

À PARTAGER / TO SHARE

Kasnadar Caviar de Madagascar, Baeri 10g	103 000 Ar
Kasnadar Caviar de Madagascar, Baeri 20g	199 000 Ar
Le Cornet de frites de Charles	13 000 Ar
Assiette de Sambos Viande	19 000 Ar
Assiette de Nems au Poulet ou Porc	19 000 Ar
Planchette de fromage de Jerome d'Antsirabe	42 000 Ar
Planchette de Charcuterie	49 000 Ar

SNACK & BURGER

Croque-monsieur	21 000 Ar
Croque-madame	22 000 Ar
The Signature death by cheese burger	40 000 Ar
The Classic Chicken/Beef Cheeseburger, avec ou sans bacon, frites et salade	34 000 Ar
Ciabatta Rossini Burger, Foie gras, frites et salade	46 000 Ar

ZAZAKELY

"Y a steak frites ?" => avec des légumes bien sûr	23 000 Ar
- "Misy hena sy ovy nendasina ve ?" => Eny, sady miaraka amin'ny legioma	
"Je veux un poulet croustillant !" => avec des frites et des légumes bien sûr	23 000 Ar
- "Akoho nendasina mikarepoka no tiako !" => Eny, sady miaraka amin'ny ovy nendasina sy legioma	
"Pour moi, c'est poissons et frites !"	23 000 Ar
- "Ny ahy trondro sy ovy nendasina !"	

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 bâtie a été édifiée 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

SINCE 1913
Grand
Café DE LA Gare



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.



©OSO

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.



ENTRÉE / FANOMBOHANA

Sashimi de poisson du jour , gingembre confit et wasabi	38 000 Ar
- Nofon-trondro manify	
Soupe ou Gaspacho du jour	19 000 Ar
- Lasopy na Gaspacho androany	
Terrine de foie gras à la vanille de Sainte-Marie	41 000 Ar
- Atin-gana matavy	
Pressé de légumes grillés, coulis de tomates au basilic	29 000 Ar
- Legioma isan-karazany natono	
Gratin de chair de crabe aux fines herbes et anis	36 000 Ar
- Nofon-drakaka miaraka amin'ny zava-maitso	
Poêlon d'escargots au beurre d'ail	35 000 Ar
- Sifotra amin'ny lapoaly	
Terrine campagnarde , pickles et salade verte	34 000 Ar
- Totokena mifangaro	
Carpaccio de roast-beef à la tapenade	32 000 Ar
- Nofon-kenan'omby notetehina manify	
Carpaccio de poulpe , sauce vierge	36 000 Ar
- Orita notetehina manify	

SALADES / SALADY

Salade César au poulet croustillant	35 000 Ar
- Salady César, akoho mikarepoka	
Camembert pané , compotée de lardons et oignons	33 000 Ar
- Fromazy camembert nofonosina potika mofo	
Salade Grecque	29 000 Ar
- Salady Grika	
Mesclun aux fines herbes	12 000 Ar
- Karazan-tsalady mifangaro	

PLATS / SAKAFO FOTOTRA

Pasta et Veg / Paty sy legioma

Gnocchis fresco champêtre	38 000 Ar
Linguine à la crème d'ail noir et à la truffe	66 000 Ar
- Paty miaraka amin'ny tongolo gasy mainty sy truffe	
Risotto à la ratatouille et au pesto	33 000 Ar
- Paty miaraka amin'ny saosy arrabbiata sy basilika	
Palak paneer , riz et raita au concombre au cumin	31 000 Ar

Poulet et Canard / Akoho sy Gana

Parmentier de canard au poivre vert	48 000 Ar
- Nofon-gana sy ov y nopy nopy	
Maffé de poulet au lait de coco, riz basmati	36 000 Ar
- Nofon'akoho sy totom-boanjo ary voanjo	
Akoho gasy ritra , vary makalioka, ro matsatso	39 000 Ar
Fameux coquelet à la broche , pommes sautées en persillade et salade verte	38 000 Ar
- Akoho natsatsika, ov y nendasina @ tongolo gasy sy perisily	

Bœuf et Agneau / Hen'omby sy Henan'ondry

Tartare de zébu au couteau , frites et salades	39 000 Ar
- Nofon-kenan'omby manta	
Filet de Zébu , beurre maître d'hôtel, gratin de pommes de terre	47 000 Ar
- Nofon-kenan'omby manify, dobera voavotra	
Zébu bourguignon , tagliatelles au beurre	40 000 Ar
- Hen'omby nahandro bourguignon	
Jarret de Zébu à la bière , légumes et pommes sautées	39 000 Ar
- Ranjon'omby sy labiera	
Gigot d'agneau de 10H à la crème d'ail noir, flageolets aux petits légumes	39 000 Ar
- Hen'ondry nomasahana 10 ora tamin'ny tongolo gasy mainty	
Kefta d'agneau à la marocaine , couscous	37 000 Ar
- Totoken'ondry amin'ny fomba marokanina	

De la côte / Avy any amoron-tsiraka

Camarons grillés , sauce vierge et purée de carottes et légumes croquants	52 000 Ar
- Makamba natono	

Paella de fruits de mer	55 000 Ar
- Vary mavo miaraka amin'ny hazan-dranomasina	
Poisson du jour au beurre de fenouil , fondue de légumes et riz safrané	49 000 Ar
- Trondro vao miaraka amin'ny dobera sy fenouil	

Curry de poulpe à la papaye verte et au lait de coco, riz basmati et rougail	42 000 Ar
- Orita misy hanitra curry miaraka amin'ny mapaza maitso sy voanjo	

 Plat végétarien/Sakafo tsy misy hena

 Plat avec du porc/Sakafo misy kisoa

 Spécialité du Chef/fahaizamanaon'i Sefo

À PARTAGER 