



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

Tartare tropical de thon <i>Tuna and tropical fruits tartar</i>	21 000 Ar
Terrine de foie gras de canard <i>Duck liver pâté</i>	25 000 Ar
Carpaccio façon gravlax de zébu et fromage de chèvre <i>Zebu carpaccio in gravlax style, goat cheese</i>	24 000 Ar
Paté en crôte de porc et foie de volaille, chutney de tomates <i>pork and poultry liver pie, tomato chutney</i>	16 000 Ar
Gaspacho de tomate et concombre et son île flottante parfumée au basilic <i>Tomato and cucumber gaspacho and its basilic flavour ile flottante</i>	14 000 Ar
Salade folle de la mer et fruits acidulés, vinaigrette à l'asiatique <i>Seafood and acidulous fruits salad, asian style dressing</i>	22 000 Ar

ENTREES CHAUDES HOT STARTERS

Cannelloni de fruits de mer <i>Seafood cannelloni</i>	24 000 Ar
Potages de légumes et ses accompagnements <i>Vegetable soup and its accompaniments</i>	14 000 Ar
Bruschetta de camembert et compote de tomates, salade verte <i>Bruschetta with camembert cheese and mashed tomato, green salad</i>	26 000 Ar

PLATS MALAGASY & GRILLADES MALAGASY DISH & BARBECUE

Carpe sy voanjobory, riz et rougail de tomates <i>Carp and bambara peas, rice and tomato rougail</i>	24 000 Ar
Henakisoa sy makamba, riz et achard de papaye verte <i>Pork and shrimp, rice and green papaya pickles</i>	26 000 Ar
Romazava laoko, riz et rougail de tomates <i>Fish romazava, rice and tomato rougail</i>	32 000 Ar
Lelan'omby sy vomaina, riz et achards légumes <i>Zebu meat with legumins, rice and vegetable pickles</i>	24 000 Ar
Grillade terre mer (zébu, travers de porc, poisson, saucisse fumée, poulet, crevettes), frites et salade verte <i>Mixed grill (zebu, pork ribs, fish, smoked sausage, chicken, shrimps); French fries and green salad</i>	35 000 Ar
Pilons de poulet grillé façon yassa, semoule et banane plantain frite <i>Chicken drumsticks in yassa style, semolina and fried plantain</i>	28 000 Ar

VIANDES MEAT & POULTRY

Souris d'agneau aux raisins secs, pommes fondantes et brocolis <i>Lamb shank with raisins, potatoes and broccoli</i>	37 000 Ar
Magret de canard, compote de fruits du jacquier, purée de patate douce <i>Duck breast tournedos, jackfruit jam, smashed sweet potatoes</i>	39 000 Ar
Butter chicken, riz au gingembre <i>Butter chicken, ginger rice</i>	29 000 Ar
Cuisse de canard rôtie aux champignons, écrasé de pommes de terre, petits pois et tomate au four, sauce bourguignonne <i>Roasted duck leg with mushrooms, mashed potatoes, green peas and roasted tomato, bourguignonne sauce</i>	38 000 Ar
Filet de zébu sur un lit de tagliatelles de légumes, haricots verts, sauce béarnaise au poivre mignonnette <i>Zebu fillet on vegetable tagliatelles, green beans and bearnaise sauce with pepper</i>	32 000 Ar
Travers de porc caramélisé au piment doux, riz parfumé au grain de coriandre <i>Caramelized pork ribs with sweet chili pepper, rice with coriander seeds flavour</i>	32 000 Ar

DESSERTS

Dame blanche <i>Dame blanche ice cream</i>	18 000 Ar
Planche de fruits à partager <i>Seasonal fruits board to share</i>	12 000 Ar
Cœur coulant au chocolat, glace vanille <i>Melting chocolate cake, vanilla ice cream</i>	20 000 Ar
Tartelette crème brûlée à la vanille <i>Vanila crème brûlée pie</i>	20 000 Ar
Sphère plaisir tiramisu <i>Tiramisu sphere</i>	20 000 Ar

POISSON & FRUITS DE MER FISH & SEAFOOD

Poisson du jour (grillé, poêlé, poché), accompagnements au choix parmi légumes sautés, riz, pâte. <i>Fish of the day (grilled, pan-fried, poached) with your choice of accompaniments among sauteed vegetables, rice, pasta</i>	33 000 Ar
Mérou cuit sur roche à l'unilatéral, sauce vierge aux petits légumes, mille feuille de légumes <i>Grouper fish cooked on rocks, virgin sauce with vegetables, mille-feuille of greens</i>	35 000 Ar
Mi-cuit d'espadon au beurre noisette, mousseline de maïs au bacon, tagliatelles d'épinard et ses copeaux de parmesan <i>Half cooked swordfish with butter, mashed corn with bacon, spinach tagliatelles and Parmesan cheese</i>	36 000 Ar
Marmite du pêcheur au beurre safrané, riz au coco, achard de papaye verte <i>Fisherman pot with turmeric butter, coconut rice, green papaya pickles</i>	30 000 Ar
Thali indien (curry de crevettes, curry de pommes de terre et choux fleur, dal, pharata, raita concombre, riz basmati) <i>Indian thali (shrimp curry, potatoes and cauliflower curry, dal, pharata, cucumber raita, basmati rice)</i>	34 000 Ar

Barre de citron meringuée <i>lime pie with meringue</i>	20 000 Ar
Feuille à feuille au beurre de cacahuète et baba coffee <i>Feuille à feuille with peanut butter and baba coffee</i>	20 000 Ar
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	17 000 Ar



Pimenté à votre convenance / Hot at your convenience