



# **ANALATSARA**

## **Eco-Lodge**

**Table et Maisons d'hotes**

**Ile aux nattes**

**Sainte Marie  
Madagascar 515**

Analatsara Ecolodge est un ensemble de huit maisons d'hôtes dont nous avons volontairement limité l'accueil afin de mieux préserver la convivialité des lieux.

La table du baron a une grande réputation tant par le raffinement de sa cuisine que par sa créativité.

***« Ici tout n'est qu'ordre et beauté, luxe calme et volupté »  
Charles Baudelaire***

**R.C.S TAMATAVE : 2007 A 00253 STATISTIQUE : 55102322007000299 NIF : 4000297230**

*Mail : lebaronjpbriois@gmail.com*

*Tel : +261(0) 320 212 770*

*www.analatsara.com*

# ANALATSARA

## Apéritifs

☞ Bières : Gold , Queen's,blanche,THB etc..GM	8.000 Ar
☞ Bières : Gold , beaufort ,blanche,THB etc..PM	6.000 Ar
☞ Pastis Prado	10.000 Ar
☞ Gin tonic	12.000 Ar
☞ Vodka Orange	12.000 Ar
☞ Kir ( vin blanc ) ou Communard ( vin rouge )	10.000 Ar
☞ Ginblanc (gingembre et vin blanc)	12.000 Ar
☞ Whisky John Peters	10.000 Ar
☞ Cuba libre (Rhum ou Whisky coca)	12.000 Ar

## Vin de table (Sudaf,Chili)

	Verre	carafe 50cl	carafe 75cl
☞ Vin Rouge	10.000 Ar TTC	35.000 Ar TTC	60.000 Ar
☞ Vin Blanc	10.000 Ar TTC	35.000 Ar TTC	60.000 Ar

## Boissons fraiches

☞ Coca, Tonic , Fanta , Sprite etc	PM : 6.000 Ar
☞ Eau vive	GM 6.000 Ar
☞ Eau gazeuse cristal	PM : 6.000 Ar
☞ Thé ou café glacé	6.000 Ar
☞ Noix de coco fraîche	5.000 Ar
☞ Jus frais et naturel	6.000 Ar

## Boissons chaudes

☞ Thé à la menthe fraiche	6.000 Ar	☞ Cacao de Mada	7.000 Ar
☞ Café cannelle	6.000 Ar	☞ Thé (vert ou noir)	6.000 Ar
☞ Café coulé	5.000 Ar	☞ Thé au lait	7.000 Ar

# ANALATSARA

## « Mise en bouche » !

☞ Crudités de l'île du jardin, aïoli	15.000 Ar
☞ Gaspacho ( croutons et fromage )	15.000 Ar
☞ Tomates – mozzarella, huile d'olive	20.000 Ar
☞ Carpaccio de perroquet (ou en tahitienne )	35.000 Ar
☞ Carpaccio de zébu	40.000 Ar
☞ Poisson fumé maison, pomme à l huile, poivron, oignon	30.000 Ar
☞ Salade de langouste *	35.000 Ar
☞ Salade de crabe du lagon *	30.000 Ar
☞ Salade de poulpe *	25.000 Ar
☞ Salade de calmar *	30.000 Ar
☞ Salade du lagon: riz, mais, achards légumes, poulpes ....	35.000 Ar
☞ Soupe de langouste ou de cigale* <i>SA</i>	30.000 Ar
☞ Soupe du pêcheur (croûtons, rouille, fromage)	25.000 Ar
☞ Merrine de poisson du lagon	30.000 Ar
☞ Foie gras mi-cuit sur pain d'épice chaud, confiture d'oignons et poivre sauvage <i>SA</i>	35.000 Ar
☞ Maki et sushi <i>SA</i>	40.000 Ar
☞ Tekateka au four , beurre ,gingembre et persils <i>SA</i>	20.000 Ar
☞ Foie gras poêlé au pock pock* <i>SA</i>	40.000 Ar

\* :En saison

*SA* spécialité

# ANALATSARA

## Viandes

- ⌘ Roti de filet de zebu au foie gras et galette surprise\* *A* 45.000 Ar
- ⌘ Rôti de filet de zébu piqué d'ail et gratin dauphinois \* *A* 45.000 Ar
- ⌘ Tournedos Rossini (foie gras) *A* 45.000 Ar
- ⌘ Pavé de filet de zébu Maitre d'hôtel 35.000 Ar
- ⌘ Pavé de zébu au poivre vert ou au bleu de belavao *A* 40.000 Ar
- ⌘ Julienne de filet de zebu au massalet ,ratatouille et taboulé 40.000 Ar
- ⌘ Daube de zebu,et tagliatelle\* 35.000 Ar
- ⌘ Romazava (pot-au feu Malgache au brède mafana )\* *A* 30.000 Ar
- ⌘ Fondue de l'Aragorne filet de zébu,  
Sauces maison et pommes à la cendre \* *A* 45.000 Ar
- ⌘ 2 Brochettes de filet de zébu 30.000 Ar
- ⌘ Tartare de zébu coupé au couteau 40.000 Ar
- ⌘ Carpaccio de filet de zébu *A* 40.000 Ar
- ⌘ Poulet sauce coco 35.000 Ar
- ⌘ Poulet à l'indienne et graine de couscous 35.000 Ar
- ⌘ Paella (viande et garniture) \* 45.000 Ar
- ⌘ Couscous (viande et garniture) \* 45.000 Ar
- ⌘ Tagine de poulet, graines de couscous et légumes confits\* 40.000 Ar
- ⌘ Poulet grillé au miel sauvage et gingembre *A* 35.000 Ar

Tous nos plats sont accompagnés selon votre choix de pommes sautées à l'ail,  
légumes sautés du jardin,  
riz blanc ou safrané, frites ou pâtes fraîches ,rougail de tomate basilic,  
légumes vapeurs

\* *Sur commande*

*A.:* spécialité 05/05/2022

# ANALATSARA

## Poissons et crustacés

☞ Langouste ou cigale grillé ou poché sauce citron beurre gingembre <i>A</i> *	45.000 Ar
☞ Crabe de mer ou de mangrove (nature ou gratiné)*	35.000 Ar
☞ Poisson tahitienne (huile d'olive,citron,lait de coco) <i>A</i>	30.000 Ar
☞ Carpaccio de poisson, citron vert, huile d'olive <i>A</i>	30.000 Ar
☞ Poisson grillé du lagon	25.000 Ar
☞ Poisson sauce coco	30.000 Ar
☞ Poisson entier Cuir dans feuilles de banane (03 pax min)	40.000 Ar/pax
☞ Filet de poisson au beurre, citron vert et gingembre	35.000 Ar
☞ Tartare de poisson au couteau	35.000 Ar
☞ Brochettes de poisson	30.000 Ar
☞ Brochettes de calamar	30.000 Ar
☞ Calmar grillé au miel gingembre ou sauce coco	35.000 Ar
☞ Brochette de camaron ou camaron grillé *	45.000 Ar
☞ Aioli de filet de poisson du lagon	30.000 Ar
☞ Crevettes sautées ail et gingembre*	30.000 Ar
☞ Camarons grillés ou flambés au pastis*	45.000 Ar
☞ Plancha de « Laragorne » (poisson, calmars, langouste, cigale,camarons ,Garniture: wok de légumes du jardin) <i>A</i> *	60.000 Ar
☞ Civet de zourite	30.000 Ar

Tous nos plats sont accompagnés selon votre choix de pommes sautées à l'ail,  
légumes sautés du jardin,  
riz blanc ou safrané, frites ou pates fraîches ,rougail de tomate basilic,  
légumes vapeurs

\* :En saison :

*A* : spécialité

# ANALATSARA

## Desserts maisons

☞ Assiette gourmande (sélection des «douceurs» du jour) <i>☞</i>	20.000 Ar
☞ Café Gourmand :café et « douceurs » <i>☞</i>	25.000 Ar
☞ Mousse au chocolat (maison) <i>☞</i>	15.000 Ar
☞ Glaces ou sorbets (maison) <i>☞</i>	15.000 Ar
☞ Tiramisu	15.000 Ar
☞ Ile flottante	20.000 Ar
☞ Salade de fruits frais	15.000 Ar
☞ Brochette de fruits frais coulis de chocolat	15.000 Ar
☞ Crumble aux fruits frais	15.000 Ar
☞ Tarte banane, pomme, coco ...	15.000 Ar
☞ Flan au coco, vanille	15.000 Ar
☞ Crème caramel	15.000 Ar
☞ Bonbon coco, vanille ou cannelle	10.000 Ar
☞ Banane ou ananas flambés	10.000 Ar
☞ « coup d'amour... »	15 000 Ar
☞ Crêpes au sucre, miel, confiture	10.000 Ar
☞ Crêpes au chocolat ou flambées au rhum vieux	15.000 Ar
☞ Aumônière (crêpe fourrée)	15.000 Ar
☞ Carpaccio de mangue ou d'ananas et son sorbet <i>☞*</i>	20.000 Ar
☞ Irish coffee	20.000 Ar

\*: *En saison*

*☞*: *spécialité*

**Asseyez-vous sur les blanches vertèbres des baleines, et écoutez le silence du lagon... !!!**

**Ce chant de la nature est assourdissant... !**

**Vous serez envahi d'odeur, de calme et de sérénité.**

**La ligne d'horizon à l'heure dorée se confond avec le ciel est les nuages dessinant un bestiaire onirique**

**Analatsara n'est ni un hôtel, ni un restaurant, c'est un esprit, un carrefour où se rencontre et se partage des idées, des éclats de rire, des « coups d'amour, des coups de gueules » autour d'une table épicurienne, qui nous rassemble et nous ressemble... !**

**Un fragment du pays imaginaire a dérivé jusqu'à l'île aux nattes pour s'accrocher à notre rivage**

**Peter Pan régulièrement nous rend visite accompagné du capitaine crochet de clochette et des autres.....**

**Les fées..... ?**

**Bien sûr nous y croyions !!!!**

**Lors des diners spectacles, à la carte ou à la grande table, une participation de 10.000ar par personne vous sera facturée en sus, celle-ci étant destinée à régler la prestation des artistes.**

**Un supplément de 2.000ar viendra majorer en outre les consommations du bar**

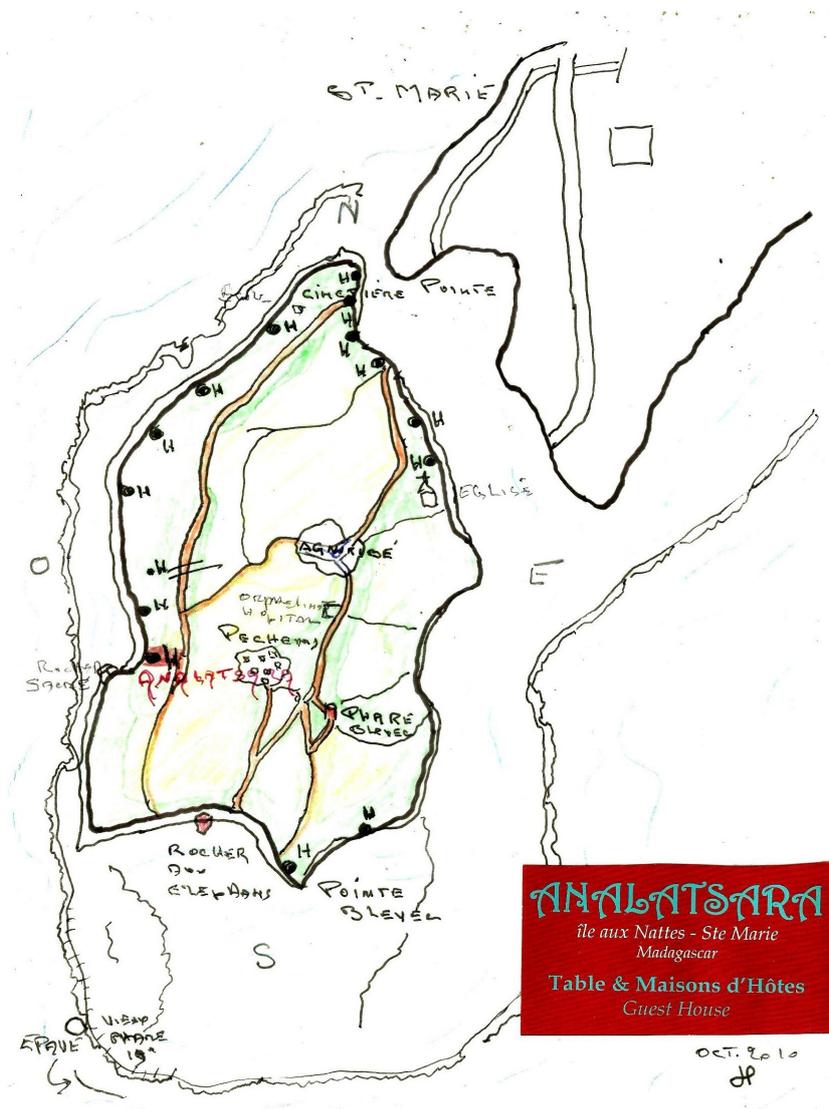
# ANALATSARA

## Eco-Lodge

Table et Maisons d'hôtes

Ile aux nattes

Sainte -Marie -Madagascar



R.C.S TAMATAVE : 2007 A 00253 STATISTIQUE : 55102322007000299 NIF 4000297230

Mail : [lebaronjpbriois@gmail.com](mailto:lebaronjpbriois@gmail.com)

Tel : +261(0) 320 212 770

[www.analatsara.com](http://www.analatsara.com)

05/05/2022