






À PARTAGER / TO SHARE

Kasnodar Caviar de Madagascar, Baeri 10g	103 000 Ar
Kasnodar 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 <u>Porc</u>	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 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



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.



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.





7 / 7 ouvert de 8 h à 23 h

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 ovy nopotserina

Maffé de poulet au lait de coco, riz basmati **36 000 Ar**
- Nofon’akoho sy totom-boanjo ary voanio


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, ovy 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 voanio

 Plat végétarien/Sakafo tsy misy hena

 Plat avec du porc/Sakafo misy kisoa

 Spécialité du Chef/fahaizamanaon’i Sefo