

La gare de Soarano a été conçue par l'architecte Georges Auguste Fouchard dans le style des gares du XIXème siècle. Bâtie entre 1908 et 1910.

Cette bâtisse a été édifée sur un terrain de remblayage où il y avait une fontaine, d'où le nom SOARANO (la bonne eau).

Depuis 1913, il y avait eu le Buffet de la Gare qui a ensuite évolué pour devenir le Grand Café de la Gare actuellement.

La brasserie de Tananarive au PK 0 !

HEURE D'OUVERTURE:

Tous les jours : 8h à 23h00

HEURE DE SERVICE :

Dimanche - Lundi : jusqu'à 21h30

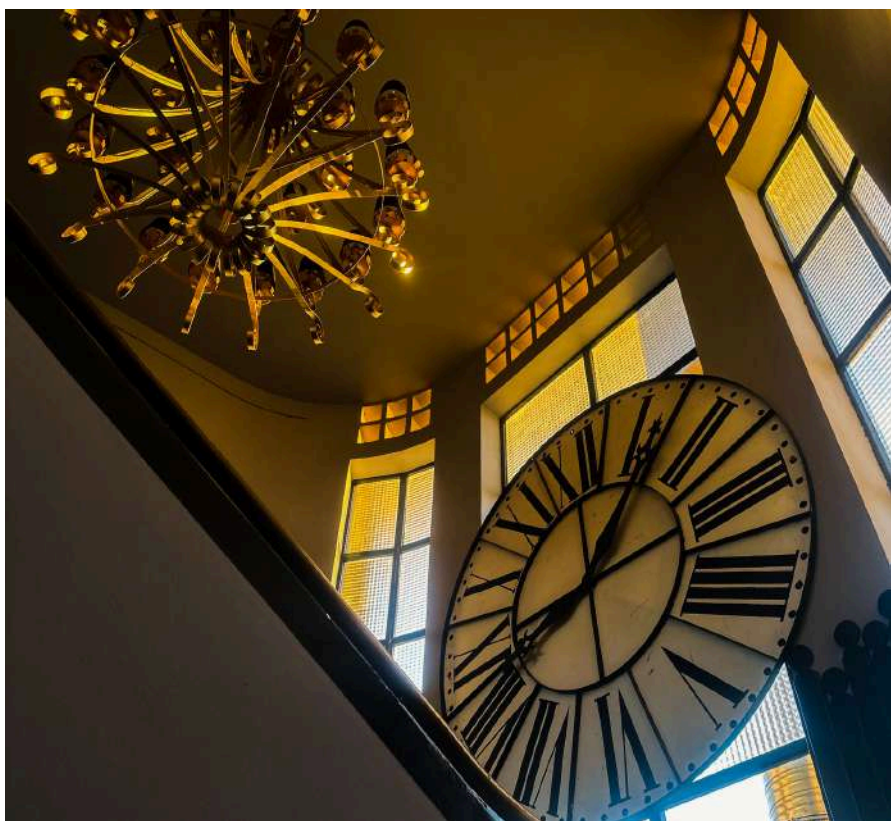
Mardi - Samedi : jusqu'à 22h00

www.cafedelagare.mg

Wifi : GRAND CAFE DE LA GARE



SALLE DE L'HORLOGE



POUR VOS ÉVÈNEMENTS :

+261 37 05 00 105

event@cafedelagare.mg

SINCE 1913
Grand
Café DE LA Gare



Rita Hayworth
Antananarivo
1951

TONGASOA!
BIENVENUE !
WELCOME !

7/7 ouvert de 8h à 23h

COCKTAILS

Mojito/Mojito Fruits (rhum, citron, menthe)	28 000 Ar
Pinacolada (rhum, ananas, lait de coco, crème)	28 000 Ar
Coco Loco (rhum, lait, lait de coco)	22 000 Ar
Long Island (rhum, gin, vodka, tequila, triple sec, coca)	35 000 Ar
Le Green signé CG (rhum, ananas, passion, curacao)	28 000 Ar
Caipirinha / Caipiroska (rhum, vodka, citron, eau gazeuse)	25 000 Ar
Mai Tai (rhum blanc et brun, triple sec, sirop d'orgeat, vanille, jus de citron, jus d'ananas)	35 000 Ar
Américano (martini rouge, cristal)	35 000 Ar
Margarita (tequila, triple sec, jus de citron)	28 000 Ar
Expresso Martini (vodka, expresso, liqueur de café)	25 000 Ar
Whisky Sour (whisky, oeuf, jus de citron)	32 000 Ar
Amaretto Sour (amaretto, oeuf, jus de citron)	36 000 Ar
Spritz (aperol/limoncello, prosecco, eau gazeuse)	45 000 Ar

Le Mule Moscow/London/Jamaican (vodka/gin/rhum, spicy, eau gazeuse)	32 000 Ar
--	-----------

SOFT COCKTAILS

Booste vitamin	21 000 Ar
Virgin mojito	20 000 Ar
Spicy Côté-Est	21 000 Ar
Jus de tomate	15 000 Ar
Virgin Colada	20 000 Ar
Jus de fruits frais	15 000 Ar

APÉRITIFS

Martini (rouge/ blanc/rosé)	25 000 Ar
Pastis Prado	15 000 Ar
Campari	30 000 Ar
Suze	35 000 Ar
Ricard	35 000 Ar
Porto	25 000 Ar
Kir	30 000 Ar
Coupe de Prosecco	35 000 Ar

Loire

Saumur Champigny, Plessis Duval 2022 -Cabernet Franc	160 000 Ar
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Joel Taluau 2022 -Cabernet Franc	270 000 Ar

Vallée Du Rhône & Languedoc

Côte du Rhône, Castel -Syrah	110 000 Ar
Languedoc, Moulin de Gassac rouge 2021 -Syrah, Mourvedre, Carignan, Grenache	115 000 Ar
Minervois, Château Remaury 2018 -Mourvèdre, Syrah	135 000 Ar
Côte du Rhône, Première Note 2020 -Syrah	160 000 Ar
Côte du Rhône, Domaine du grand Becassier 2022 -Syrah, Grenache	160 000 Ar
Saint Chinian, Domaine la Linquièrre 2021 -Syrah, Grenache, Carignan	230 000 Ar
Châteauneuf du Pape, Maison E.Guigal 2017 -Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault	615 000 Ar
Côte Rotie, La Brune et La Blonde, E.Guigal 2019 -Syrah	895 000 Ar

Vins du monde

Afrique du Sud, Du Toitskloof, 2022 -Pinotage Merlot, Cabernet	85 000 Ar
Afrique du Sud, Granit Ridge 2022 -Pinotage	160 000 Ar
Afrique du Sud, Domaine Glennely, Glass Collection 2019 -Merlot	165 000 Ar
Afrique du Sud, Kanonkop, Kadette 2020 -Pinotage, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	185 000 Ar
Afrique du Sud, Domaine Radford Vinum, 2019 -Pinot Noir	210 000 Ar
Afrique du Sud, Domaine Glennely, Estate Reserve 2016 -Cabernet, Merlot, Petit Verdot	220 000 Ar
Italie, Chianti DOCG, Gallo Nero 2019 -Sangiovese, Canaiolo, Malvasia	195 000 Ar
Argentine, Terra argenta 2022 -Malbec	110 000 Ar
Californie, Western Cellars 2021 -Zinfandel	90 000 Ar
Espagne, Castillo de Aresan 2020 -Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	110 000 Ar

VINS ROSÉS

Côte de Provence, Castel 2021 -Grenache, Cinsault	160 000 Ar
Languedoc, Domaine Montrose 2023 -Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	215 000 Ar
Languedoc, Auzias la cité des Vents 2022 -Grenache, Syrah, Cabernet Franc	150 000 Ar

VINS ROUGES

Bordeaux

Cru de la Maqueline 2021 -Cabernet Sauvignon, Merlot	130 000 Ar
Château Curton La Perrière 2020 - Merlot	155 000 Ar
Medoc, Château La Tartuguiere 2020 -Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	165 000 Ar
Supérieur Château Bois de Favereau 2019 -Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	175 000 Ar
Grave, Marquis de Bern 2020 -Cabernet Sauvignon, Merlot	175 000 Ar
Côte de Blayes, Chateau Maison Neuve 2019 -Merlot	210 000 Ar
Saint Emilion, Château Rocher Figeac 2019 -Cabernet Franc, Merlot	350 000 Ar
Pessac-Léognan, Lacroix Martillac 2016 -Merlot, Cabernet Sauvignon	385 000 Ar
Saint Estèphe, Château Morin 2016 -Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	400 000 Ar
Haut Médoc, Château Belle Vue 2019 -Cabernet Sauvignon, Merlot	410 000 Ar
Margaux, Brio de Cantenac 2015 -Cabernet Sauvignon et Franc, Merlot	585 000 Ar
Pessac-Léognan, Château Carbonnieux 2016 -Cabernet franc, Sauvignon, Petit Verdot, Merlot	725 000 Ar

Bourgogne

Bourgogne Coulanges la Vineuse, Le clos du Roi 2022 -Pinot Noir	370 000 Ar
La Cote de Beaume, Volnay 2017 -Pinot Noir	680 000 Ar

Beaujolais

Beaujolais village, Château de Varennes 2021 -Gamay	250 000 Ar
---	------------

BIÈRES

Namana IPA 33cl (bière artisanale)	30 000 Ar
Namana Pale Ale 33cl (bière artisanale)	30 000 Ar
Pression THB / Gold Blanche 25cl	10 000 Ar
Pression THB / Gold Blanche 50cl	18 000 Ar
Monaco / Panaché / Tango 25cl	10 000 Ar
Monaco / Panaché / Tango 50cl	18 000 Ar
Beaufort 33cl	15 000 Ar
Picon Bière 25cl	15 000 Ar
Picon Bière 50cl	23 000 Ar

ALCOOLS

Gin Gordon's	35 000 Ar
Gin Bombay Sapphire	55 000 Ar
Gin Harpoon	15 000 Ar
Vodka Priskaia	15 000 Ar
Vodka Zubrowka	55 000 Ar
Vodka Smirnoff	35 000 Ar
Vodka Absolut	55 000 Ar
Tequila Victoria	15 000 Ar
Tequila Tiscaz	30 000 Ar
Rhum 303 Lemurian Grove	18 000 Ar
Rhum 303 Sauvage Intense Gold	35 000 Ar
Rhum Arrangé Napoléon de Lastelle	18 000 Ar

Whisky

Glen Turner	50 000 Ar
Jack Daniel's	42 000 Ar
Red Label	27 000 Ar
Black Label	45 000 Ar
J&B scotch	27 000 Ar
Chivas 12 yo	45 000 Ar
Golden Scanlan	22 000 Ar

SOFT DRINKS

Cristalline 1L	8 000 Ar
Rano visy 33cl	6 000 Ar
Rano visy 75cl	9 000 Ar
Cristal 50cl	7 000 Ar
World Cola, Youzou, Caprice 33cl	8 000 Ar
Sirop à l'eau	8 000 Ar
Thé Glacé CG (menthe/citronnelle/canelle)	15 000 Ar

Magnums! Think Big!

MAGNUM

Rouge

Bordeaux, **Château Janon 2021** 250 000 Ar
-Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot, Petit Verdot

Afrique du Sud, **Kanonkop, Kadette 2020** 350 000 Ar
-Pinotage, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Saint Emillion, **Château Rocher Figeac 2020** 510 000 Ar
-Cabernet Franc, Merlot

Afrique du Sud, **Domaine Glennely, Estate Reserve** 415 000 Ar

Rosé

Languedoc, **Domaine Montrose 2022** 410 000 Ar
-Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache

Au verre ! By the glass !

Rouge

Bordeaux, **Château Curton La Perrière 2020** 29 000 Ar
-Merlot

Côte du Rhône, **Domaine du grand Becassier 2022** 31 000 Ar
-Syrah, Grenache

Pays d'Oc, **6ème Sens 2021** 29 000 Ar
-Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot

Afrique du Sud, **Granit Ridge 2022** 26 000 Ar
-Pinotage

Rosé

Languedoc, **Auzias la cité des Vents 2022** 25 000 Ar
-Grenache, Syrah, Cabernet Franc

Blanc

Côte de Rhône, **Première note 2021** 28 000 Ar
-Viognier

Côte de Gascogne, **Colombage perle blanche 2020** 23 000 Ar
-Sauvignon blanc

Afrique du Sud - **Granit Ridge 2022** 26 000 Ar
-Chardonnay

Chilli, **El Chivo Moelleux 2020** 20 000 Ar
-Moscatel

VINS

VINS BLANCS

France

Côte de Gascogne, **Perle blanche 2020** 125 000 Ar
-Colombard

Côte du Rhône, **Première note 2021** 100 000 Ar
-Viognier

Provence, **Les Vignerons de St Tropez 2019** 190 000 Ar
-Rolle, chardonnay, Uni blanc

Alsace, **Maison Dietrich 2019** 190 000 Ar
-Miscat, Pinot gris, Riesling

Bordeaux, Sauternes, **Château les Minguets 2013 (37.5cl)** 240 000 Ar
-Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle

Loire, Pouilly Fumé, **Domaine Treuillet 2022** 315 000 Ar
-Sauvignon Blanc

Chablis, **Domaine des Malandes 2022** 395 000 Ar
-Chardonnay

Vins du monde

Chilli, **El Chivo Moelleux 2020** 90 000 Ar
-Moscatel

Afrique du Sud, **Boschendal, The pavillon 2022** 110 000 Ar
-Chenin Blanc

Afrique du Sud, **False Bay 2023** 120 000 Ar
-Sauvignon blanc

Afrique du Sud, **Ken Forestier 2022** 120 000 Ar
-Petit Chardonnay

Afrique du Sud, **Granit Ridge 2022** 150 000 Ar
-Chardonnay

Afrique du Sud, **Waterkloof Sersiouly Cool 2022** 220 000 Ar
-Chenin Blanc

VINS MOUSSEUX

Champagne, **Delahaie** 490 000 Ar

Champagne, **Laurent Perrier** 750 000 Ar

Champagne, **Joseph Perrier** 650 000 Ar

Vallée de la Loire, **Saumur Blanc brut** 370 000 Ar

Stellenbosch, **Cuvé Royale blanc de blanc Simonsig 2017** 350 000 Ar

Italy, **Prosecco 2022** 250 000 Ar

Champagne, **Ruinart** 1 100 000 Ar

DÉLICES DE LA GARE

Mousse au chocolat d'Ambanja	18 000 Ar
Crème brûlée à la vanille de Sainte-Marie	17 000 Ar
L'ananas dans tout ses états	16 000 Ar
Minestrone de fruits de saison	16 000 Ar
Nougat glacé au miel Betsileo	19 000 Ar
Tarte au citron meringuées au citron Meyer "plantation Maniry de Njaka"	19 000 Ar
Café gourmand	17 000 Ar
L'explosion au chocolat d'Ambanja et surprise du Chef	21 000 Ar
Glaces et Sorbet de Bernadette de Lavernette	8 000 Ar /boule
<u>Sorbet</u>	<u>Glace</u>
<ul style="list-style-type: none">• ananas vanille romarin• citron vert• gingembre• litchi• mangue• orange• fruit rouge	<ul style="list-style-type: none">• chocolat• coco• praliné• rhum raisin• vanille
DIGESTIFS	
Amarula	35 000 Ar
Baileys	45 000 Ar
Calvados	45 000 Ar
Armagnac	45 000 Ar
Pepper Mint	15 000 Ar
Grappa	35 000 Ar
Amaretto	35 000 Ar
Limoncello maison CG	20 000 Ar
Marie Brizard	35 000 Ar
Grand Marnier	35 000 Ar
Cognac	45 000 Ar
Cognac de l'île de Ré	95 000 Ar



L'actrice
RITA HAYWORTH
- Princesse Aly Khan -
sur l'avenue de
l'INDEPENDANCE
ANTANANARIVO
MADAGASCAR
1951

EXCELLENCE MALAGASY

Les SURFS

En 1959, six des douze enfants de la famille Rabaraona se lancent dans la musique sous les noms de Rabaraona Frères et Sœurs, puis les Béryls. Monique, Coco, Pat, Dave, Rocky et Nicole, encore jeunes, s'inspirent des Platters pour débiter leur carrière musicale prometteuse.



La CREVETTE

OSO®, La Gambas Bio de Madagascar, notre fournisseur de crevettes élevées dans la région du Parc national des Tsingy de l'Ankarana de manière durable et responsable. A l'instar du Chef Guillaume Gomez, Ambassadeur de la gastronomie et ancien Chef du Palais de l'Elysée pendant 25 ans, qui qualifie OSO de « meilleure crevette au monde », on se devait de la mettre à la table du Grand Café de la Gare.



 **Tempura de crevettes OSO®** 54 000 Ar

OSO®, la Gambas bio de Madagascar à la plancha, sauce vierge et riz noir 98 000 Ar

Le CAVIAR

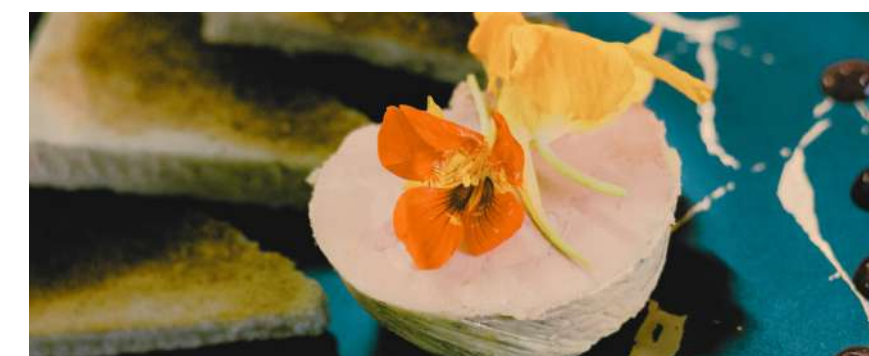
C'est en 2009 que naît l'histoire de la première ferme d'élevage d'esturgeons de Madagascar, située à Mantasoa. Le pari ? Produire du caviar à Madagascar et le déguster sur les plus belles tables du monde. Élevés au sein d'un écrin de nature, les esturgeons de la ferme Acipenser offrent des grains d'une taille et d'une qualité exceptionnelle reconnue par les plus grands Chefs et amateurs de caviar. Un trésor gastronomique à découvrir au sein du Grand Café de la Gare.



Kasnodar Caviar Madagascar, Baeri 10g 94 000 Ar
Kasnodar Caviar Madagascar, Baeri 20g 185 000 Ar





Le FOIE GRAS

Chef Max est un fidèle compagnon de l'histoire qui continue aujourd'hui cette merveilleuse aventure en mettant en valeur les produits Malagasy dans une cuisine de brasserie.






Terrine de foie gras 39 000 Ar



À PARTAGER !

 Le Cornet de frites de Charles	12 000 Ar
 Assortiment de sambos et nems	20 000 Ar
 Planchette de charcuterie	42 000 Ar
 Planchette de fromage de Jérôme d'Antsirabe	38 000 Ar
Kasnodar Caviar Madagascar, Baeri 10g	94 000 Ar
Kasnodar Caviar Madagascar, Baeri 20g	185 000 Ar


ENTRÉES

Poêlon d'escargot en persillade	29 000 Ar
Classique poireau vinaigrette et œufs Mimosa	18 000 Ar
 Terrine campagnarde du Chef	28 000 Ar
 Quiche du jour, avec salade verte	19 000 Ar
 Carpaccio de zébu au pesto et copeaux de parmesan	28 000 Ar
Tempura de crevettes OSO®	54 000 Ar
Terrine de foie gras maison et pain d'épice	39 000 Ar

SALADES









 Salade de chèvre chaud	27 000 Ar
 Salade César au poulet croustillant	28 000 Ar
Salade périgourdine, fois gras et gésier	39 000 Ar

 Plat végétarien

 Servie à toute heure à partir de 12h



PLATS

Tartare de zébu au couteau, parfumé à l'huile de truffe blanche, frites	31 000 Ar
Filet de zébu au bleu d'Antsirabe, frites et salade verte	42 000 Ar
Le zébu de 10H, sauce marchand de vin	39 000 Ar
 Boulets à la liégeoise, frites de Charles	33 000 Ar
 Curry d'agneau, riz et salade de concombre	38 000 Ar
Coq au vin, pâtes sautées au beurre	42 000 Ar
Confit de canard au poivre vert, poêlé de légumes de saisons	45 000 Ar
 La fameuse broche du jour du CG, pommes grenailles et jus réduit	37 000 Ar
Penné à la carbonara au guanciale Italien	38 000 Ar
 Linguini aux courgettes	27 000 Ar
 Linguini aux fruits de mer en persillade	39 000 Ar
OSO®, la Gambas bio de Madagascar à la plancha, sauce vierge et riz noir	98 000 Ar
Filet de poisson du jour, beurre blanc citronné, pomme grenaille et fondue de légumes	39 000 Ar
 Lasagne de légumes grillé à l'italienne	26 000 Ar
 Croque Monsieur/Madame	19 000 Ar
 Cheese burger CG, frites et salades	28 000 Ar
Chicken burger, frites et salades	3 000 Ar
Supplément Bacon	
ZAZAKELY (moins de 8 ans)	
"Y a steak frites ?"	18 000 Ar
avec des légumes bien sûr	
"Je veux un poulet croustillant !"	18 000 Ar
avec des frites et des légumes bien sûr	
"Pour moi, c'est pâtes et boulettes de viandes !"	18 000 Ar