

L' O D Y S S É E



ENTREES FROIDES

COLD STARTERS

Carpaccio de poisson du jour. <i>Fish of the Day Carpaccio</i>	26 000 Ar
Ceviche de poisson du jour (citron/coco) <i>Fish of the Day Ceviche (lemon/coconut)</i>	26 000 Ar
Terrine de foie gras de canard mi cuit au torchon <i>Half-cooked Foie Gras Terrine</i>	30 000 Ar
Carpaccio de zébu <i>Beef carpaccio</i>	28 000 Ar
Salade de langouste à la vanille <i>Vanilla lobster salad</i>	35 000 Ar
Duo de poissons fumés <i>Smoked fish duo</i>	26 000 Ar
Carpaccio de betteraves rouges / fromage frais parfumé aux herbes aromatiques (V) <i>Red beetroot Carpaccio and fresh cheese flavored with fresh aromatic herbs</i>	18 000 Ar
Aubergine, poivron, tomate rôtie à l'huile d'olive et sa sauce tomate émulsionnée froide (V) <i>Roasted Eggplant, Capsicum and Tomatoes with Mediterranean light emulsified tomato sauce</i>	18 000 Ar
Rouleaux de printemps aux crevettes <i>Fresh spring rolls with shrimps</i>	20 000 Ar
Salade folle de la mer <i>Twisted seafood salad</i>	26 000 Ar



ENTREES CHAUDES

HOT STARTERS

Cannelloni de fruits de mer et sa bisque émulsionnée	29 000 Ar
<i>Seafood stuffed cannelloni and emulsified bisque sauce</i>	
Potage de légumes et ses accompagnements (V)	16 000 Ar
<i>Vegetables soup and its garniture</i>	
Bruschetta de camembert, salade	26 000 Ar
<i>Salad and camembert bruschetta</i>	
Soupe de poisson émulsionnée parfumée à l'anis, Croûtons/fromage	22 000 Ar
<i>Emulsified Fish soup flavored with Anis served with croutons and Cheese</i>	

PLATS MALAGASY & GRILLADES

MALAGASY DISHES AND GRILL

Tilapia sy voanjobory, riz et rougail de tomate	30 000 Ar
<i>Tilapia and bambara peas, rougail rice and tomato</i>	
Henakisoa sy makamba, riz et achards papaye	30 000 Ar
<i>Pork and shrimps, rice and green papaya pickle</i>	
Romazava Traditionnel (Zébu et Brède)	32 000 Ar
<i>Traditionnal Romazava (zebu, brede)</i>	
Lelan'omby sy vomaina, riz et achards légumes	25 000 Ar
<i>Beef tongue with vegetables, rice and vegetable pickles</i>	
Grillade terre mer (zébu, porc, poisson, saucisse fumée poulet) frites et salade verte	38 000 Ar
<i>Grilled surf and turf (zebu, pork, fish, smoked sausage chicken) Fries and green salad</i>	
Pilons de poulet grillés à l'Asiatique, riz safrané	30 000 Ar
<i>Asian style grilled chicken drumstick, turmeric rice</i>	



VIANDES

MEAT

Epaule d'agneau aux raisins secs, pomme fondante et légumes verts	39 000 Ar
<i>Lamb shoulder or Lamb shanks braised in red wine, served with potatoes and vegetables</i>	
Magret de canard, purée de patate douce, sauce façon du chef	41 000 Ar
<i>Crispy Duck Breast with Creamy Mash Sweet Potato, sauce chef style</i>	
Butter Chicken, riz au gingembre	33 000 Ar
<i>Butter chicken, ginger rice</i>	
Cuisse de canard rôtie aux Tamarins, écrasée de pommes de terre, petits pois et tomate au four	38 000 Ar
<i>Roasted duck leg with tamarinds, mashed potatoes, green peas and roasted tomato</i>	
Filet de zébu, et son accompagnement sauce au bleu ou au poivre	35 000 Ar
<i>Fillet of zebu, and its accompaniment with blue cheese or pepper sauce</i>	

POISSONS & FRUITS DE MER

FISH & SEAFOOD

L'arrivage du jour / Seafood arrival of the day	36 000 Ar
Poisson, calamar / Fish, calamari	36 000 Ar
Camaron	40 000 Ar
Langouste / Lobster (400g)	80 000 Ar
Filet de poisson rôti, et sa sauce au miel et vin blanc et l'accompagnement de votre choix	35 000 Ar
<i>Roasted fish fillet served your side dish selection and honey and white wine sauce</i>	
Marmite du pêcheur, au beurre safrané, riz au coco, achards papaye verte	32 000 Ar
<i>Fisherman's pot, with saffron butter, coconut rice, green papaya achard</i>	
Thali indien (curry de crevette, curry de pomme de terre et choux fleur, dal, raita de concombre, riz basmati)	36000 Ar
<i>Indian thali (shrimp curry, potato and cauliflower curry, dal, cucumber raita, basmati rice)</i>	
Ragout d'haricots rouges, riz blanc (V)	25 000 Ar
<i>Spicy red bean stew, white rice</i>	



DESSERTS

Dame blanche <i>Dame blanche ice cream</i>	20 000 Ar
Planche de fruits de saison <i>Seasonal fruit board</i>	15 000 Ar
Trilogie chocolatée <i>Chocolate trilogy</i>	22 000 Ar
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	22 000 Ar
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	25 000 Ar
Mousse au fruit de la passion et crumble croquant <i>Passion fruit mousse and crunchy crumble</i>	20 000 Ar
Minestrone de fruits mentholé <i>Minty Fruit Minestrone</i>	17 000 Ar
Gâteau renversé à l'ananas et sorbet <i>Pineapple cake and sorbet</i>	22 000 Ar
Pana cotta aux fruits de saison <i>Seasonal fruits Pana cotta</i>	22 000 Ar
Assiette des mignardises (Cheese cake, mousse au fruit de la passion, tartes au citron) <i>Plate of sweets (Cheese cake, passion fruit mousse, lemon pies)</i>	25 000 Ar