

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.

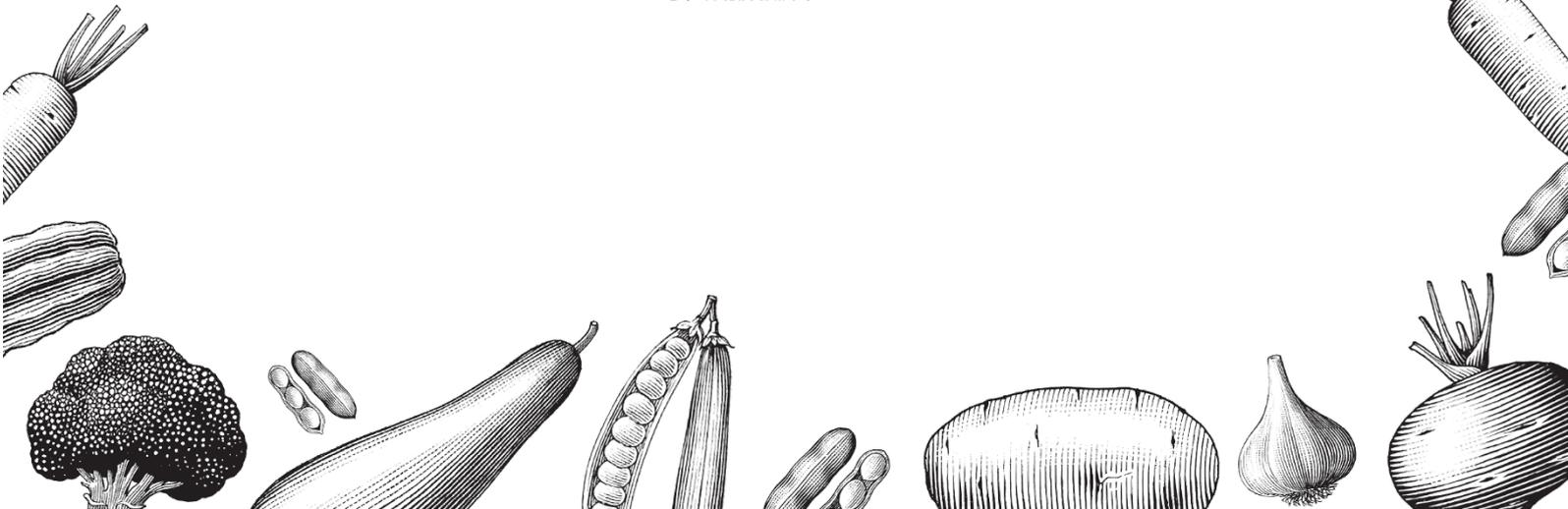
Nous avons choisi d'inscrire notre entreprise dans une démarche écoresponsable en proposant une offre d'accueil et des services de qualité accessibles à tous. Nous croyons en effet qu'une entreprise, c'est bien plus qu'une question de profits : elle a aussi un rôle à jouer pour agir faveur d'un développement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

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 dans chacune de 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

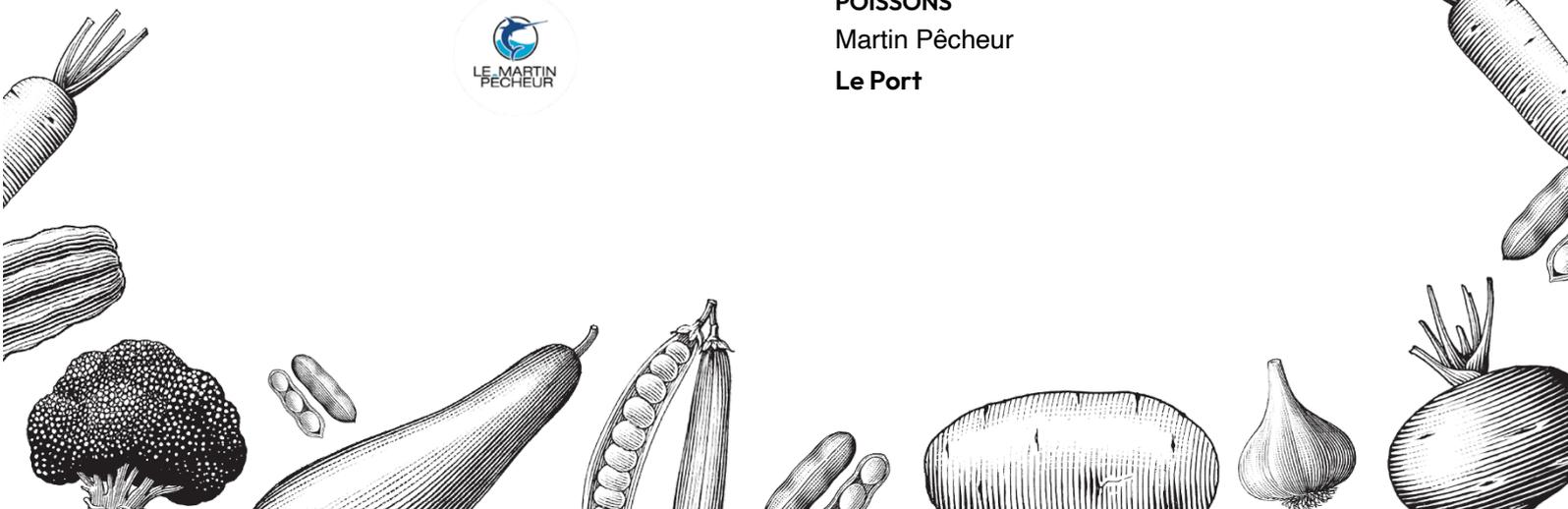
Sicalait

Tampon

POISSONS

Martin Pêcheur

Le Port



LES BOISSONS

HAPPY HOURS TOUS LES JOURS DE 17H À 19H

Bière dodo 50cl au prix du 25cl

Soft 50cl au prix du 25cl

Cocktails 6€ / Mocktail 5€

Flam 10€

SOFTS, JUS & EAUX

Sirop à l'eau 25cl	2€	Fanta 33cl	3,5€
Schweppes Tonic 25cl	4€	Schweppes Agrumes 33cl	3,5€
Coca 30cl	4€	Jus de fruits 25cl	3,5€
Coca Zéro 50cl	4,5€	Thé glacé maison 25cl	6€
Sprite 33cl	3,5€	Eau Filtrée plate 75cl	2,5€
Orangina 33cl	4€	Eau Filtrée gazeuse 75cl	3€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Dodo	3,8€	6,9€
Dodo IPA	5,5€	8,9€
Grimbergen	4,9€	9€
Grimbergen blanche	4,9€	9€
Grimbergen rouge	4,9€	9€

BIÈRES BOUTEILLE 33CL

Dalons Blonde	6,5€
Dalons Blanche	6,5€
Dalons Triple	7,5€
Heineken	5,5€
Desperados	6€



COCKTAILS

Kalou 7cl	7€
Rhum Barrick, citron vert, sucre roux	
Ti Punch 7cl	6€
Rhum, citron vert, sucre roux	
Punch aux fruits 20cl	7,5€
Rhum, cocktail de fruits frais du moment	
Punch Coco 20cl	6€
Rhum, lait de coco, sucre de canne	
Pina Colada 25cl	8,5€
Rhum, jus d'ananas, lait de coco, sirop de canne	
Mojito 25cl	8€
Rhum, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse	
Mojito fruits 25cl	9€
Rhum, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse, coulis de fruit du moment	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktail de fruits frais du moment 20cl	7€
Virgin Colada 25cl	7,5€
Jus d'ananas, lait de coco, sirop de canne	
Virgin Mojito 25cl	7€
Sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse	
Virgin Mojito fruits 25cl	8€
Sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse, coulis de fruit du moment	

APÉRITIFS

Kir 12cl	6,5€
Kir pétillant 12cl	11€
Martini Blanc ou Rouge 7cl	6€
Ricard 4cl	6€
Red Label 4cl	6€
Black Label 4cl	9€
Vodka, Gin, Tequila 4cl	6€
Rhum arrangé 4cl	4€
Supplément soft ou jus 20cl	2,5€

LES VINS BLANCS



	12cl	75cl
Théodore Grasset AOP Côtes du Rhône	5€	23€
Figuerette, la Clapière IGP Pays d'OC	6€	27€
Gewurztraminer Robertson Valley, Afrique du Sud	7€	33€

LES VINS ROUGES



	12cl	75cl
Théodore Grasset AOP Côtes du Rhône	5€	23€
Jardin de Jules, La Clapière IGP Pays d'OC	6€	27€
Malbec AOP Bordeaux		34€

LES VINS ROSÉS



	12cl	75cl
Théodore Grasset AOP Côtes du Rhône	5€	23€
Jalade, la Clapière IGP Pays d'OC	6€	27€
Cavalier AOP Côtes de Provence		32€

LES BULLES



	12cl	75cl
Champagne Collet Brut		76€
Graham Beck Brut Vin pétillant	10€	48€
Graham Beck Rosé Vin pétillant		50€