

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 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 plats !



FROMAGE

Point CHR

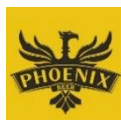
Saint-Denis



OEUFS

Matines

Saint-Benoit



BIERES

Phoenix

La Possession



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

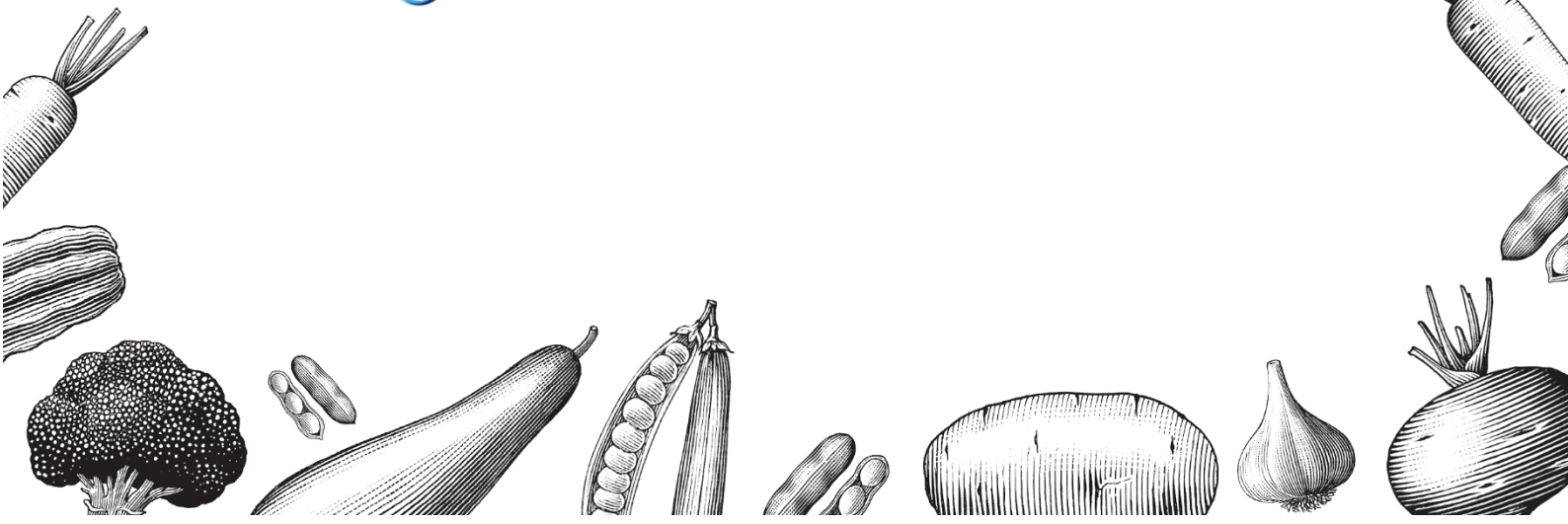
Saint-Benoît



POISSONS

Sapmer

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



Produits à base de lupin



Les entrées

	Entrée	Plat
La Caesar du rivage       Salades croquantes, volaille croustillante, tomates cerises, copeaux de parmesan et sauce Caésar maison. (Disponible également en plat)	12€	19.9€
Tataki d'espadon       Espadon snacké, julienne de carottes croquantes et chou blanc, vinaigrette de sésames. (Disponible également en plat avec des frites de patate douces)	14€	25.9€
Poké bowl végétal aux saveurs tropicales       Riz parfumé, avocat, tomates cerises, mangue, patates douces rôties, carottes croquantes, poivrons confits et edamame, vinaigrette passion. (Disponible également en plat)	11€	18.9€
Planche Créolité (10 pièces)      Sélection de spécialités réunionnaises aux saveurs authentiques.	12€	

Les plats

Filet de perroquet sauce mangue épicée    Crèmeux de chou-fleur et pomme de terre, sauce vierge et émulsion mangue.	24.9€
Fish & Chips de legine     Frites dorées, sauce gribiche maison et salades croquantes	31€
Poulpe snacké    Polenta crémeuse, pickles, poivrons marinés et chorizo grillé.	27€
Rougail saucisse traditionnel réunionnais  Recette authentique aux saveurs créoles.	19.9€
Le cari du chef   Selon l'inspiration et les arrivages	19.9€
Pièce du boucher grillée    Frites dorées et salades fraîches, sauce du moment.	30€
Le burger       Poulet ou bœuf accompagné de frites dorées et salade, sauce burger maison	21.9€

Arachides  / crustacés  / œufs  / gluten  / soja  / lait  / fruits à coque et sésame 
sulfites  / poissons  / céleri  / moutarde  / lupin 



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

 : Fait-maison

Les desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon 🍷 🍷 🍷 Caramélisée à la minute	8,5€
Cabosse au chocolat et éclats de noisettes, crumble noisette 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	10€
Café gourmand du chef 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Assortiment de douceurs maisons	10€
Nougat glacé aux éclats gourmands et coulis fruits rouges 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	9€
Coupe glacée 2 boules au choix (goyavier, ananas, mangue, vanille, chocolat, caramel, litchi, coco)	6,50€
Trilogie autour du gâteau patate douce 🍷 🍷 🍷 🍷 Cannelle, agrumes, anisette	8,5€
Ananas frais 🍷 🍷 🍷 🍷 Ananas en carpaccio, crumble coco et glace coco	8,5€

Menu enfant 18€ (-12 ans)

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

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

+ glace enfant

Arachides 🍷 / crustacés 🍷 / œufs 🍷 / gluten 🍷 / soja 🍷 / lait 🍷 / fruits à coque et sésame 🍷
sulfites 🍷 / poissons 🍷 / céleri 🍷 / moutarde 🍷 / lupin 🍷

Formule demi-pension

Les plats

La Caesar du rivage

Salades croquante, volaille croustillante, tomates cerises, copeaux de parmesan
Et sauce César maison.

Poke Bowl végétal aux saveurs tropicales

Riz parfumé, avocat, tomates cerises, mangue, patate douce rôtie, carottes croquantes,
Poivrons confits et edamame, vinaigrette passion.

Filet de Perroquet sauce mangue épicée

Crèmeux de chou-fleur et pommes de terre, vierge et émulsion de mangue.

Tataki d'espadon

Espadon snacké, julienne de carottes croquantes et choux blanc, vinaigrette sésames
frites de patates douces

Le burger

Poulet ou bœuf accompagné de frites dorées et salades, sauce burger maison.

Rougail saucisses traditionnel réunionnais

Recette authentique aux saveurs créoles.

Cari du chef

Selon l'inspiration et les arrivages.

Les desserts

Ananas frais

Ananas en carpaccio, crumble coco et glace coco

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Caramélisée à la minute

Trilogie autour du gâteau patates douces

Cannelle, agrumes, anisette

Café gourmand du chef

Assortiment de douceurs maison

Coupe glacée 2 boules au choix (goyavier, vanille, chocolat, coco, letchi, caramel, ananas, mangue)

Suppléments

Fish & Chips de legine +8€

Pièce du boucher grillée +6€

Poulpe snacké +4€

Cabosse au chocolat et éclats de noisettes, crumble noisette +2€

Nougat glacé aux éclats gourmands et coulis fruits rouges +2€



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

 : Fait-maison