



---

L' O D Y S S É E

---

M E N U

---

Tel. : +261 20 53 304 57  
Calypso Hotel & Spa Tamatave  
[www.hotelcalypso.mg](http://www.hotelcalypso.mg)

## STARTERS ENTRÉES

Vegetable soup from the market and its accompaniments Potage de légumes du marché et son accompagnement	<b>12 000 Ar</b>
Chicken Bo-Bun Salad Salade Bo-Bun au poulet	<b>16 000 Ar</b>
Homemade foie gras terrine, pineapple chutney, brioche toast and gingerbread Terrine de foie gras maison, chutney d'ananas, toast brioché et pain d'épices	<b>21 000 Ar</b>
Zebu carpaccio with olive oil and fresh basil, parmesan shavings Carpaccio de zébu à l'huile d'olive et basilic frais, copeaux de parmesan	<b>19 000 Ar</b>
Sliced homemade smoked fish and poppy seeds, candied lemon Eventail de poisson fumé maison et graines de pavot, citron confit	<b>18 000 Ar</b>
Slices of red or white tuna, sashimi style and wasabi Lamelles de thon rouge ou blanc, façon sashimi et son wasabi	<b>16 000 Ar</b>
Seafood fritto misto and crunchy vegetables, tartar sauce Fritto misto de la mer et légumes croquants, sauce tartare	<b>19 000 Ar</b>
Grilled vegetable carpaccio Carpaccio de légumes du soleil grillés	<b>12 000 Ar</b>

## MALAGASY DISHES PLATS MALAGASY

Tilapia in Malagasy style Tilapia à la Malagasy	<b>14 000 Ar</b>
Chicken romazava Romazava de poulet Gasy	<b>14 000 Ar</b>
Sausage casserole with red beans Cassolette de saucisses aux haricots rouges	<b>18 000 Ar</b>
Simmered gasy duck and pork Mijoté de canard gasy et porc	<b>18 000 Ar</b>

## SEAFOODS POISSONS & FRUITS DE MER

Prawns in herb butter, salt flower and lemon, sautéed vegetables Gambas au beurre d'herbes, fleur de sel et citron, légumes sautés	<b>39 000 Ar</b>
Red tuna tataki with sesame crust served with sautéed pearsai and ginger Tataki de thon rouge en croûte de sésame et son wok de brédes au soja et gingembre	<b>30 000 Ar</b>
Seared king mackerel steak, black olive jam and mashed potatoes Darne de thazard poêlé, confiture d'olives noires et écrasé de pommes de terre	<b>29 000 Ar</b>
Seafood skewer (fish, shrimp, octopus), melted vegetables Brochettes de la mer (poisson, crevettes, poulpe), fondue de légumes	<b>39 000 Ar</b>
Squid a la plancha with herbs, slightly spicy basquaise sauce, ginger rice Calamar à la plancha aux herbes, sauce à la basquaise légèrement pimentée, riz au gingembre	<b>35 000 Ar</b>
Shrimp curry with kaffir lime, plain rice Curry de crevettes au combava, riz nature	<b>34 000 Ar</b>

## VEGETARIAN DISHES PLATS VÉGÉTARIENS

Vegetables curry Curry de légumes	<b>15 000 Ar</b>
Dal Makhani	<b>14 000 Ar</b>
Penne all'arrabiata	<b>14 000 Ar</b>

## MEAT & POULTRY VIANDE & VOLAILLE

Mixed grill, french fries and Provençal tomatoes Grillade mixte, pommes frites et tomates à la provençale	<b>33 000 Ar</b>
Roasted duck breast with spicy caramel, polenta patties Magret de canard rôti au caramel épicé, galettes de polenta	<b>39 000 Ar</b>
Lamb shank confit with thyme and rosemary, couscous with raisins and chorba vegetables Souris d'agneau confite au thym et romarin, couscous aux raisins et légumes chorba	<b>30 000 Ar</b>
Rack of lamb with five spices, in its reduced juice, melted ratatouille Carré d'agneau aux cinq épices, dans son jus réduit, fondue de ratatouille	<b>21 000 Ar</b>
Tex-Mex pork ribs, barbecue sauce, mashed potatoes Travers de porc tex-mex, sauce barbecue, purée de pomme de terre	<b>25 000 Ar</b>
Snail risotto with brède mafana coulis Risotto d'escargot au coulis de brède mafana	<b>19 000 Ar</b>
Roasted zebu steak with pink berry cream and herb potatoes Pavé de zébu rôti à la crème de baies roses et potatoes aux herbes	<b>30 000 Ar</b>
Roasted chicken breast with mushroom and wine sauce, tagliatelle with combava cream Suprême de poulet rôti et sa sauce forestière au vin, tagliatelles à la crème de combava	<b>32 000 Ar</b>

## DESSERTS

Crème brûlée with vanilla and cardamom Crème brûlée à la vanille à la cardamome	<b>12 000 Ar</b>
Melting cocoa cake and ice cream Cœur coulant au cacao et sa glace	<b>18 000 Ar</b>
Seasonal fruit tatin tart, cinnamon caramel sauce and whipped cream Tarte tatin de fruits de saison, sauce caramel à la cannelle et crème fouettée	<b>14 000 Ar</b>
Calypso ice cream (passion, caramel, coconut) Coupe de glace Calypso (passion, caramel, coco)	<b>15 000 Ar</b>
Fresh fruit plate, melted chocolate and honey Assiette de fruits, fondue de chocolat et miel	<b>15 000 Ar</b>
Ice vacherin with fruits Vacherin glacé aux fruits	<b>16 000 Ar</b>
Seasonal fruit flambés Fruits de saison flambés	<b>11 000 Ar</b>
Chocolate mousse on passion fruit jelly Mousse au chocolat sur gelée de fruits de la passion	<b>14 000 Ar</b>

