du lundi au vendredi (hors jours fériés) — 19€
Flam gratinée ou plat péi + 1 boisson* + 1 gaufre ou crêpe (sucre ou pâte à tartiner)

*Dodo 25 cl ou 1 eau filtrée ou 1 soft ou 1 verre de vin 12 cl

LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS FRAIS — 7,5€

CRÈME BRULÉE — 6,5€

MOELLEUX AU CHOCOLAT — 9,5€
Servi avec sa boule de glace à la vanille

ANANAS VICTORIA NATURE OU FLAMBÉ — 7,5€ / 9,5€

CAFÉ GOURMAND — 9€
Assortiment de 3 mignardises, café ou thé

LES GAUFRES / CRÊPES

SUCRE — 5€

PÂTE À TARTINER OU BOULE DE GLACE — 6,5€

CHANTILLY OU PÂTE À TARTINER ET BANANE — 7€

CRÉOLE — 11€
Pâte à tartiner, banane fraîche, glace vanille, chantilly

TOUT COCO — 11€
Pâte à tartiner, noix de coco râpée, glace coco, chantilly

DOLCE — 11€
Sauce caramel, glace caramel, amandes effilées, chantilly

CANADIENNE — 11€
Sirop d'érable, glace vanille, chantilly

Le grain de sable RESTAURANT

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

: Fait-maison

LES GLACES

1 BOULE : 2,5€ | 2 BOULES : 4,5€ | 3 BOULES : 6€

Vanille, café, chocolat, caramel, fraise, ananas, coco, rhum raisins, passion, mangue, spéculoos, goyavier

TOPPINGS AU CHOIX — 2€

Meringue, amandes effilées, éclats de gaufre, coco râpée, éclats de noisette, chantilly

SAUCES ET COULIS AU CHOIX — 2€

Caramel, chocolat, fruits rouges, sirop d'érable, coulis exotique

LES COUPES DE GLACES

DAME BLANCHE — 9€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGEOIS — 9€

Glace café ou chocolat, sauce chocolat, chantilly

BANANA SPLIT — 9,5€

Banane fraîche, glace vanille, fraise et chocolat, coulis chocolat, chantilly

COUPE CARAMEL — 9€

Glace caramel, vanille, sauce caramel, chantilly

PINA COLADA — 9€

Sorbet ananas, glace coco, coulis exotique, chantilly (supplément rhum 2€)

CRÉOLE — 9€

Glace rhum raisins, coulis chocolat, coco râpée, chantilly

MULTIFRUITS — 9,5€

Sorbet ananas, passion et mangue, coulis fruits rouges, chantilly

MYSTÈRE — 9,5€

Glace vanille, sauce caramel, meringue, chantilly

BRUXELLOISE — 9,5€

Glace vanille, spéculoos, éclats de gaufre, caramel, chantilly

PAVLOVA — 9,5€

Glace vanille, sorbet goyavier, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly

MAGNUM — 9,5€

Glace vanille, chocolat, sauce chocolat, amandes, chantilly

Le grain de sable RESTAURANT

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

: Fait-maison