

## **ANALATSARA**

### **Eco-Lodge**

**Table et Maisons d'hôtes**

**Ile aux nattes**

**Sainte Marie  
Madagascar 515**

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

La table du baron a une belle réputation tant par la diversité 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](mailto:lebaronjpbriois@gmail.com)**

**Tel : +261(0) 32 02 127 70**

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

# **ANALATSARA**

## **Asseyiez-vous**

**sur les blanches vertèbres des baleines  
et écoutez le silence du lagon... !!!  
Ce chant de la nature est assourdissant... !**

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

**A**nalatsara 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... !

**U**n fragment du pays imaginaire a dérivé

**Jusqu'à notre île pour s'accrocher à notre rivage**

**P**eter 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, une participation de 10.000ar  
par personne  
vous sera facturée en sus,  
Afin de régler la prestation  
des artistes**

**3.000ar viendrons en outre  
majorer les consommations au bar**

# ANALATSARA

## « Mise en bouche » !

☞	Crudités de notre jardin, aïoli		15.000 Ar
☞	Gaspacho (soupe de tomate et concombre glacée)		15.000 Ar
☞	Tomates – mozzarella, huile d'olive		20.000 Ar
☞	Salade de poisson fumé maison, pomme à l'huile, etc		30.000 Ar
☞	Salade de langouste *		40.000 Ar
☞	Salade de crabe du lagon *		30.000 Ar
☞	Salade de poulpe *		30.000 Ar
☞	Salade du lagon: riz, maïs, achards légumes, poulpes etc		35.000 Ar
☞	Soupe de langouste ou de cigale*	<i>Sp</i>	35.000 Ar
☞	Soupe du pêcheur (croûtons, rouille, fromage)		30.000 Ar
☞	Terrine ou rilette de poisson du lagon		30.000 Ar
☞	Tekateka au four , beurre ,gingembre et persils	<i>Sp</i>	25.000 Ar
☞	Carpaccio de perroquet (ou en tahitienne )		35.000 Ar
☞	Carpaccio de zébu		35.000 Ar
☞	Carpaccio viande fumée		35.000 Ar
☞	Foie gras maison poêlé et potée de fruits	<i>Sp</i>	40.000 Ar
☞	Foie gras mi-cuit sur pain d'épice chaud, confiture d'oignons et poivre sauvage	<i>Sp</i>	40.000 Ar
☞	Œufs grand mère et toasts	<i>Sp</i>	15.000 Ar
☞	Œufs grand-mère au foie gras et toasts	<i>Sp</i>	25.000 Ar

\* :*En saison*

*Sp* : *specialité*

# ANALATSARA

## Poissons et crustacés

☞ Poisson grillé du lagon		30.000 Ar
☞ Poisson sauce coco		35.000 Ar
☞ Carpaccio de poisson, citron vert, huile d'olive	<i>A</i>	35.000 Ar
☞ Poisson tahitienne (huile d'olive,citron,lait de coco)	<i>A</i>	35.000 Ar
☞ Filet de poisson au beurre, citron vert et gingembre		35.000 Ar
☞ Tartare de poisson au couteau		35.000 Ar
☞ Aïoli de filet de poisson du lagon		35.000 Ar
☞ Brochettes de poisson		30.000 Ar
☞ Calmar grillé au miel gingembre ou sauce coco*		35.000 Ar
☞ Brochettes de calamar ou de poulpe *		30.000 Ar
☞ Civet de zourite*		35.000 Ar
☞ Brochette de camaron grillé, ou sauté à l'ail *		45.000 Ar
☞ Crevettes sautées ail et gingembre*		35.000 Ar
☞ Huîtres sauvages ou/et oursins du lagon *		30.000 Ar
☞ Crabe de mer ou de mangrove (nature ou gratiné )*		35.000 Ar
☞ Langouste ou cigale grillé ou poché *		45.000 Ar
☞ Paëlla au fruits de mer et poulet		45.000 Ar
☞ Maki , sushi	<i>A</i>	40.000 Ar
☞ Plancha de « Laragorne »(poisson,calmar,langouste, cigale,camarons ,Garniture: wok de légumes du jardin)*	<i>A</i>	55.000 Ar
☞ Poisson entier pour 4 personnes (min 2kg) farcis légumes, cuit au four dans sa robe de feuilles de bananier *	<i>A</i>	80.000 Ar

Tous nos plats sont accompagnés selon votre désir 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

## Viandes

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

Tous nos plats sont accompagnés selon votre désir 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*

# ANALATSARA

## Desserts maisons

∞	Assiette gourmande (sélection des «douceurs» du jour)»	<i>A</i>	20.000 Ar
∞	Café Gourmand :café et « douceurs »	<i>A</i>	25.000 Ar
∞	Mousse au chocolat (maison)	<i>A</i>	15.000 Ar
∞	Glaces ou sorbets (maison)	<i>A</i>	15.000 Ar
∞	Salade de fruits frais		15.000 Ar
∞	Crumble aux fruits frais		15.000 Ar
∞	Carpaccio de mangue ou d'ananas et son sorbet*	<i>A</i>	20.000 Ar
∞	Tiramisu maison		15.000 Ar
∞	Gâteau de songe et potée de fruits ou miel sauvage		15.000 Ar
∞	Tarte banane		15.000 Ar
∞	Flan coco ou vanille		15.000 Ar
∞	Crème caramel		15.000 Ar
∞	Banane ou ananas flambés		10.000 Ar
∞	« coup d'amour... »		15 000 Ar
∞	Crêpes au sucre, miel ou confiture		10.000 Ar
∞	Crêpes au chocolat ou flambées au rhum vieux		12.000 Ar
∞	Truffes au chocolat noir de Madagascar		12.000 Ar
∞	Île flottante		20.000 Ar
∞	Irish coffee		20.000 Ar

\*: *En saison*

*A*: *spécialité*

## ANALATSARA

### Café, Thé, Citronnelle etc...

⌘ Nespresso	10.000 Ar	⌘ Cacao de Mada.	10.000 Ar
⌘ Café cannelle	6.000 Ar	⌘ Thé	5.000 Ar
⌘ Café coulé	5.000 Ar	⌘ Thé au lait	6.000 Ar
⌘ Citronnelle	7.000 Ar	⌘ Thé à la menthe	7.000 Ar

### Digestifs

⌘ Rhum arrangé	5.000 Ar
⌘ Rhum vieux	10.000 Ar
⌘ Malagasy Coffee	15.000 Ar
⌘ Irish Coffee	20.000 Ar

### Cigares

Voir cave à cigares ( de 20.000 Ar à .100.000 Ar)

⌘ P.S. Rouge	8.000 Ar
--------------	----------

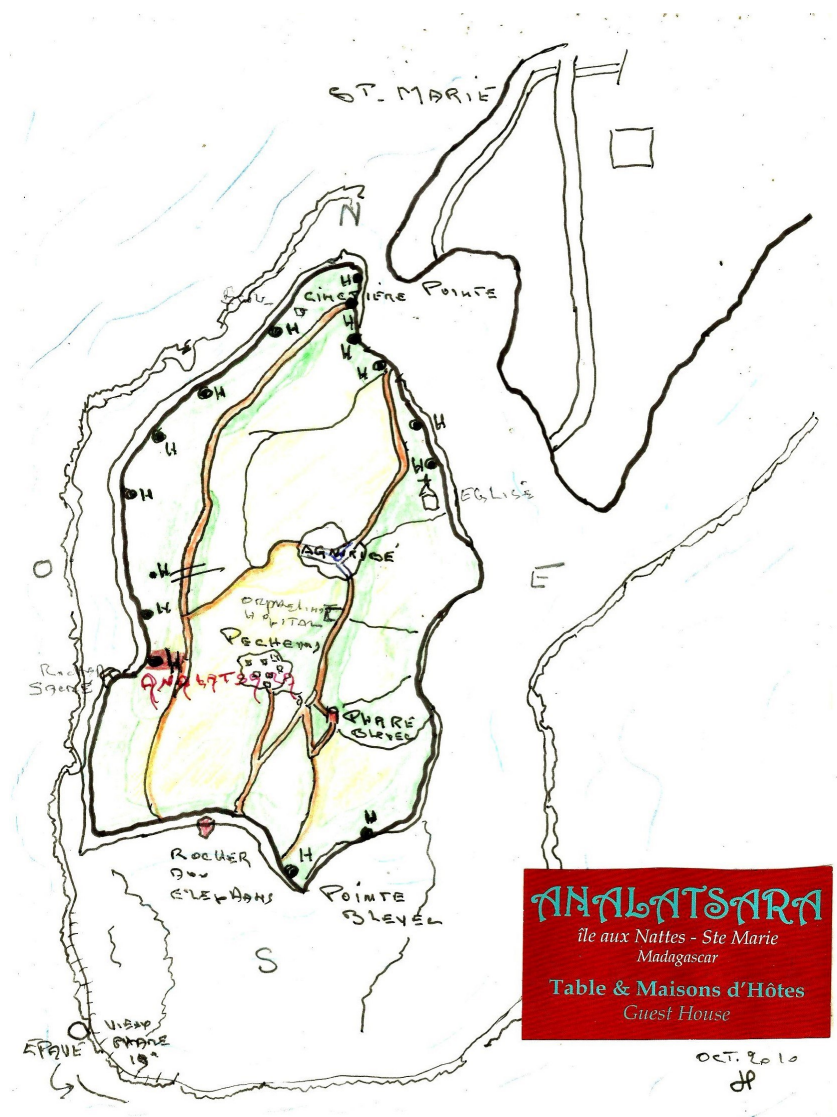
# ANALATSARA

## 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)