

CARTE DES BOISSONS



NOS SOFTS

Eau minérale Eau Vive (50 cl)	5 000 AR
Eau minérale Cristaline (1 l)	9 000 AR
Eau gazeuse (50 cl)	5 000 AR
Energy drink	12 000 AR
World-Cola / Caprice (nature, orange), Tonic.. (33 cl)	6 000 AR
Coca-cola, Fanta (33 cl)	8 000 AR
Thé glacé maison	9 000 AR
Jus de fruits Naturel (Fruits de saison)	12 000 AR



NOS BIÈRES

THB bouteille 33 cl	9 000 AR
GOLD Blonde bouteille 33 cl	10 000 AR
GOLD Blanche bouteille 33 cl	10 000 AR
Beaufort bouteille 33 cl	10 000 AR
Monaco 40 cl	12 000 AR
Bière • Grenadine • Soda Citron	



NOS BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	8 000 AR
Chocolat viennois	10 000 AR
Café	8 000 AR
Serré • Espresso • Allongé	
Café américain	15 000 AR
Cappuccino	15 000 AR
Lait chaud	7 000 AR
Thés & infusions	7 000 AR
Nature • Citron • Cannelle • Citronnelle	
• Thé noir • Menthe	



NOS COCKTAILS



PLANTEUR

Rhum Jus de fruits aromatisés à la cannelle • Sirop de grenadine

19 000 AR



MOJITO

Rhum blanc • Menthe fraîche • Citron vert • Sucre de canne • Eau gazeuse • Rafraichissant

25 000 AR



TI-PUNCH

Rhum agricole • Citron vert • Sirop de canne (ou sucre) – Puissant et acidulé

18 000 AR



CAÏPIRINHA

Cachaça • Citron vert • Sucre de canne – Frais et légèrement sucré

19 000 AR



DAIQUIRI

Rhum blanc • Citron vert • Sirop de sucre – Sec et citronné

19 000 AR



EXPRESSO MARTINI

Vodka • Liqueur de café • Espresso • Sirop de sucre – Intense et caféiné

30 000 AR



CUBA LIBRE

Rhum • Citron vert • Coca-Cola

18 000 AR



MOSCOW MULE

Vodka • Jus de citron vert fraîchement pressé • Ginger beer

24 000 AR

• COCKTAILS SANS ALCOOL



VIRGIN MOJITO – 15 000 AR

Menthe fraîche • Citron vert • Sucre de canne • Eau gazeuse



AMOR AMOR – 15 000 AR

Fruits rouges • Citron • Gingembre



FRESH LEMON – 15 000 AR

Citron • Sirop de menthe



TROPICAL FIZZ – 15 000 AR

Mangue • Passion • Citron



LITCHI VALLEY

Rhum blanc • Jus de litchi frais • Citron vert – Doux, floral et rafraichissant

25 000 AR



COCO SUNSET

Rhum • Lait de coco • Jus d'ananas • Vanille – Onctueux et exotique

29 000 AR



GINGER PINEAPPLE

Rhum épicé • Jus d'ananas • Gingembre • Zeste de citron – Frais, légèrement épicé

29 000 AR



APÉRITIFS & DIGESTIFS

JONNY WALKER RED	29 000 AR
JONNY WALKER DOUBLE BLACK	35 000 AR
JACK DANIEL	38 000 AR
RHUM DZAMA PRESTIGE	20 000 AR
MARTINI	35 000 AR
GET 27	25 000 AR
RICCARD	35 000 AR
PASTIS LOCAL	20 000 AR
CHIVAS	39 000 AR
LIMONCELLO	25 000 AR
RHUM ARRANGÉ FAIT MAISON	23 000 AR



SÉLECTION DE VINS FRANÇAIS

ROUGE • BLANC • ROSÉ

Selon arrivage



25 000 AR

12 cl



119 000 AR à 359 000 AR

Bouteille



CHAMPAGNES / MOUSSEUX

450 000 AR à 1 200 000 AR

Tous nos prix sont en Ariary et service compris.

ENTRÉES & MISES EN BOUCHE



SALADE CÉSAR – 25 000 AR

Poulet pané • Laitue • Croûtons dorés
Parmesan • Sauce César maison



SALADE THAÏ – 29 000 AR

Chou rouge • Poulet • Concombre • Carottes
Salade • Crevette • Vinaigrette thaï citronnée



CAMEMBERT RÔTI AU MIEL – 39 000 AR

Camembert • miel • ail • thym
huile d'olive • poivre • baguette



SAMBOS (4 PIÈCES) – 15 000 AR

Garniture au choix : poulet, poisson ou fromage
• Sauce maison



RILLETTES DE THON & TOASTS – 15 000 AR



BOUCHONS VAPEUR (4 PIÈCES) – 15 000 AR

• Bœuf
• Légume



NEMS (4 PIÈCES) – 15 000 AR

• Bœuf
• Légume



BROCHETTES

• zébu (4 pièces) – 20 000 Ar
• poulet (4 pièces) – 20 000 Ar
• crevettes (4 pièces) – 25 000 Ar



ASSIETTE DE FRITES OU BANANE PLANTAIN – 10 000 AR

Servie avec une petite salade de saison

NOS PLATS

FILET DE POISSON SAUCE VIERGE – 39 000 AR

POULET COCO – 39 000 AR

CALAMARS SAUTÉS À L'AIL ET AU ROMARIN – 45 000 AR

CREVETTES SAUTÉES, SAUCE TERIAKY – 45 000 AR

BOULETTES DE VIANDE DE ZÉBU,

SAUCE FORESTIÈRE – 40 000 AR

BROCHETTES DE LANGOUSTE À LA PLANCHA,

AROMATISÉES AU PASTIS – 90 000 AR

RAVITOTO

- Nature – 20 000 AR
- Au poisson – 25 000 AR
- Au poulet – 25 000 AR
- Au bœuf – 30 000 AR

KAO PAD (RIZ THAÏ AUX FRUITS DE MER) – 70 000 AR

Riz jasmin sauté • Crevettes • Calamars • Légumes de saison •
Œuf • Oignons • Ail • Sauce soja • Coriandre fraîche • Citron vert.

OMELETTES

- Nature – 20 000 AR
- Fromage & champignons – 25 000 AR

Accompagnements : Riz, Salade verte, Frites maison,
Pommes de terre sautées, Assortiment de légumes
sautés de saison

*Chaque plat est servi avec l'accompagnement de votre choix.

Supplément d'accompagnement : 5 000 Ar

NOS BURGERS

BURGER – 35 000 AR

Steak de zébu, sauce fromagère maison,
cornichon, oignon, tomate, salade,
servi dans un pain burger brioché fait
maison légèrement toasté.

DOUBLE CHEESEBURGER – 39 000 AR

Double steak de zébu, sauce fromagère maison,
cornichon, oignon, tomate, salade
servi dans un pain burger brioché fait
maison légèrement toasté.

BURGER POULET – 35 000 AR

Steak de poulet, sauce curry onctueuse,
carottes râpées fraîches et tomates,
servi dans un pain burger brioché fait
maison légèrement toasté.

GOLDEN BURGER – 45 000 AR

Steak de zébu, émincé de poulet,
sauce fromagère maison, fromage de chèvre,
cornichon, oignon, tomate, salade, chou rouge,
servi dans un pain burger brioché fait
maison légèrement toasté.

NOS PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE À PARTAGER – IDÉALE POUR 2 À 3 PERSONNES



PLANCHE CHIC AND CHEESE – 70 000 AR

Sélection raffinée de fromages locaux et importés,
fruits frais de saison, miel et confitures artisanales,
servie avec du pain croustillant.
Parfaite pour accompagner un verre de vin ou un cocktail.



PLANCHE CHILL CHARCUTERIE – 75 000 AR

Une généreuse sélection de charcuteries fines mêlant
produits locaux et classiques, accompagnée de pain frais,
cornichons, olives, condiments maison.



PLANCHE MIX FROMAGE & CHARCUTERIE – 80 000 AR



PLANCHE ROYALE APÉRO GOLDEN HOURS – 90 000 AR

Sambos, nems, brochettes de zébu grillées, poulet mariné,
crevettes, wings, bananes plantain, frites ou pommes sautées,
féculé (selon arrivage), salade.

Planche conviviale et gourmande, idéale pour grignoter
au coucher du soleil dans une ambiance détendue et festive.

NOS DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE – 25 000 AR

Vanille de Madagascar • Crème infusée •
Sucre caramélisé



FONDANT CHOCOLAT NOIR & CŒUR COCO

– 25 000 AR
Chocolat noir • Noix de coco • Crème légère



PANNA COTTA COCO & COULIS D'ANANAS

– 25 000 AR
Lait de coco • Vanille • Ananas frais



ASSIETTE DE FRUITS TROPICAUX FRAIS

– 15 000 AR
Ananas • Mangue • Fruits de saison •
Menthe fraîche



BRUSCHETTA DOLCE – 25 000 AR

Brioche dorée - glace à la vanille,
fruits, caramel vanille



BABA AU RHUM – 35 000 AR

Préparation minute, rhum brun



CRÈME GLACÉE

Parfums : Vanille • Chocolat • Café
• 1 boule : 12 000 Ar
• 2 boules : 18 000 Ar



SORBET

Parfums : Fraise • Citron • Mangue
• 1 boule : 12 000 Ar
• 2 boules : 18 000 Ar

NOUS TRAVAILLONS EXCLUSIVEMENT
AVEC DES PRODUITS
FRAIS DE MADAGASCAR

