

# CAFÉ CHARLY

RESTAURANT

## Entrées

Crème de Citrouille, fromage râpé et croûton à l'ail	16.000 Ar
Soupe de Volaille relevée au gingembre, brunoise de légumes	19.000 Ar
Foie Gras de Canard poêlé, ananas caramélisés, brioche au romarin	21.000 Ar
Tempura de Camaron sur lit de verdure, sauce soja	24.000 Ar
Plancha de Crevettes marinées, salade de légumes croquants	25.000 Ar
Assiette de Magret fumé, salade de gésier à la vinaigrette balsamique	25.000 Ar
Langouste de Fort Dauphin Bellevue, sauce cocktail	25.000 Ar/100 gr
Sushi de Thon aux œufs de lompe et ses condiments	26.000 Ar
Cuisses de « Nymphes de Madagascar » panées, julienne de concombre au yaourt	27.500 Ar
Terrine de Foie Gras au poivre vert, chutney de fruits, toast grillé	29.000 Ar
Royale de Foie Gras, réduction de crème d'épinards, grattons de canards	31.000 Ar
Carpaccio de Saumon à l'huile d'olive, salade de roquette acidulée	36.000 Ar

## Plats végétariens

Nouilles sautées aux brèdes chinois	12.500 Ar
Rouleau de Légumes croquants à l'huile de sésame, sauce verte	12.500 Ar
Crème de Petits Pois à l'Indienne, fromage râpé	16.000 Ar
Wok de Légumes croquants à l'huile de sésame	18.500 Ar
Gratin de Légumes façon ratatouille	21.000 Ar

## Spécialités Malagasy

Traditionnel Romazava de Zébu et Poulet, riz « rojomena »	20.500 Ar
Travers de Porc, feuilles de manioc pilées, mijotées au lait de coco	23.500 Ar
Fricassée de Dinde à la Malagasy, riz blanc, achards de papaye	28.000 Ar



## Plats

Curry de fruits de mer au lait de coco, riz persillé	27.000 Ar
Lasagne de Fruits de Mer de l'Océan Indien	27.000 Ar
Filet de Capitaine cuit au four, sauce béarnaise	29.000 Ar
Crevettes de l'Océan Indien sautées à l'ail	30.000 Ar
Langouste Rouge Grillée, parfumée au poivre sauvage	35.000 Ar/100 gr
Gambas de la Grande Ile, risotto façon paëlla au parmesan	38.000 Ar
Mon Tartare de Zébu avec ses condiments, grosse frite maison	25.000 Ar
Côtelette d'Agneau « Halal » à la marinade du Moyen-Orient	25.000 Ar
Côtes de Porc Méchoui et son jus brun au beurre de thym	26.000 Ar
Médailon de Zébu et Foie Gras Poêlé, jus réduit à la baie rose	31.500 Ar
Escalope de Volaille farcie au Jambon cru et Emmental	32.500 Ar
Magret de Canard Rôti, jus de cuisson au miel de palissandre	35.000 Ar
Crapaudine de Caille braisée aux champignons, sauce forestière	35.500 Ar

### Garnitures aux choix : Féculent ou Légumes

## Fromage

Plateau de Fromages accompagnés de roquette citronnée	25.000 Ar
---	-----------

## Desserts

Assiette de Fruits de Madagascar (selon la saison)	10.000 Ar
Mousse au Chocolat, coulis de framboise	12.000 Ar
Déclinaison aux Poires, Pêches et Fraises, crème de citron	12.500 Ar
Fondant Coulant Chaud, sauce Anglaise	12.500 Ar
Turban glacé à la Crème de Coco, biscuit moelleux aux carottes, tuile dentelle	14.000 Ar
Fantastique au Chocolat, caramel au beurre salé	15.000 Ar
Finger Praline aux Framboises, noix croquante	15.000 Ar
Coupe Dame Blanche	17.000Ar
Coupe Colonel	17.000Ar
Café Gourmand (quatre petits fours assortis et café)	18.500 Ar

