



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

Salade de L'odyssée aux fruits de mer L'Odysee salad (seafood salad)	14 000 Ar
Terrine de foie gras de canard au Porto Duck liver pate with porto	21 000 Ar
Salade façon Périgourdine Perigourdine style salad	15 000 Ar
Salade mêlée de zébu, vinaigrette au miel-soja Mixed zebu salad, soya and honey dressing sauce	14 000 Ar
Mousse de poisson fumé et sa rilette au citron Smoked fish mousse with its shredded and lemon	18 000 Ar
Salade complète aux herbes folles, bacon et tofu Complete salad with wild grasses, bacon and tofu	16 000 Ar
Salade de poulet à la Mexicaine, sauce au fromage blanc Mexican salad with chicken served with white cheese sauce	16 000 Ar

ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

Velouté de lentilles corail au cumin Veloute of red lentils with cumin	10 000 Ar
Gratin de ravioles au chèvre frais et à la crème d'ail Gratin of goat cheese ravioli and garlic cream	14 000 Ar
Clafoutis de la mer aux courgettes et salade verte Seafood clafoutis with zucchini served with green salad	15 000 Ar
Bisque de crustacés Shellfish bisque	10 000 Ar

VIANDES & VOLAILLES MEAT & POULTRY

Souris d'agneau confite au miel et thym, couscous aux raisins et légumes chorba Preserved lamb shank with couscous and chorba	30 000 Ar
Magret de canard poêlé aux mangues, pommes sautées aux herbes Duck breast seared with mango, sauteed potatoes	32 000 Ar
Cuisse de canard, sauce aigre douce, mouseline de patates douces Duck leg with sweet and sour sauce, mashed sweet potatoes	27 000 Ar
Jambonneau de porc rôti, sauce à la bière, éventail de pommes au four et petits pois Roasted pork shank, beer sauce, baked potatoes and green peas	30 000 Ar
Suprême de poulet grillé aux épices, sauce cacahuètes piquante et riz blanc Grilled chicken breast with spices, white rice and spicy peanut sauce	26 000 Ar
Mignonettes de filet de zébu grillé au bleu, frites et pousses du jardin Grilled zebu fillet with blue cheese, french fries and salad	29 000 Ar

POISSON & FRUITS DE MER FISH & SEAFOOD

Poke Bowl au thon Poke bowl with red tuna	18 000 Ar
Dos de mérrou en habit vert, sauce au tamarin coco et riz au curry Green grouper fish fillet, tamarind sauce and yellow rice	29 000 Ar
Pavé de thazar au sel de céleri, aubergines grillées, pommes à l'Anglaise et sauce meunière King maquerel in meuniere style sauce served with grilled egg-plant and poatoes	26 000 Ar
Curry de crevettes, riz blanc et rougail tomates Shrimp curry with white rice and chopped tomato	34 000 Ar
Brochettes de calamar grillé au beurre citronné, riz aux légumes Skewered calammar with lemon and butter, vegetable rice	30 000 Ar
Gambas à la plancha, légumes primeurs et aioli Grilled gambas, vegetables and aioli sauce	35 000 Ar
Filet de thon mi-cuit en croûte de sésame, légumes verts sautés à la sauce soja - gingembre Half-cooked red tuna with sesame seeds, sauteed green vegetables	30 000 Ar

COMPOSEZ VOTRE PLAT COMPOSE YOUR DISH

Grillades de l'Odyssée et ses accompagnements au choix : poulpe, calamar, gambas, poisson, mixte (zébu, poulet, travers de porc)	30 000 Ar
Choose your grilled seafood and its accompagnement: octopus, squid, prawns, mix (zebu, chicken, ribs)	
Plats à la Malagasy, riz blanc et achards du jour au choix : Tripes de zébu, hena kisoa sy anana, akoho sy vanio	22 500 Ar
Malagasy dishes with rice and special salad of the day choice are : zebu tripe, pork with spinach, chicken with coconut sauce	

D E S S E R T S

Cheesecake de potiron, ananas confit au poivre sauvage et glace à la vanille Pumpkin cheesecake, preserved pineapple and vanilla ice	14 000 Ar
Crème brûlée à la liqueur de café du Chef Creme brulee with chef coffee liquor	12 000 Ar
Minestrone de fruits frais et sorbet yaourt maison du jour Fresh fruits minestrone and yoghurt sherbet of the day	12 000 Ar
Dôme chocolaté au cœur de caramel au beurre salé et gingembre Chocolate dome with salted butter caramel and ginger heart	17 000 Ar
Crousti-banane à la cannelle, glace au poivre et coulis de fruits de la passion Crispy banana with cinnamon, black pepper ice cream	11 000 Ar
Coupe de fruits melba, tuile au sésame Melba fruits cup	12 000 Ar
Fromage blanc tutti-frutti Tutti-frutti fresh cheese	10 000 Ar
Cœur coulant au chocolat noir et glace au coco Chocolate lava cake and coconut ice cream	18 000 Ar

