



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

ENTREES FROIDES COLD STARTERS

Carpaccio de zébu, huile d'olive, basilic et câpres Zebu carpaccio, olive oil, basil and capers	12 000 Ar
Délice de tomate mozarella revisité Revisited tomato mozarella delight	14 000 Ar
Salade de l'Odyssée (fruits de mer) L'Odyssée salad (seafood)	13 500 Ar
Magret fumé et frittata de légumes en salade, vinaigrette pimentée Smoked duck breast and vegetable frittata with salad, spicy vinaigrette	18 000 Ar
Royal ballotine de foie gras mi-cuit au Porto, chutney d'ananas et raisins, pain d'épices Royal ballotine of semi-cooked foie gras in Porto, pineapple and raisin chutney, gingerbread	21 000 Ar
Ceviche de thon, lait de coco et toast grillé Tuna ceviche, coconut milk and grilled toast	13 500 Ar
Salade de poulet, chèvre frais, miel et vinaigre de cidre Chicken salad, fresh goat cheese, honey and cider vinegar	10 000 Ar
Cheese cake salé au poisson fumé, achards acidulés au baie rose Salted cheese cake with smoked fish, tangy pickles with pink berry	15 000 Ar

ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

Soupe du pêcheur et sa rouille Fisherman's soup and its rust	12 500 Ar
Velouté de patate douce au lait de coco Sweet potato velouté with coconut milk	9 000 Ar
Gratin de fruits de mer Seafood gratin	15 000 Ar
Bouillon de raviolis de queue de bœuf, petits légumes et parmesan Oxtail ravioli broth, vegetables and parmesan	19 000 Ar
Fricassée d'escargots et champignons, bun's feuilleté Snail and mushroom fricassee, puff pastry bun's	17 500 Ar

S A V O U R E Z E N J O Y

Poke bowl	18 000 Ar
-----------	------------------

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

Bœuf façon Wellington, légumes et jus pressé au vin rouge Wellington-style beef, vegetables and red wine sauce	33 000 Ar
Aiguillettes de poulet au grand large et sa sauce forestière, tagliatelles à la crème de safran Chicken aiguillettes in mushrooms sauce, tagliatelle with saffron cream	25 000 Ar
Canon d'agneau aux herbes au four, flan de céleri et couscous aux raisins Baked lamb shinbone with herbs, celery flan and raisin couscous	22 000 Ar
Magret de canard à la poêle au caramel balsamique, boulangères de pomme de terre au pied de porc en effiloché Pan-fried duck breast in balsamic caramel, baked potatoes topped with crumbled pork feet	32 000 Ar
Ribs de porc marinés, sauce barbecue, mousseline de pommes cuites au lait à la saveur muscade Marinated pork ribs, barbecue sauce, potatoe mousseline cooked in milk with nutmeg flavor	25 000 Ar
Tournedos de zébu rôti aux lardons, sauce au poivre vert, frites Roasted zebu tournedos with bacon, green pepper sauce, fries	30 000 Ar

POISSON & FRUITS DE MER FISH & SEAFOOD

Tilapia frit Fried tilapia	26 000 Ar
Tataki de thon mi-cuit en croûte de sésame grillé, tagliatelles de courgettes au gingembre, riz blanc Semi-cooked tuna tataki in a grilled sesame crust, zucchini tagliatelle with ginger, white rice	30 000 Ar
Curry de crevettes façon créole, riz nature, rougail Creole-style shrimp curry, plain rice, rougail	34 000 Ar
Calamar sauté à la plancha, tomates confites ail et persil, coulis de poivron doux, riz au gingembre Sautéed squid à la plancha, garlic and parsley confit tomatoes, sweet pepper coulis, ginger rice	28 000 Ar
Dos de poisson sur peau meunière, crumble de dieppoise, caviar d'aubergine et légumes grillés Back of fish on skin, meunière sauce, dieppoise crumble, eggplant caviar and grilled vegetables	27 000 Ar
Poêlée de gambas en carapace au beurre d'herbes citronné et flambées au whisky, rouleaux catalans Pan-fried prawns in a shell with lemon herb butter and whiskey flambé, Catalan rolls	35 000 Ar
Pavé de thazard doré au sautoir, jus à l'écume de mer, mille-feuilles de légumes provençaux Steak of king mackerel, sea flavor sauce, provencal vegetable mille-feuilles	25 000 Ar

COMPOSEZ COMPOSE DISH

Grillades de l'Odyssée et ses accompagnements au choix : poulpe, calamar, gambas, poisson, mix (zébu, poulet, travers de porc) L'Odyssée grills and side dishes choice of octopus, squid, prawns, fish, mix (zebu, chicken, ribs)	30 000 Ar
Ritra à la Malagasy, riz blanc, achards du jour au choix : hen'omby, hena kisoa, akoho Ritra à la Malagasy, white rice, pickles. choice of hen'omby, hena kisoa, akoho	22 500 Ar

D E S S E R T S

Crème brûlée à la vanille Crème brûlée with vanilla	12 000 Ar
Crousti-banane à la cannelle, crème glacée au poivre, coulis de passion Cinnamon banana crisp, pepper ice cream, passion fruit coulis	11 000 Ar
Blanc-manger au coco Blanc-manger with coconut	12 000 Ar
Cœur coulant au cacao, feuillantine de glace à la vanille Melting cocoa cake, vanilla ice cream feuillantine	18 000 Ar
Coupe Calypso paradise Calypso paradise cup	15 000 Ar
Charlotine aux framboises, coulis de fruits rouges Charlotine with raspberries, red fruit coulis	14 000 Ar
Tarte au chocolat noir et à la banane au caramel d'épices Dark chocolate and spiced caramel banana pie	12 000 Ar

