

Bourgogne

Bourgogne Coulanges la Vineuse, **Le clos du Roi 2022**
-Pinot Noir 385 000 Ar

La Cote de Beaume, **Volnay 2017**
-Pinot Noir 698 000 Ar

Loire

Saumur Champigny, **Gravière du Roy 2022**
-Cabernet Franc 170 000 Ar

Saint Nicolas de Bourgueil, **Domaine Joel Taluau 2022**
-Cabernet Franc 285 000 Ar

Vins du monde

Afrique du Sud, **Granit Ridge, 2022**
-Syrah 155 000 Ar

Afrique du Sud, **Du Toitskloof, 2022**
-Pinotage Merlot, Cabernet 105 000 Ar

Afrique du Sud, **Domaine Glennely, Glass Collection 2019**
-Merlot 175 000 Ar

Afrique du Sud, **Kanonkop, Kadette 2020**
-Pinotage, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 195 000 Ar

Afrique du Sud, **Domaine Radford Vinum, 2019**
-Pinot Noir 225 000 Ar

Afrique du Sud, Domaine Glennely, **Estate Reserve 2016**
-Cabernet, Merlot, Petit Verdot 235 000 Ar

Argentine, **Terra argenta 2022**
-Malbec 120 000 Ar

Californie, **Sun Gate 2023**
-Cabernet Sauvignon 115 000 Ar



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

L'HORLOGE la salle idéale pour votre événement:
+261 37 05 00 105
event@cafedelagare.mg



Rita Hayworth
Antananarivo
1951

TONGASOA!
BIENVENUE !
WELCOME !

7 / 7 ouvert de 8 h à 23 h

Au verre ! By the glass !

Rouge

Bordeaux, Château Curton La Perrière 2020 -Merlot	29 000 Ar
Côte du Rhône, Domaine du grand Becassier 2022 -Syrah, Grenache	31 000 Ar
Pays d'Oc, 6ème Sens 2021 -Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot	29 000 Ar
Afrique du Sud, Granit Ridge 2022 -Syrah	26 000 Ar

Rosé

Languedoc, Moulin de Gassac 2023 -Grenache, Syrah, Carignan	23 000 Ar
---	-----------

Blanc

Côte de Rhône, Première note 2021 -Viognier	28 000 Ar
Côte de Gascogne, Colombage perle blanche 2020 -Sauvignon blanc	23 000 Ar
Afrique du Sud - Granit Ridge 2022 -Chardonnay	26 000 Ar
Bordeaux, Chevalier Cavinal 2020 (Moelleux) -Sémillon, Muscadelle	20 000 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

SNACKS

Croque Monsieur	19 000 Ar
Croque Madame	19 000 Ar
Cheese burger CG, bacon, frites et salades	30 000 Ar
Chicken burger, bacon, frites et salades	30 000 Ar

Burger servie avec ou sans bacon

 Servie à toute heure à partir de 12h

VINS ROUGES

Bordeaux

Cru de la Maqueline 2021 -Cabernet Sauvignon, Merlot	140 000 Ar
Château Curton La Perrière 2020 - Merlot	165 000 Ar
Medoc, Château La Tartuguiere 2020 -Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	175 000 Ar
Supérieur, Château Bois de Favereau 2019 -Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	185 000 Ar
Graves, Château haut-Reys 2018 -Merlot, Cabernet Sauvignon	185 000 Ar
Côte de Blayes, Chateau Maison Neuve 2019 -Merlot	225 000 Ar
Saint Emilion, Château Rocher Figeac 2019 -Cabernet Franc, Merlot	365 000 Ar
Pessac-Léognan, Lacroix Martillac 2016 -Merlot, Cabernet Sauvignon	398 000 Ar
Saint Estèphe, Château Morin 2016 -Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot	415 000 Ar
Margaux, Brio de Cantenac 2015 -Cabernet Sauvignon et Franc , Merlot	605 000 Ar
Pessac-Léognan, Château Carbonnieux 2016 -Cabernet franc, Sauvignon, Petit Verdot, Merlot	745 000 Ar

Vallée Du Rhône & Languedoc

Côte du Rhône, Castel 2021 -Syrah	130 000 Ar
Languedoc, Moulin de Gassac rouge 2021 -Syrah, Mourvedre, Carignan, Grenache	125 000 Ar
Languedoc, Chasse Privée 2022 -Grenache noir, Carignan, Syrah	170 000 Ar
Minervois, Château Remaury 2018 -Mourvèdre, Syrah	145 000 Ar
Côte du Rhône, Domaine Sainte-Anne 2022 -Grenache, Syrah, Mourvedre	245 000 Ar
Côte du Rhône, Domaine du grand Becassier 2022 -Syrah, Grenache	170 000 Ar
Saint Chinian, Domaine la Linquièrre 2021 -Syrah, Grenache, Carignan	245 000 Ar
Châteauneuf du Pape, Maison E.Guigal 2017 -Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault	635 000 Ar
Côte Rotie, La Brune et La Blonde, E.Guigal 2019 -Syra	895 000 Ar

VINS

France

Côte de Gascogne, Perle blanche 2020 -Colombard	135 000 Ar
Côte du Rhône, Première note 2021 -Viognier	170 000 Ar
Provence, Les Vignerons de St Tropez -Rolle, chardonnay, Uni blanc	200 000 Ar
Alsace, Maison Dietrich 2019 -Muscat, Pinot gris, Riesling	200 000 Ar
Loire, Sancerre, Jean-Pierre Vacher 2022 -Sauvignon Blanc	310 000 Ar
Chablis, Domaine des Malandes 2022 -Chardonnay	410 000 Ar
Bordeaux, Chevalier Cavinal 2020 (Moelleux) -Sémillon, Muscadelle	110 000 Ar

Vins du monde

Afrique du Sud, Boschendal, The pavillon 2022 -Chenin Blanc	120 000 Ar
Afrique du Sud, False Bay 2023 -Sauvignon blanc	130 000 Ar
Afrique du Sud, Granit Ridge 2022 -Chardonnay	160 000 Ar
Afrique du Sud, Waterkloof Sersiouly Cool 2022 -Chenin Blanc	210 000 Ar
Californie, Sun Gate 2023 -Chardonnay	115 000 Ar

VINS MOUSSEUX

Champagne, Laurent Perrier	700 000 Ar
Champagne, Joseph Perrier	620 000 Ar
Languedoc, Les Anges brut	260 000 Ar
Vallée de la Loire, Saumur Blanc brut	310 000 Ar
Stellenbosch, Cuvé Royale blanc de blanc Simonsig 2017	310 000 Ar
Italy, Prosecco 2022	250 000 Ar
Champagne, Ruinart	950 000 Ar

VINS ROSÉS

Languedoc, Moulin de Gassac 2023 -Carignan, Grenache, Syrah	125 000 Ar
Languedoc, Domaine Montrose 2023 -Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	230 000 Ar
Provence, Inspiration nature Rosé -Grenache, Cinsault	200 000 Ar

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.



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 écriin 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
----------------------	-----------



ZAZAKELY

"Y a steak frites ?" avec des légumes bien sûr	19 000 Ar
"Je veux un poulet croustillant !" avec des frites et des légumes bien sûr	19 000 Ar
"Pour moi, c'est poissons et frites !"	19 000 Ar



Servie à toute heure à partir de 12h

ENTRÉES / FANOMBOHANA

 Soupe à l'oignon <i>gratiné</i>	19 000 Ar
 Terrine de Foie Gras <i>Maison</i>	39 000 Ar
 Terrine campagnarde <i>du Chef</i>	29 000 Ar
 Carpaccio de Roastbeef <i>et sa sauce Tonato</i>	29 000 Ar
 Carpaccio de poulpe <i>au pesto et à la roquette</i>	32 000 Ar
 Cuisse de Nymphes <i>en persillade</i>	32 000 Ar
 Poêlon d'escargot <i>au beurre d'ail</i>	32 000 Ar
 Œufs Mayo <i>au paprika, mesclun au vinaigre de balsamique</i>	19 000 Ar
 Tarte fine <i>à l'oignon et tomates</i>	21 000 Ar

SALADES / SALADY

 Salade César <i>au poulet croustillant</i>	31 000 Ar
 Salade Landaise <i>déglaçée au vinaigre de framboise</i>	36 000 Ar
 Salade de chèvre chaud <i>avec ou sans lardon</i>	29 000 Ar
 Salade Grecque <i>à la feta d'Antsirabe</i>	28 000 Ar
 Salade Niçoise <i>façon CG</i>	31 000 Ar
 Buratta caprese, <i>basilic et roquettes</i>	79 000 Ar

PLATS / SAKAFO FOTOTRA

Hen'omby sy hen'ondry

 Tagliata de zébu, <i>lit de roquettes, copeaux de pecorino</i>	43 000 Ar
 Le classique Tartare de Zébu <i>au couteau</i>	32 000 Ar
 Bœuf Bourguignon <i>façon CG, tagliatelles au basilic</i>	34 000 Ar
 Fondant de langue de Zébu <i>aux carottes</i>	34 000 Ar
 Tajine d'agneau <i>aux pruneaux, couscous et ratatouille</i>	38 000 Ar

Akoho sy Ganagana

 Wok de poulet minute <i>parfumé à l'huile de sésame</i>	29 000 Ar
 Poulet Yassa <i>comme au pays</i>	33 000 Ar
 Magret de canard, <i>jus réduits aux fruits de saison</i>	45 000 Ar

Pasta et Veg

 Lasagna alla bolognese	31 000 Ar
 Linguini au chèvre frais et basilic	33 000 Ar
 Curry Thai de légumes <i>au lait de coco, riz et rougaille</i>	26 000 Ar

De la côte

 Filet de poisson du jour <i>vapeur, sauce vierge, ratatouille</i>	39 000 Ar
 Fish & Chips, <i>sauce tartare</i>	38 000 Ar
 Crevettes à la méditerranéenne, <i>riz safrané</i>	47 000 Ar

Rôtisserie

 La fameuse broche du jour du CG, <i>pommes grenaille et jus réduit au romarin</i>	35 000 Ar
---	-----------

 Plat végétarien

 Plat avec du porc

 Servie à toute heure à partir de 12h

Magnums! Think Big !

Rouge

Bordeaux, Château Janon 2021 -Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot, Petit Verdot	265 000 Ar
Afrique du Sud, Kanonkop, Kadette 2020 -Pinotage, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	375 000 Ar

Saint Emillion, Château Rocher Figeac 2020 -Cabernet Franc, Merlot	535 000 Ar
Afrique du Sud, Domaine Glennely, Estate Reserve	440 000 Ar

Rosé

Languedoc, Domaine Montrose 2022 -Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	425 000 Ar
---	------------

