



Malgache

La diversité culturelle de Madagascar donne déjà à sa cuisine une dimension fusionnelle : ses origines africaines sont influencées par le Proche-Orient, la Chine, l'Inde, la France et d'autres régions d'Europe.

Chez Malgache, nous sommes allés encore plus loin en élaborant un ensemble de plats aux saveurs internationales agrémentées d'influences africaines.

PROPOSITION

Nous vous présentons notre sélection de **cocktails signatures**, des créations uniques que vous ne pourrez découvrir qu'à Malgache.

Et si vous aimez les classiques, nous avons également une gamme de **cocktails internationaux traditionnels** soigneusement sélectionnés. Demandez à notre équipe.

COCKTAILS

VERMUT TANALA

10

Un vermouth sophistiqué et aromatique, servi avec une mousse de cidre éthérée et du rooibos. Un voyage sensoriel dans la forêt malgache, où les herbes, le bois et les fruits se rencontrent en parfaite harmonie.

Vermouth Muntaner, mousse de cidre et rooibos.

MALGACHE MULE

13

Inspiré d'un Gin Mule tropical. Un cocktail frais et aromatique où le gin se mêle à la douceur de l'ananas, à l'acidité du citron vert et à la force épicée de la bière de gingembre. Le basilic ajoute une touche herbacée qui transforme chaque gorgée en une promenade dans des jardins sauvages et luxuriants.

Gin, jus de citron vert, purée d'ananas, jus d'ananas, basilic, Ginger Beer.

TREMBO TAI

13

Inspiré d'un Mai Tai. Un cocktail rafraîchissant et exotique où les rhums épicés se mêlent à l'onctuosité de la mangue, à la chaleur de la vanille et à la fraîcheur des agrumes. Une version malgache du classique, créée pour profiter du rituel tropical à chaque gorgée.

Rhum épicé, jus de citron vert, jus d'orange, purée de mangue, sirop de vanille.

TSIKY FUMÉ

13

Inspiré d'un Daiquiri tropical et d'un punch au rhum. Un cocktail doux et fruité servi dans un verre à martini, surmonté d'une bulle de fumée aromatique qui se brise avec le nez pour libérer un mélange exotique. Un rituel liquide qui éveille les sens et enveloppe l'instant d'un halo de mystère.

Rhum, Saint Germain, Gardeum Floral Punch, cordial d'ananas, de goyave et de fraise.

BAOBAB FIZZ

13

Inspiré d'un Spritz fruité et d'une Paloma à la pastèque. Un cocktail léger et pétillant qui rend hommage au majestueux baobab, symbole d'endurance et d'exotisme.

Tequila, fino sherry, eau de pastèque, sirop de fraise, agrumes, sirop simple gazéifié.

SAFIRO ROUGE

13

Inspiré d'un Gin Sour floral et d'un Clover Club. Un cocktail frais et séduisant où le gin et l'hibiscus s'associent à des notes d'agrumes et à une mousse éthérée de rooibos et de cidre. Un joyau liquide qui brille à chaque gorgée.

Gin, vermouth blanc, sirop d'hibiscus, solution d'agrumes, mousse de rooibos et de cidre.

AKONDRO MULE

13

Inspiré d'un Moscow Mule. Un cocktail chaud et vibrant où le bourbon et la banane fusionnent avec l'eau de coco et la chaleur épicée d'une bière au gingembre faite maison. Un voyage tropical qui surprend à chaque gorgée et laisse une trace épicée comme un chemin secret sous la jungle.

Bourbon, sirop de banane, eau de coco, gingerbeer à la coriandre et piment.

KÔA FASHIONED

13

Inspiré d'un Old Fashioned avec une touche crémeuse et sucrée. Un cocktail onctueux et sophistiqué, où le scotch infusé au beurre de cacahuète se mêle au Kahlúa, à la vanille et aux amers de cacao. Un hommage exotique aux rituels classiques, avec une âme malgache.

Scotch infusé au beurre de cacahuète, Kahlúa, sirop de vanille, amers de cacao.

**RITUEL
POUR DEUX**

Entrées

Assortiment de pains africains: injera, saabayad et pita avec houmous à la citrouille, baba ganoush et ras el-hanout.

Rouleau frais de carpaccio de bœuf, tomates confites, tapenade et agrumes.

(une entrée au choix...)

Steak de chou-fleur grillé au tandoori accompagné de sauces et de noix.

Burrata fraîche des Pouilles sur tomates cerises confites à la vanille de Madagascar.

Cannellone d’agneau bio Km-0 de Majorque en tajine.

Raviolis wonton farcis au Ravitoto ‘Porc Negre’ avec beurre de sauge et pignons de pin.

Risotto revisité à la truffe noire de Majorque et au parmesan.

Plats principaux (deux plats principaux au choix...)

Légumes rôtis en sauce romesco à l’ail noir et émulsion de Mumbai.

Curry vert végétarien avec riz au jasmin, petits légumes et edamame frits.

Burger de bœuf Sayaguesa grillé, champignons, sauce brasa, fromage de Mahón et pain bio.

Steak Angus mariné et grillé façon Sijilmassa, avec garniture au choix.

Poulpe de Galice grillé au charbon de bois sur pommes de terre avec mousse de tzatziki et pommade au paprika.

Tacos de pagre grillés à la marocaine et riz basmati avec zaalouk d’aubergines.

Desserts (deux desserts au choix...)

Cheese-cake crémeux accompagné d’un coulis à la vanille de Madagascar et fruits rouges.

Cannelloni à la mangue fourrée de crème, ananas confit, sésame caramélisé et mousse de noix de coco.

Gâteau fondant au chocolat.

Pain perdu tiède avec crème d’amande caramélisée, et coulis, mousse et glace à la noix de coco.

Cave a vin (à choisir)

Marqués Del Atrio Crianza

Vinea Rosado

Ari Goitia Rueda Verdejo

*Comprend une bouteille de vin de votre choix et un service d’eau. Les boissons supplémentaires ne sont pas incluses.

70 €/personne

PRIX EN €, TVA COMPRISE

GASTRONOMIE

LES PRÉFÉRÉS DE MALGACHE

Assortiment de pains africains: injera, saabayad et pita avec houmous à la citrouille, baba ganoush et ras el-hanout.	14
Steak de chou-fleur grillé au tandoori accompagné de sauces et de noix.	19
Curry vert végétarien avec riz au jasmin, petits légumes et edamame frits.	23
Tartare de bœuf fumé en fût de Jack Daniels, orné de caviar à l'huile de piment.	28
Tacos de pagre grillés à la marocaine et riz basmati avec zaalouk d'aubergines.	32
Côte de bœuf national grillée, accompagnée d'une mousse de pommes cuites au four et de pommes de terre de Majorque assaisonnées au ras el-hanout.	34

NOUS COMMENÇONS PAR...

Bao avec falafel végétarien et vinaigrette pico de gallo à base de tomates raf et crème d'avocat (1 unité).	10
Taco d'agneau bio km-0 de Majorque, sambal et riz au safran (1 unité).	10
Patatas bravas et mousse de sauce brasa.	10
Croquettes maison (4 unités).	10
Rouleau frais de carpaccio de bœuf, tomates confites, tapenade et agrumes (2 unités).	12
Cannellone d'agneau bio Km-0 de Majorque en tajine (1 unité).	13
Burrata fraîche des Pouilles sur tomates cerises confites à la vanille de Madagascar.	23
Risotto revisité à la truffe noire de Majorque et au parmesan.	23
Raviolis wonton farcis au Ravitoto 'Porc Negre' avec beurre de sauge et pignons de pin.	23

A LA LLAUNA

Riz ‘a la llauna’ avec des crevettes, poulpe grillé et une touche de mayonnaise Mumbai. **28**

Riz aux champignons, asperges et secret ibérique grillé au charbon de bois, à la Sijilmasa. **28**

NOTRE BRAISE

Légumes rôtis en sauce romesco à l’ail noir et émulsion de Mumbai. **18**

Burger de bœuf Sayaguesa grillé, champignons, sauce brasa, fromage de Mahón et pain bio. **25**

Poulpe de Galice grillé au charbon de bois sur pommes de terre avec mousse de tzatziki et pommade au paprika. **27**

Coquelet piri-piri cuit à basse température et grillé avec mojo sakay, “Pico de gallo” et pain bao cuit à la vapeur. **28**

Steak Angus mariné et grillé façon Sijilmassa, avec garniture au choix. **30**

Entrecôte Café Hanout avec frites. **32**

Filet de bœuf maturé et garniture au choix. **34**

Sole grillé en vinaigrette tandoori. **35**

GARNITURES

Pommes de terre frites à l’ail et aux poivrons de Piquillo. **7**

Cœurs de laitue grillés et vinaigrette à l’ail. **7**

Pommes de terre rôties en sauce brasa. **7**

POUR LES ENFANTS

Spaghettis à la sauce tomate.	10
Veau à la milanaise.	10
Poulet coquelet grillé.	10
“Fish and chips” (cabillaud).	10
Dessert	
Glace à la vanille.	3,5 €/boule

DESSERTS

Cheese-cake crémeux accompagné d’un coulis à la vanille de Madagascar et fruits rouges.	10
Cannelloni à la mangue fourrée de crème, ananas confit, sésame caramélisé et mousse de noix de coco.	11
Gâteau fondant au chocolat.	11
Pain perdu tiède avec crème d’amande caramélisée, et coulis, mousse et glace à la noix de coco.	11

VINS

VINS BLANCS

Ari Goitia RUEDA <i>Verdejo</i>		
	4,5	21
Alba Martin RIAS BAIXAS <i>Albariño</i>	6,5	22
Habla de Ti EXTREMADURA <i>Sauvignon Blanc</i>		29
Jose Pariente Verdejo RUEDA <i>Verdejo</i>		30
Terras Gauda RIAS BAIXAS <i>Albariño, Caíño blanco, Loureira</i>		32
Ribas Blanc MALLORCA <i>Prensal blanc, Viognier</i>		32
O Luar Do Sil VALDEORRAS <i>Godello</i>		33
Chablis Louis Moreau CHABLIS <i>Chardonnay</i>		39
Mar De Frades RIAS BAIXAS <i>Albariño</i>		42

VINS ROSÉS

Vinea Rosado CIGALES <i>Tempranillo</i>	5,5	22
L'Escarelle Le Pacha Rosé CÔTES DE PROVENCE <i>Cinsaut, Syrah, Garnacha</i>		32
Miraval Rosé CÔTES DE PROVENCE <i>Cinsault, Garnacha tinta, Syrah, Rolle</i>		42

VINS ROUGES

Marqués Del Atrio Crianza RIOJA <i>Tempranillo, Garnacha tinta</i>	5,5	22
Melior de Matarromera RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>	6,5	24
LZ Telmo Rodríguez RIOJA <i>Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano</i>		30
Protos Crianza RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>		32
Habla del Silencio EXTREMADURA <i>Syrah, Cabernet sauvignon, Tempranillo</i>		32
Ribas Negre MALLORCA <i>Mantonegro, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		33
Mortitx Gorgollassa Callet MALLORCA <i>Gorgollassa, Callet</i>		40
Marqués de Murrieta Reserva RIOJA <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha tinta, Mazuelo</i>		42
Emilio Moro RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>		42
Matarromera Crianza RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>		42
Pago de los Capellanes Reserva RIBERA DEL DUERO <i>Tempranillo</i>		68

VINS MOUSSEUX

Blau de Mar Brut CAVA <i>Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>		
	6,5	27
Gramona Imperial Brut CAVA <i>Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay, Parellada</i>		42
Jacques Picard Reserva Brut CHAMPAGNE <i>Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir</i>		59
Moët & Chandon Impérial Brut CHAMPAGNE <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier</i>		87



Malgache réunit une communauté de personnes d'horizons différents, animées par un même désir de redécouvrir ensemble leur nature la plus sauvage et de satisfaire leurs besoins les plus primaires.

Rejoignez notre communauté !

COMMUNAUTÉ