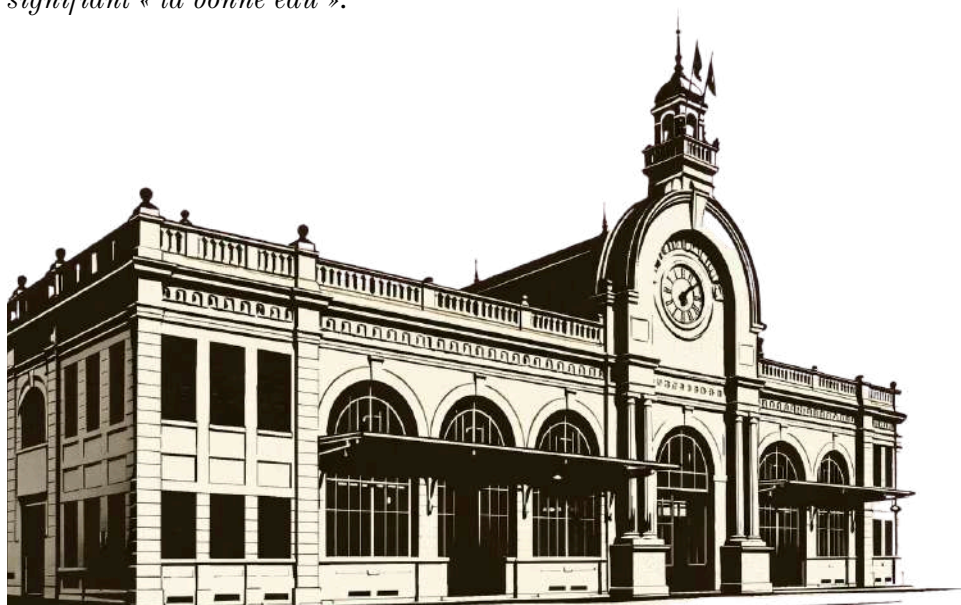


Édifiée entre 1908 et 1910, la Gare de Soarano, œuvre de l'architecte Georges Auguste Fouchard, incarne l'élégance intemporelle des grandes gares du XIXe siècle. Elle s'élève sur un ancien terrain de remblai, autrefois occupé par une fontaine, à l'origine de son nom « Soarano », signifiant « la bonne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

L'EAU SOARANO

Au Grand Café de la Gare, même l'eau a son histoire. L'eau SOARANO, filtrée avec soin et analysée par l'Institut Pasteur de Madagascar, elle accompagne votre table tout en soutenant Cétamada, engagée pour la protection de la vie marine. Une eau à boire, une cause à soutenir.



Du lundi au vendredi soir

Ambiance Piano Bar by Mr Mamy



Jeudi

Open Mic (Karaoké) 18h à 23h



Vendredi

Friday Groove 17h à 23h



Samedi

Animation musicale par des groupes live 19h



Dimanche

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

Ambiance Piano Bar by Mr Mamy

HEURES D'OUVERTURE:

Tous les jours : 8h à 23h00

HEURES 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



© PHOTOGRAPHE RAMILIJONA (1887-1948)

Les originaux sont conservés et ont été numérisés par le Musée de la Photographie de Madagascar.

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
 Le mixte (Bouchon, nem poulet, nem porc, sambos zébu)	25 000 Ar
 Planchette de fromage de Jerome d’Antsirabe	45 000 Ar
 Planchette de Charcuterie	55 000 Ar
 Bouchons vapeur au poulet et combava	29 000 Ar

ENTRÉES

Duo de Thon en tartare et tataki, gingembre confit et wasabi	39 000 Ar
Bisque de Fruits de mer à l’ananas rôti	25 000 Ar
Toast de marlin fumé, d’avocat et tomates	34 000 Ar
 Zébu gravlax et roquette	33 000 Ar
 Croquant d’escargot champêtre, espuma de pomme de terre aillé	39 000 Ar
 Terrine de foie gras maison basse température, confit d’oignons aux fruits rouges	43 000 Ar
Carpaccio de poulpe, sauce vierge	36 000 Ar

SALADES

 La Lyonnaise d’hiver	32 000 Ar
 Salade César au poulet croustillant	35 000 Ar
 Salade de quinoa, légumes rôtis, œuf poché et vinaigrette d’agrumes	28 000 Ar
 Mescalun de salade verte	15 000 Ar

PLATS

Poulet et Canard / Akoho sy Gana

Ballotine de poulet chasseur, tagliatelle au beurre	39 000 Ar
Butter chicken, riz basmati et raita de concombre	38 000 Ar
 Fameux coquelet rôti du CG :	
• Demi-coquelet (<i>atsasany</i>)	39 000 Ar
• Coquelet entier (<i>akoho iray</i>)	63 000 Ar
 Cassoulet de canard	59 000 Ar

Spécialité Malagasy / Sakafo Malagasy

 Ravitoto sy henakisoa Vary makalioka, rougail	38 000 Ar
Romazava de zébu, vary Makalioka, achard	38 000 Ar

 Plat végétarien  Plat avec du porc  Spécialité du Chef

Pasta et Veg / Paty sy legioma

 Lasagne de légumes grillés, pesto rosso, mozzarella	32 000 Ar
 Linguini au gorgonzola et ail noir	58 000 Ar
 Riz cantonais au tofu et aux oeufs	29 000 Ar
 Palak paneer, riz basmati	33 000 Ar
 Penne alla Norma	34 000 Ar

De la côte / avy any amorontsiraka

Vindaye de poulpe à la papaye verte, riz basmati et achard	44 000 Ar
Poisson du jour, beurre blanc citronné, polenta et fondue de légumes	49 000 Ar
Camaron grillé, sauce vierge, riz pilaf safrané , légumes glacés à blanc	69 000 Ar

Bœuf, agneau et porc / Omby,ondry sy kisoa

 Tartiflette	39 000 Ar
 Couscous d’agneau, semoule	41 000 Ar
Pavé ou Médaillon de zébu, gratin dauphinois, sauce moutarde à l’ancienne	47 000 Ar
 Tartare de zébu au couteau, frites et salade	39 000 Ar
 Zébu 10h, purée de pomme de terre aux fines herbes	43 000 Ar
 Côte de porc rôtie au miel et 5 épices, riz sauté	39 000 Ar



Du Jeudi au Samedi (17h-22h)



Ailes de poulet BBQ	19 000 Ar
Masikita	17 000 Ar
Tapas du grill (<i>Masikita, ailes de poulet, entrecôte, saucisse boerevors</i>)	59 000 Ar

SNACKS & BURGERS

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

Accompagnements : frites ou salades

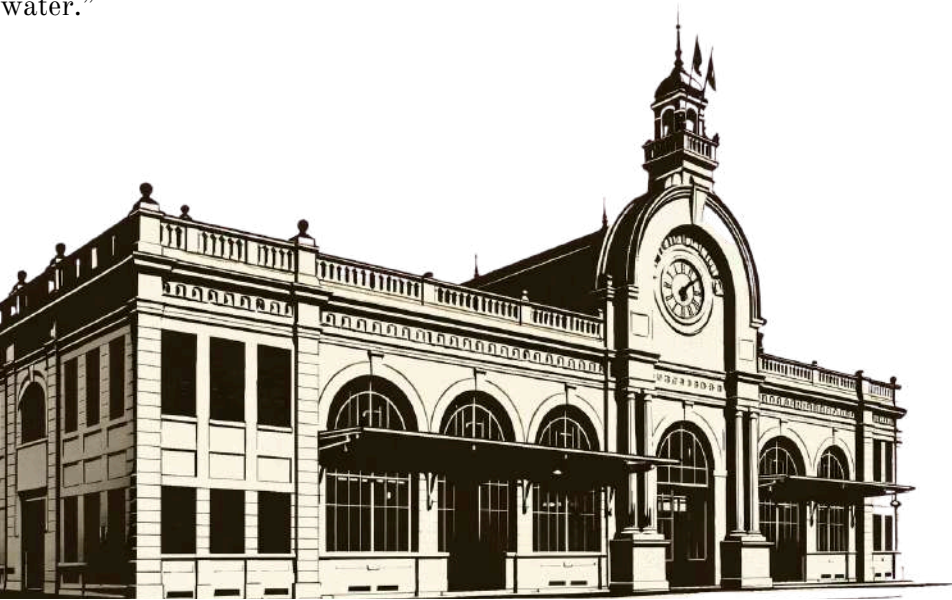
ZAZAKELY

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 poisson et frites !	23 000 Ar

LA VIE AU CG



Built between 1908 and 1910, the Soarano Railway Station, designed by architect Georges Auguste Fouchard, embodies the timeless elegance of the great 19th-century railway stations. It stands on reclaimed land that once housed a fountain, which gave rise to its name “Soarano,” meaning “good water.”



As early as 1913, this exceptional place hosted the Buffet de la Gare, an iconic address where travelers and regulars would meet. Today, the Grand Café de la Gare brings this heritage back to life.

The Tananarive brasserie at PK 0

THE GRAND CAFÉ DE LA GARE WEEKLY EVENTS

Beyond its history and unique architecture, the Grand Café de la Gare invites you to experience its weekly gatherings. Each week, the venue comes alive to offer moments of conviviality, set to music and the pleasure of coming together.

SOARANO WATER

At Grand Café de la Gare, even water has a story. SOARANO water, carefully filtered and analysed by the Institut Pasteur de Madagascar, accompanies your table while supporting Cétamada, an association committed to protecting marine life. Water to enjoy, a cause to support.



From Monday to Friday evening
Piano Bar atmosphere with Mr. Mamy



Thursday
Open Mic (Karaoke) 6pm - 11pm



Friday
Friday Groove 5pm to 11pm



Saturday
Live music by local young bands 7pm



Sunday
Sunday Funday with Pi’lalao 12pm to 3pm
Piano Bar atmosphere with Mr. Mamy

OPENING HOURS :
Every day: 8 a.m. – 11 p.m.

SERVICE HOURS :
Sunday – Monday : until 9:30 p.m.
Tuesday – Saturday : until 10:00 p.m.

www.cafedelagare.mg
Wi-fi : GRAND CAFE DE LA GARE



SINCE 1913
Grand
Café DE LA Gare

Brasserie • Restaurant • Soirées



PHOTOGRAPH BY RAMILIJAONA (1887–1948)

The original prints are preserved and have been digitized by the Museum of Photography of Madagascar.

TO SHARE

	Charles’ Cone of Fries	15 000 Ar
	Beef Sambos Plate	19 000 Ar
	Platter of Chicken or Pork Spring Rolls	19 000 Ar
	Mixed Platter: bouchon, chicken nem, pork nem, zebu sambos	25 000 Ar
	Jérôme d’Antsirabe Cheese Platter	45 000 Ar
	Charcuterie Platter	55 000 Ar
	Steamed Chicken and Bouchons with Combava	29 000 Ar

STARTERS

	Tuna duo: tartare and tataki, candied ginger and wasabi	39 000 Ar
	Seafood bisque enhanced with pineapple	25 000 Ar
	Smoked marlin, avocado and tomato toast	34 000 Ar
	Zebu gravlax with arugula	33 000 Ar
	Crispy countryside snails, garlic potato espuma	39 000 Ar
	Homemade low-temperature foie gras terrine, red-berry onion confit	43 000 Ar
	Octopus carpaccio with sauce vierge	36 000 Ar

SALADS

	Winter Lyonnaise Salad	32 000 Ar
	Caesar salad with crispy chicken	35 000 Ar
	Quinoa salad with roasted vegetables, poached egg and citrus vinaigrette	28 000 Ar
	Green mesclun salad	15 000 Ar

MAINS

Chicken & Duck

	“Chasseur” chicken ballotine, buttered tagliatelle	39 000 Ar
	Butter chicken, basmati rice and cucumber raita	38 000 Ar
	CG’s famous roasted coquelet :	
	• Half coquelet	39 000 Ar
	• Whole coquelet	63 000 Ar
	Duck cassoulet	59 000 Ar

Malagasy Specialties

	Crushed cassava leaves with pork, Makalioka rice and spicy tomato relish	38 000 Ar
	Traditional Malagasy zebu stew with greens, Makalioka rice and pickled vegetables	38 000 Ar

 Dish with pork  Vegetarian dish  Chef’s recommendation

Pasta & Vegetarian

	Grilled vegetable lasagna, pesto rosso and mozzarella	32 000 Ar
	Gorgonzola and black garlic linguini	58 000 Ar
	Cantonese fried rice with tofu and eggs	29 000 Ar
	Palak paneer with basmati rice	33 000 Ar
	Penne alla Norma	34 000 Ar

From the Coast

	Octopus vindalo with green papaya, basmati rice and achard	44 000 Ar
	Catch of the day, lemon beurre blanc, polenta and vegetable fondue	49 000 Ar
	Grilled giant prawn, sauce vierge, saffron pilaf rice and glazed vegetables	69 000 Ar

Beef, Lamb & Pork

	Tartiflette	39 000 Ar
	Lamb couscous with semolina	41 000 Ar
	Zebu steak or medallion, “ gratin dauphinois ” and wholegrain mustard sauce	47 000 Ar
	Hand-cut zebu tartare, fries and salad	39 000 Ar
	10-hours slow-cooked zebu, herbs mashed potatoes.	43 000 Ar
	Roasted pork chop with honey and five spices, fried rice	39 000 Ar



Thursday to Saturday (5 Pm – 10 Pm)



BBQ chicken wings	19 000 Ar
Masikita	17 000 Ar
Grill tapas (masikita, chicken wings, entrecôte, boerewors sausage)	59 000 Ar

SNACKS & BURGERS

	Croque-monsieur	22 000 Ar
	Croque-madame	23 000 Ar
	The Signature Death by cheese burger, fries	42 000 Ar
	The Classic Chicken/Beef Cheeseburger, with or without bacon	37 000 Ar
	Ciabatta Rossini Burger	48 000 Ar

Side dish: fries or salad

KIDS’ MENU

	Can I have steak and fries? “with veggies, of course”	23 000 Ar
	I want crispy chicken! “with fries and veggies, of course”	23 000 Ar
	“Fish and fries for me!”	23 000 Ar