

MENU

ENTREES FROIDES

Cocktail de Fruits de Mer	29 500Ar
<i>Crevettes, poisson, calamar, sauce cocktail, avocat et salade</i>	
Terrine de Foie Gras 'fait Maison'	29 000Ar
<i>Pêches rôties au miel de Palissandre, pain brioché</i>	
Tian d'Avocat et Crevettes	22 500Ar
<i>Sauce au curry, réduction de vinaigre de balsamique salade d'herbes</i>	
Salade d'Arlequin (V)	20 000Ar
<i>Assortiment de légumes grillés à l'huile d'olive, tomate rôtie aux herbes, Buffalo mozzarella et feuilles de roquette</i>	
Carpaccio de Zébu de Madagascar	22 000Ar

ENTREES CHAUDES

Foie Gras Poêlé de 'Behenjy'	29 000Ar
<i>Feuilleté avec épinard et champignons, tatin de pomme et poire sauce Porto</i>	
Risotto et blanc de Caille	26 000Ar
<i>Risotto à la Crème de champignons, blanc de caille pôlé, Coupeaux de parmesan, balsamique réduit</i>	
Crabe 'Cake' rémoulade	22 000Ar
<i>Chair de crabe, mayonnaise et herbes poêlées sauce rémoulade</i>	
Clafoutis de Saumon piperade	29 000Ar
<i>Saumon et trois poivrons cuits comme un flan, petite salade verte</i>	

LES SOUPES

Petite bouillabaisse des Côtes Malagasy	29 000Ar
<i>Assortiment de fruits de mer, fenouil et tomate, pomme de terre dans un bouillon parfumé</i>	
Crème de Citrouille	20 500Ar
<i>Fromage râpé, croutons aux herbes et ail</i>	
Soupe de Volaille	20 500Ar
<i>Relevée au gingembre, brunoise de légumes</i>	

SPECIALITES MALAGASY

Fricassée de Dinde à la Malagasy	29 500Ar
<i>Riz blanc, achards de papaye</i>	
Travers de Porc au « Ravitoto »	24 500Ar
<i>Mijotés aux feuilles de Manioc pilées et lait de coco</i>	
Traditionnel « Romazava » de Zébu et Poulet	21 500Ar
<i>Servi avec Riz 'Rojomena'</i>	



CARLTON
★★★★★
MADAGASCAR

MENU

LES VIANDES

Entrecôte Poêlée au beurre 'Maître d'hôtel'	27 500Ar
<i>Pomme 'Wegde' épice de cajun, légumes de saison</i>	
Magret de Canard à l'orange	36 500Ar
<i>Magret poêlé, bouquet de légumes, sauce à l'orange et zeste</i>	
Médailles de Zébu et Foie Gras poêlé	33 000Ar
<i>Jus réduit au Porto et baies roses, pommes lyonnaises</i>	
Piccata de Porc sauce crémeuse aux Champignons	34 000Ar
<i>Carotte et navet tube Glaser, concassée de pomme de terre olive et tomate</i>	
'Bourguignon' de Zébu	27 000Ar
<i>Zébu mariné au vin rouge mijoté quelques heures, légumes du marché et oignons, pomme purée</i>	
Suprême de Volaille cuit au four, Rigatoni à la provençale	28 500Ar
<i>Pâte rigatoni à la sauce olive tomate provençale, blanc de poulet grillé aux herbes, parmesan et basilic, filet d'huile d'olive vierge</i>	
Côtelette d'Agneau 'Halal' marinée aux épices d'orient	28 000Ar
<i>jus de thym, pomme persillée</i>	

LES POISSONS ET CRUSTACES

Langouste 'Thermidor' de l'Océan Indien	36 500Ar/100g
<i>Echalote, moutarde, champignon et crème / gratinés au four Petits légumes et riz pilaf</i>	
Pavé de Daurade au four, crumble de pesto	28 500Ar
<i>Rôti au four, moutarde et crumble de pesto, grosse ratatouille, beurre au citron vert</i>	
Poêlée de Gambas de la Grande Ile	40 000Ar
<i>A l'ail et aux fines herbes, fondue d'épinard et tomate rôtie et perles de légumes</i>	
Crevettes de l'Océan Indien sauce créole	31 500Ar
<i>Poêlées avec poivron, échalote, sauce tomate et coriandre, piment</i>	

PLATS VEGETARIENS

Nouilles Sautées aux brèdes chinois (V)	15 000Ar
Tagliatelles sautées aux Cinq légumes (V)	17 000Ar

Garniture aux choix : Pommes sautées, pomme frite, pomme purée, riz blanc, riz rouge, brocolis en gratin



CARLTON
★★★★★
MADAGASCAR

NOS DESSERTS

Fondant Coulant chaud <i>Sauce Anglaise</i>	16 000Ar
Classique Tiramisu <i>Biscuit cuillère</i>	14 000Ar
Oreo Cheese Cake <i>Sauce vanilla</i>	14 000Ar
Tarte au Citron <i>Meringue et coulis de fraise</i>	14 000Ar
Crumble de Pomme fruits et Poire <i>Sauce vanille, Glace caramel</i>	17 000Ar
Beignet de Banane <i>Avec sa Glace vanille et sa sauce au chocolat</i>	14 000Ar
Mousse au Chocolat <i>Coulis de framboise</i>	15 000Ar
Assiette de Fruits de Madagascar <i>Et son Sorbet de fruits</i>	15 500Ar
Coupe Dame Blanche <i>Glace vanille, Chocolat chaud et crème chantilly</i>	18 000Ar
Café Gourmand	18 000Ar



CARLTON
★★★★★
MADAGASCAR



CARLTON



MADAGASCAR

Bon appétit!