

## À PARTAGER / TO SHARE

**Kasnodar Caviar de Madagascar, Baeri 10g** 99 000 Ar

- Kasnodar Madagascar Caviar, Baeri 10g

**Kasnodar Caviar de Madagascar, Baeri 20g** 190 000 Ar

- Kasnodar Madagascar Caviar, Baeri 20g

**Le Cornet de frites de Charles** 12 000 Ar

- Charles's Cone of Fries

**Assiette de Sambos Viande** 19 000 Ar

- Meat Sambos Platter

**Assiette de Nems au Poulet ou Porc** 19 000 Ar

- Chicken or Pork Spring Rolls Platter

**Planchette de fromage de Jerome d'Antsirabe** 39 000 Ar

- Jerome's Antsirabe Cheese Platter

**Planchette de Charcuterie** 46 000 Ar

- Cold Cuts Platter

## SNACK & BURGER

**Croque Monsieur** 20 000 Ar

**Croque Madame** 21 000 Ar

**Cheeseburger, Bacon, frites et salade** 32 000 Ar

- Cheeseburger with Bacon, Fries and Salad

**Chicken Burger, Bacon, frites et salade** 32 000 Ar

- Chicken Burger with Bacon, Fries and Salad

**Ciabatta Rossini Burger, Foie gras, frites et salade** 45 000 Ar

- Rossini Burger on Ciabatta, Fries and Salad

## ZAZAKELY

**"Y a steak frites ?" => avec des légumes bien sûr** 21 000 Ar

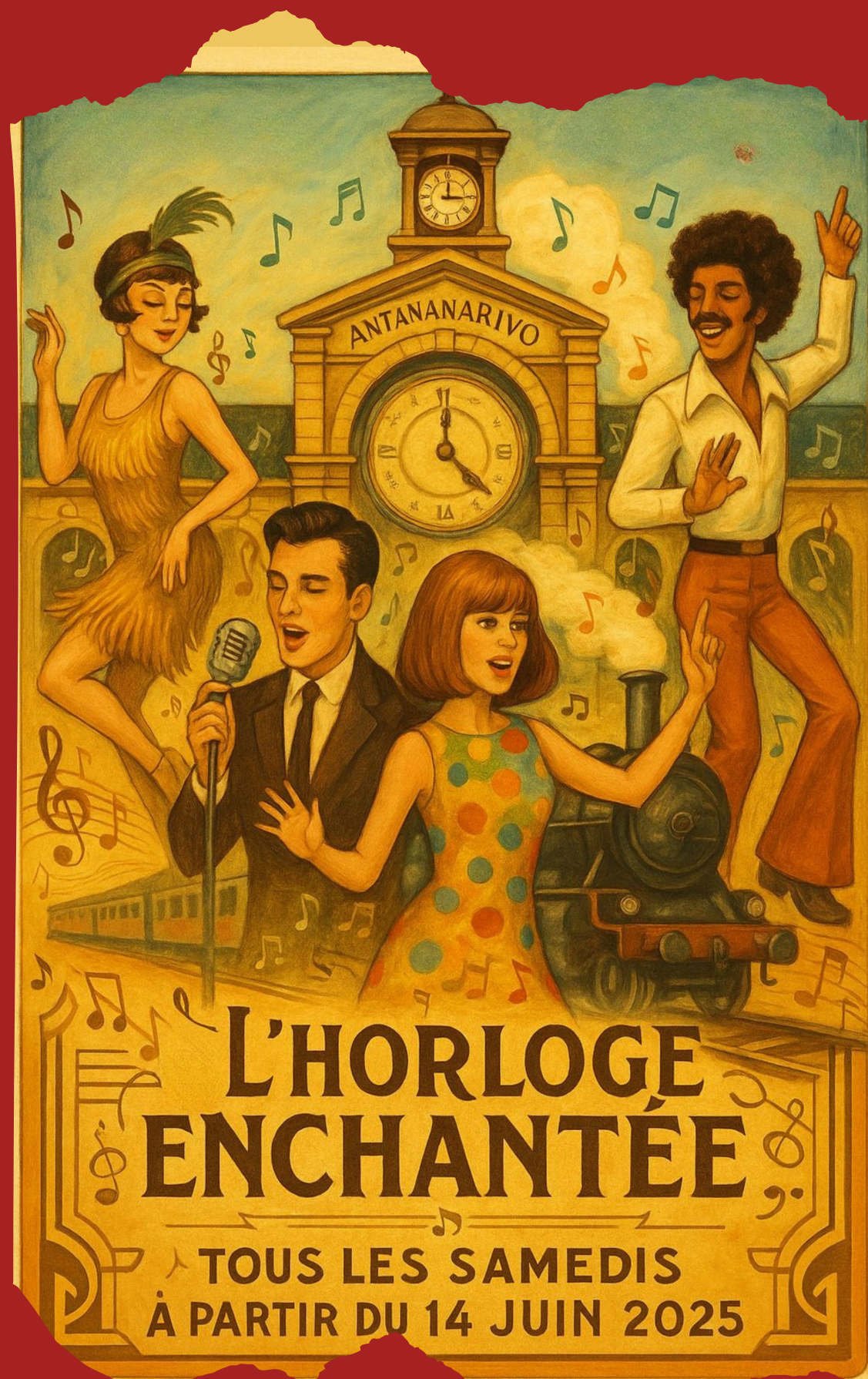
- "Can I have steak and fries?" => with veggies, of course

**"Je veux un poulet croustillant !" => avec des frites et des légumes bien sûr** 21 000 Ar

- "I want crispy chicken!" => with fries and veggies, of course

**"Pour moi, c'est poissons et frites !" 21 000 Ar**

- "Fish and fries for me!"



TONGASOA!

BIENVENUE !

WELCOME !

欢迎光临！

7/7 ouvert de 8h à 23h

ENTRÉE / STARTERS

|                                                                                                                                                                                                  |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Soupe du jour</b><br>- <i>Soup of the Day</i>                                                                                                                                                 | <b>19 000 Ar</b> |
| <b>Terrine de foie gras</b> , Toast et confiture d'oignons à la vanille de Sainte Marie<br>- <i>Foie Gras Terrine, Toast and Vanilla Onion Jam from Sainte Marie</i>                             | <b>39 000 Ar</b> |
|  <b>Terrine campagnarde</b> , pickles et salade verte<br>- <i>Country-Style Terrine, Pickles and Green Salad</i> | <b>31 000 Ar</b> |
| <b>Carpaccio de Roastbeef</b> au pesto, roquette et parmesan<br>- <i>Roast Beef Carpaccio with Pesto, Arugula and Parmesan</i>                                                                   | <b>30 000 Ar</b> |
| <b>Carpaccio de poulpe</b> sauce vierge<br>- <i>Octopus Carpaccio with Vierge Sauce</i>                                                                                                          | <b>34 000 Ar</b> |
| <b>Poêlon d'escargot</b> au beurre d'ail<br>- <i>Snails Sautéed in Garlic Butter</i>                                                                                                             | <b>33 000 Ar</b> |

SALADES / SALADS

|                                                                                                                                                                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Salade César</b> au poulet croustillant<br>- <i>Caesar Salad with Crispy Chicken</i>                                                                                                                                           | <b>32 000 Ar</b> |
|  <b>Salade de lentilles</b> avec ou <u>sans</u> lardons et œuf mollet<br>- <i>Lentil Salad with or <u>without</u> Bacon and Soft-Boiled Egg</i> | <b>28 000 Ar</b> |
|  <b>Salade de chèvre chaud</b> avec ou <u>sans</u> lardon<br>- <i>Warm Goat Cheese Salad with or <u>without</u> Bacon</i>                       | <b>30 000 Ar</b> |
|  <b>Salade Grecque</b><br>- <i>Greek Salad</i>                                                                                                  | <b>28 000 Ar</b> |
|  <b>Salade de Zébu façon Thaï</b><br>- <i>Thai-Style Zebu Salad</i>                                                                             | <b>33 000 Ar</b> |

PLATS / MAINS

Poulet et Canard

|                                                                                                                                  |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Civet de canard</b> , légumes confits et purée de pomme de terre<br>- <i>Duck Stew, Glazed Vegetables and Mashed Potatoes</i> | <b>43 000 Ar</b> |
| <b>Curry de poulet</b> au lait de coco<br>- <i>Chicken Curry with Coconut Milk</i>                                               | <b>34 000 Ar</b> |

 Plat végétarien/Vegetarian dish

 Plat avec du porc/Dish with pork

 Plat avec du piment/Dish with chili

Bœuf et Agneau / Beef & Lamb

|                                                                                                                                                                                             |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Tagliata de filet de Zébu</b> , roquette et parmesan<br>- <i>Sliced Zebu Tenderloin, Arugula and Parmesan</i>                                                                            | <b>45 000 Ar</b> |
|  <b>Zébu bourguignon</b> , tagliatelles au beurre<br>- <i>Zebu Bourguignon with Buttered Tagliatelle</i> | <b>38 000 Ar</b> |
| <b>Confit de souris d'Agneau</b> à la menthe, couscous et légumes du soleil<br>- <i>Mint Lamb Shank Confit, Couscous and Mediterranean Vegetables</i>                                       | <b>44 000 Ar</b> |
| <b>Tartare de Zébu</b> au couteau, frites et salades<br>- <i>Hand-Cut Zebu Tartare, Fries and Salad</i>                                                                                     | <b>35 000 Ar</b> |
| <b>Langue de Zébu</b> cuite à basse température, sauce aux 3 poivres<br>- <i>Slow-Cooked Zebu Tongue with Three-Pepper Sauce</i>                                                            | <b>35 000 Ar</b> |

Pasta et Veg

|                                                                                                                                                                  |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  <b>Lasagna alla bolognaise</b><br>- <i>Bolognese Lasagna</i>               | <b>34 000 Ar</b> |
| <b>Linguine</b> à la crème d'ail noire et à la truffe<br>- <i>Linguine with Black Garlic Cream and Truffle</i>                                                   | <b>64 000 Ar</b> |
|  <b>Penne arrabbiata</b> et basilic<br>- <i>Arrabbiata Penne with Basil</i> | <b>28 000 Ar</b> |

De la côte

|                                                                                                                                                                   |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Sauté de fruits de mer</b> à la Feta<br>- <i>Sauteed Seafood with Feta Cheese</i>                                                                              | <b>47 000 Ar</b> |
| <b>Filet de poisson du jour</b> au beurre blanc citronné<br>- <i>Catch of the Day Fillet with Lemon Beurre Blanc</i>                                              | <b>39 000 Ar</b> |
| <b>Crevettes à la plancha</b> , sauce vierge, fondue de poireaux , riz safrané<br>- <i>Grilled prawns (à la plancha), virgin sauce, leek fondue, saffron rice</i> | <b>47 000 Ar</b> |

Spécialité du jour / Daily Special

|                                                                               |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Fameuse broche du jour du CG</b><br>- <i>CG's Famous Skewer of the Day</i> | <b>37 000 Ar</b> |
| <b>Wok du jour du CG</b><br>- <i>CG's Wok of the Day</i>                      | <b>36 000 Ar</b> |