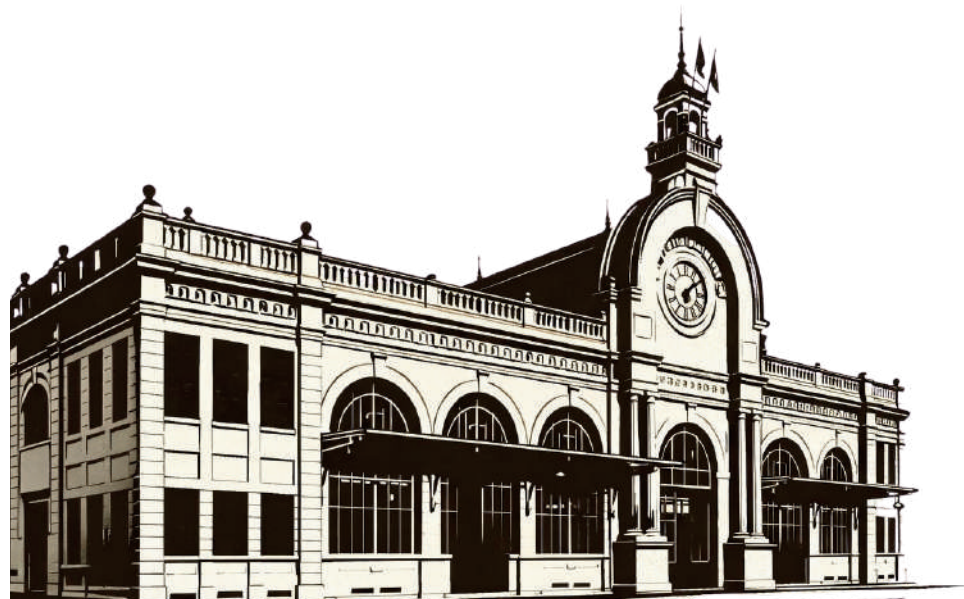


Édifiée entre 1908 et 1910, la Gare de Soarano, œuvre de l'architecte Georges Auguste Fouchard, incarne l'élégance intemporelle des grandes gares du XIXe siècle. Elle s'élève sur un ancien terrain de remblai, autrefois occupé par une fontaine, à l'origine de son nom « Soarano », signifiant « la bonne eau ».



Dès 1913, ce lieu d'exception accueillait le Buffet de la Gare, adresse emblématique où se croisaient voyageurs et habitués. Aujourd'hui, le Grand Café de la Gare fait revivre cet héritage.

La brasserie de Tananarive au PK 0 !

LES RENDEZ-VOUS DU GRAND CAFÉ DE LA GARE

Au-delà de son histoire et de son architecture unique, le Grand Café de la Gare vous invite à vivre ses rendez-vous hebdomadaires. Chaque semaine, le lieu s'anime pour vous offrir des moments de convivialité, rythmés par la musique et le plaisir de se retrouver.



Du lundi au vendredi soir

Ambiance Piano Bar by Mr Mamy



Jeudi 17h à 19h

Masikita Party



Vendredi

Masikita party

Horloge by night à partir de 22H



Samedi

Animation musicale par des groupes live 19h

Masikita party



Dimanche

Sunday - funday avec Pi'lalao 12h-15h

Barbecue party

Ambiance Piano Bar by Mr Mamy

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

Brasserie • Restaurant • Soirées







L'horloge
en folie

ENTRÉE


Sashimi de poisson du jour, gingembre confit	39 000 Ar
 Soupe à l'oignon gratinée du bistrot	25 000 Ar
Toast de marlin fumé, avocat et tomates	34 000 Ar
 Zébu gravlax et roquette	33 000 Ar
Poêlon d'escargots au beurre d'ail	35 000 Ar
 Terrine de foie gras maison basse température, confit d'oignons	43 000 Ar
 Carpaccio de poulpe, sauce vierge	36 000 Ar
 Rilletes de porc aux 3 baies	31 000 Ar

SALADES


 Cromesquis de chair de crabe, mesclun de mâche et roquette	32 000 Ar
Salade César au poulet croustillant	35 000 Ar
 Salade fraîcheur, feta, pastèque, artichauts et concombre	30 000 Ar
 Salade de lentilles aux fines herbes, lardons et œuf poché	29 000 Ar
 Mesclun de salade verte	15 000 Ar

PLATS



Poulet et Canard / Akoho sy Gana

Jambonneau de poulet aux pruneaux, purée à l'ancienne	39 000 Ar
Butter chicken, riz basmati et raita de concombre	38 000 Ar
 Parmentier de canard au poivre vert	59 000 Ar
Fameux coquelet rôti du CG :	
• Demi-coquelet (<i>atsasany</i>)	39 000 Ar
• Coquelet entier (<i>akoho iray</i>)	63 000 Ar



De la côte

Poulpe grillé au pesto, sauce chimichurri, polenta et julienne de papaye verte	44 000 Ar
 Poisson du jour, sauce aigre-douce pimentée, légumes croustillants et nouilles soba	49 000 Ar
Camérons grillés, beurre citronné, écrasé de pommes de terre et légumes glacés à blanc	69 000 Ar
Encornets farcis à la méditerranéenne, linguini	39 000 Ar





Pasta et Veg

 Ravioles aux épinards et ricotta	39 000 Ar
Cannelloni à la bolognaise, mozzarella et pesto	38 000 Ar
 Linguini au gorgonzola et ail noir	58 000 Ar




Bœuf et Agneau / Hen'omby sy Henan'ondry

 Plat de côte braisé à la bière, purée de pommes de terre, légumes confits	48 000 Ar
Curry d'agneau créole, farata et achards	41 000 Ar
Pavé ou médaillon de zébu, légumes racines et sauce vigneronne	47 000 Ar
 Tartare de zébu au couteau, frites et salade	39 000 Ar
Navarin d'agneau, semoule	42 000 Ar
Zébu bourguignon, tagliatelles fraîches	39 000 Ar

À PARTAGER

 Le Cornet de frites de Charles	15 000 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	45 000 Ar
 Planchette de Charcuterie	49 000 Ar
Bouchons vapeur au poulet et combava	29 000 Ar

SNACKS & BURGERS

Croque-monsieur	22 000 Ar
Croque-madame	23 000 Ar
 The Signature death by cheese burger	42 000 Ar
 The Classic Chicken/Beef Cheeseburger, avec ou sans bacon	37 000 Ar
 Ciabatta Rossini Burger, Foie gras	48 000 Ar

Accompagnements : frites ou salade

ZAZAKELY

Y a steak frites ? "avec des légumes bien sûr"	23 000 Ar
Je veux un poulet croustillant ! "avec des frites et des légumes bien sûr"	23 000 Ar
Pour moi, c'est poissons et frites !	23 000 Ar

 Plat végétarien/Sakafo tsy misy hena

 Plat avec du porc/Sakafo misy kisoa

 Spécialité du Chef/fahaizamanaon'i Sefo