

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



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



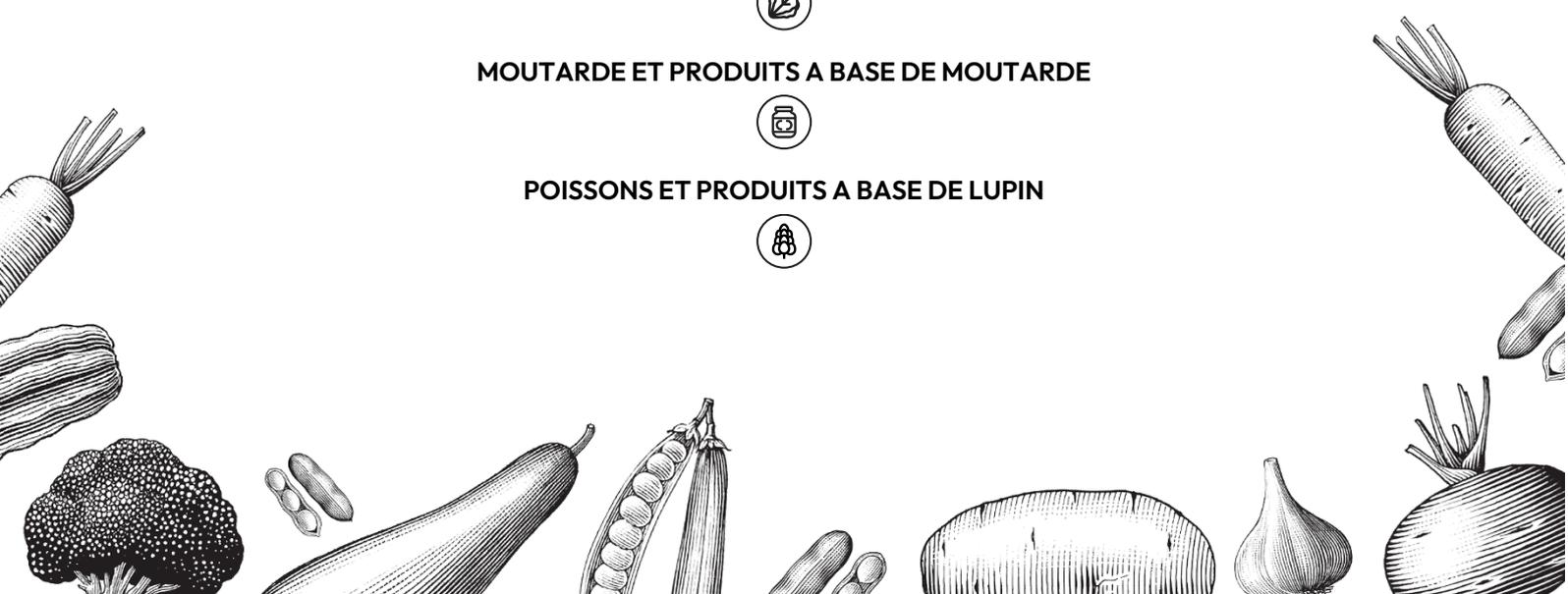
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI



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



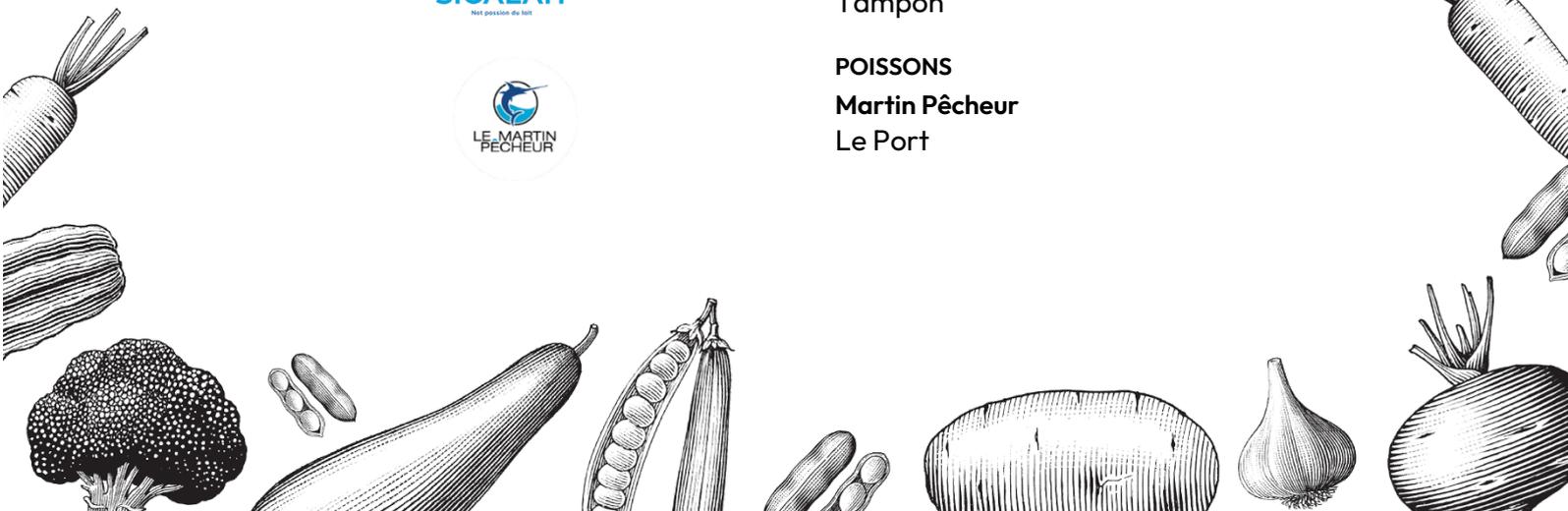
LAIT

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€ / Mocktail 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 🍷🍷🍷🍷🍷🍷	11€/17,5€
Beignets calamars, stick mozza, wings, oignon rings	

LES FLAMMEKUECHES

Base crème

CLASSIQUE : oignons, lardons 🍷🍷🍷🍷	11€
GRATINÉE : oignons, lardons <u>ou</u> 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€



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

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€



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 végété

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€



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 GAUFRES / CRÊPES

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 DESSERTS

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€

Sirup d'érable, glace vanille, chantilly



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 CARMEL

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

MULTIFRUIT

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



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

: Fait-maison