

Nos engagements : du bon, du local et du responsable !

Depuis 2016, les restaurants Exsel s'engagent pour vous apporter une alimentation durable.

Chez Exsel, nous aimons la planète et nous la respectons – 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 !



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 icones 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



Anhydride sulfureux et sulfites



Poissons et produits à base de poissons



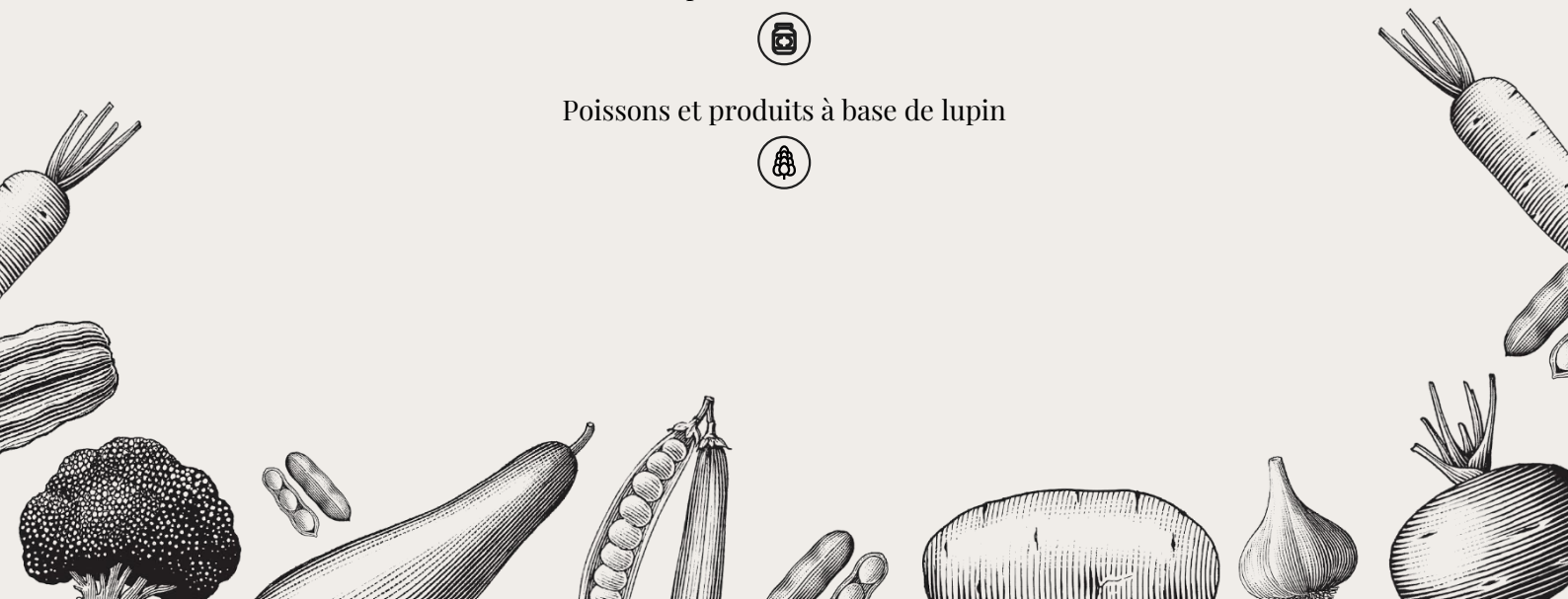
Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde



Poissons et produits à 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 nous apportent et dégustez les dans notre carte !



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



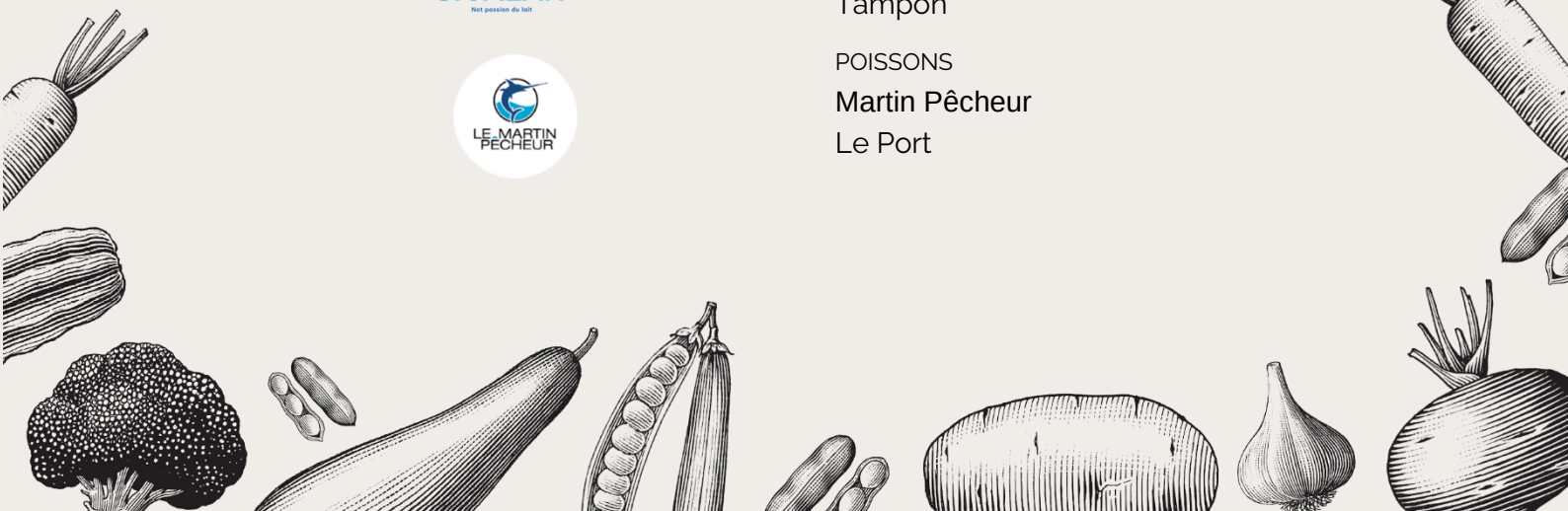
LAIT

Sicalait
Tampon



POISSONS

Martin Pêcheur
Le Port



Les snacks de l'Oasys : tous les jours de 15h à 19h

CÔTÉ SALÉ

Bouchons x6, x9	4,9€ / 6,9€	Bouchées jalapenos cheddar 5 pièces	10,5€
Sticks mozza 5 pièces	6,5€	Wings de poulet tex mex 5 pièces	7,5€

CÔTÉ SUCRÉ

Gaufre sucre	5,5€	Gaufre caramel	6,5€
Gaufre chocolat	6,5€	Gaufre confiture	6,5€
Gaufre boule de glace au choix	6,5€		

Les desserts

Moelleux au chocolat maison & sa boule de glace vanille	⓪ⓑ	8€
Crème Brulée	⓪ⓑ	8€
Salade de fruits frais		6€
Café ou thé gourmand	⓪ⓑⓐⓓ	9€

Les coupes de glace

Coupe 1 boule au choix 2,5€ / 2 boules 4,5€ / 3 boules 7€
Vanille, chocolat, café, coco, pistache, caramel beurre salé, malaga

Sorbets 1 boule au choix 2,5€ / 2 boules 4,5€ / 3 boules 7€
Mangue, litchi, ananas, fraise, passion, goyavier, citron vert, chewing-gum

Coconut 9,5€
Glace coco, pistache, sauce chocolat, coco râpé, chantilly

Café Liégeois 9,5€
Café, vanille, sauce café, chantilly

Chocolat Liégeois 9,5€
Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly

Mascareignes 9,5€
Passion, mangue, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly

Zoréole 9,5€
Litchi, ananas, coulis de fruits rouges, coco râpé, chantilly

Piton des Neiges 9,5€
Glace vanille, caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

Cilaos 9,5€
Caramel beurre salé, pistache, café, sauce café, chantilly

Colonel 9,5€
Citron, vodka



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

🍳 : Fait-maison

Petit-déjeuner buffet 15€/pers. (8€ enfant -12 ans)

Les cocktails

Le délire du barman (25cl)	10€	Tequila sunrise (25cl)	9€
Piña Colada (25cl)	9€	Tequila, jus d'orange, grenadine	
Rhum, glace coco, glace vanille, jus d'ananas		Margarita (12cl)	9€
Mojito (25cl)	9€	Tequila, triple sec, citron, sel	
Rhum, menthe, sirop de canne, citron vert, eau gazeuse		L'ilot (12cl)	10€
Mojito fruits (25cl)	10€	Tequila, sirop de coco, jus d'ananas, curaçao	
Rhum, menthe, sirop de canne, citron vert, eau gazeuse, purée de fruits		Fun on the beach (25cl)	9€
Maï Tai (12cl)	9€	Vodka, dodo, jus d'ananas, sirop fraise, sirop pêche	
Rhum blanc et ambré, triple sec, citron, orgeat, sirop de canne		Floralys (25cl)	9€
Cocktail des îles (25cl)	8€	Vodka curaçao, schweppes agrum, citron	
Rhum, jus d'ananas, schweppes agrum, grenadine		Caïprowska (6cl)	7€
Ti punch (6cl)	6€	Vodka, citron vert, sucre de canne	
Rhum, citron vert, sirop de canne		Caïpirinha (6cl)	8€
Bassin bleu (7cl)	9€	Cachaça, citron, sucre de canne	
Rhum, curaçao, citron, sirop de canne			

Les cocktails sans alcool

Thé glacé maison (25cl)	6€	Virgin Colada (25cl)	7€
Oasys (25cl)	8€	Jus d'ananas, lait de coco et sirop de canne	
Mix de fruits de saison		Virgin Mojito (25cl)	7€
Fraîcheur (25cl)	8€	Menthe, sirop de canne, citron vert, sprite	
Ananas et citron		Virgin Mojito fruits (25cl)	8€
After party (25cl)	7€	Menthe, sirop de canne, citron vert, sprite, purée de fruits	
Jus de mangue, jus de pomme, schweppes agrum, zestes de citron et sirop de fraise		Rio (25cl)	7€
		Jus d'orange, sprite, grenadine, citron	



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

 : Fait-maison

Les apéritifs et alcools

Kir vin blanc (12cl)	6€	Get 27 (4cl)	6€
Tequila (4cl)	7€	Get 31 (4cl)	7€
Malibu (4cl)	7€	Martini blanc, rouge (7cl)	7€
Vodka (4cl)	6€	Ricard (4cl)	6€
Rhum blanc (4cl)	4€	Johnnie Walker Red Label (4cl)	7€
Rhum Barrick (4cl)	7€	Johnnie Walker Black Label (4cl)	10€
Rhum arrangé (4cl)	6€	Jack Daniel's (4cl)	11€
Bailey's (4cl)	6€	Cognac (4cl)	9€
Gin (4cl)	7€		

Les boissons fraîches

Sodas et jus		Dodo Radler	4,5€
Sirop à l'eau	2€	Heineken	4€
Perrier (33cl)	4,5€	Heineken 0%	3€
Schweppes tonic (25cl)	3€	Desperados	5€
Schweppes Agrum (33cl)	3€	Dalons Blonde	6,5€
Coca Cola au verre (30cl)	3€	Dalons Triple	6,5€
Coca Cola bouteille (30cl)	4,5€		
Coca Cola Zéro bouteille (50cl)	4,5€	Les eaux filtrées	
Sprite (30cl)	3€	Eau plate (75cl)	2€
Orangina (30cl)	3€	Eau gazeuse (75cl)	2,5€
Jus de fruits (25cl)	3,5€		
Exotique, mangue, ananas, orange, pomme			

Les 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€
Les bières bouteille		33cl
Dodo		3,8€
Dodo Héritage Blanche		4€



EXSEL
NATURE

Afin de préserver notre île, nous limitons nos déchets plastiques en vous proposant

des eaux ultra filtrées servies dans des bouteilles en verre réutilisables.



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

 : Fait-maison

Les boissons chaudes

Expresso	2,3€	Infusion	3,5€
Double expresso	4€	Café crème	3,5€
Décaféiné	2,3€	Café viennois	4,5€
Thé	3,5€	Chocolat chaud	3,5€

Les vins blancs

	Verre 12cl	Bt 75cl
Figuerette, Domaine de la Clapière	6€	26€
IGP Pays d'Oc		
Chambre d'amour		31€
IGP Côtes de Gascogne		

Les vins rouges

Théodore Grasset 		26€
AOP Côtes du Rhône bio		
B&G Merlot		24€
IGP Pays d'Oc		
Jardin de Jules, Domaine de la Clapière	6€	26€
IGP Pays d'Oc		
Château Malbec	7,5€	34€
AOP Bordeaux Côtes de Bourg		

Les vins rosés

Jalade, Domaine de la Clapière	6€	26€
IGP Pays d'OC		
360° Cavalier		32€
Côtes de Provence		

Les bulles

Champagne Collet Brut		79€
Graham Beck Brut	9€	42€
Graham Beck Brut Rosé		43€

Les vins pichet

	Verre 12cl	25cl	50cl
Vin blanc	5€	8€	12€
Chardonnay Pays d'Oc			
Vin rouge	5€	8€	12€
Bordeaux Paille en queue			
Vin rosé	5€	8€	12€
Sirah Pays d'Oc			