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

EXSEL
NATURE

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

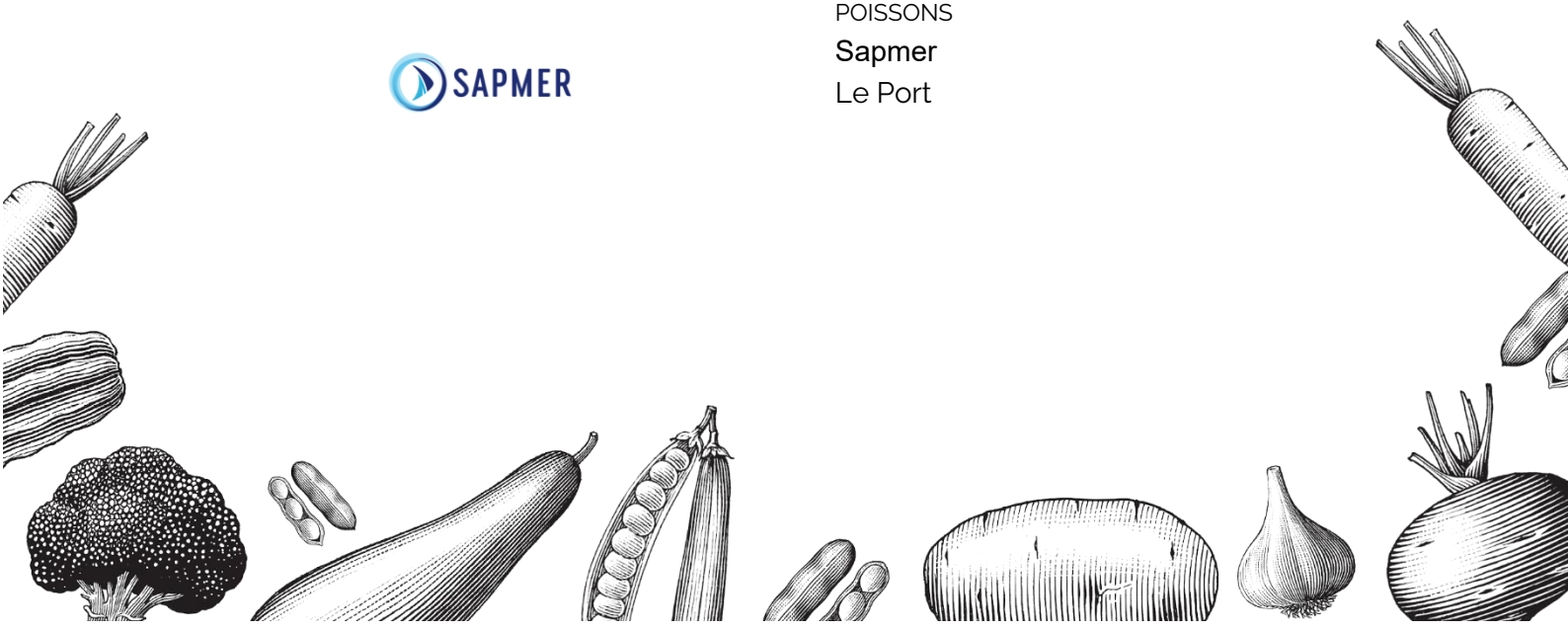
GLACES
L'Île en glace
Saint-Denis

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 Salade croquante, volaille croustillante, tomates cerises, copeaux de parmesan et sauce César maison. (Disponible également en plat)	12€	19.9€
Tataki d'espadon Espadon snacké, julienne de carottes croquantes et choux blanc, vinaigrette 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, patate douce rôtie, 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 — 24.9€
Purée de choux fleur et pommes de terre, sauce vierge et émulsion de mangue.

Pièce du boucher grillée à la plancha — 30€
Frites dorées et salade fraîche, sauce du moment.

Fish & Chips du rivage — 31€
Frites dorées, sauce gribiche maison et salades croquantes

Rougail saucisse traditionnel réunionnais — 19.9€
Recette authentique aux saveurs créoles.

Poulpe snacké — 27€
Polenta crémeuse, pickles, poivrons marinés et chorizo grillé.

Le cari du chef — 19.9€
Selon l'inspiration et les arrivages

Le burger — 25,9€
Poulet ou bœuf accompagné de frites dorées et salade, sauce burger maison

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

LE RIVAGE
RESTAURANT

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 — 8.5€
Caramélisée à la minute

Cabosse au chocolat et éclat de noisettes, crumble noisette — 10€

Café gourmand du chef — 10€
Assortiment de douceurs maisons

Nougat glacé aux éclats gourmands et coulis fruits rouges — 9€

Coupe glacée 2 boules au choix (goyavier, ananas, mangue, vanille, chocolat, caramel, letchi, coco) — 6€

Trilogie autour du gâteau patate douce — 8.5€
Cannelle, agrumes, anisette

Ananas frais — 8.5€
Ananas en carpaccio, crumble coco et glace coco

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

LE RIVAGE
RESTAURANT

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

Formule demi-pension

Les plats

La Caesar du rivage
Salade 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
Purée de choux 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 patate douce

Le burger
Poulet ou bœuf accompagné de frites dorées et salade, 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 patate douce
Cannelle, agrumes, anisette

Café gourmand du chef
Assortiment de douceurs maisons

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

Suppléments

Fish & Chips du rivage +8€

Pièce du boucher grillée à la plancha +6€

Poulpe snacké +6€

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

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

LE RIVAGE
RESTAURANT

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

: Fait-maison