



Malgache

Ouverts d'esprit, nous préparons à un voyage vers une destination élémentaire, **exotique** et **sauvage**, dont le seul objectif est de satisfaire nos besoins les plus primaires. Nous pénétrons dans un univers réellement inspirant, **un univers rugissant et séduisant**.

Nous voyageons jusqu'à la côte sud-est du continent africain, à travers un territoire presque inhospitalier où la culture locale s'ouvre et se nourrit de nuances venues d'autres parties du monde : nous plongeons dans le **folklore malgache**, une culture d'origine bantoue aux influences européennes et d'Asie du Sud-Est, qui se distingue par la diversité et l'unité de son peuple.

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

TAPAS

Croquettes maison (4 unités)	7
Falafel végétal revisité avec pico de gallo à la tomate Raf et crème à l'avocat (1 unité)	7
Tacos d'agneau bio de Majorque, sambal et riz au safran (1 unité)	7
Patatas bravas et mousse de sauce "brasa"	7
Fines tranches d'entrecôte crue aux truffes (2 unités)	8
Cannellone d'agneau bio local en tajine (1 unité)	9

ENTRÉES

Assortiment de pains africains: injera, saabayad et pita avec houmous à la citrouille, baba ganoush et ras el-hanout	12
Steak de chou-fleur grillé au tandoori accompagné de sauces et de noix	16
Raviolis wonton farcis au ravitoto de porc noir, avec beurre à la sauge et pignons de pin	18
Burrata fraîche des Pouilles sur tomates cerises confites à la vanille de Madagascar	19
Salade slaai d'avocats grillés aux cacahuètes et poulet rôti à basse température au charbon de bois	20
Risotto revisité à la truffe noire de Majorque et au parmesan	20
Ceviche de filet de cabillaud et langoustines aux légumes et aux herbes	23
Tartare de bœuf fumé en fût de Jack Daniels, orné de caviar à l'huile de piment	26

LÉGUMES

- Brochette grillée de légumes marinés à l'huile de coco, citron vert, thym et moutarde de Dijon **13**
- Légumes rôtis en sauce romesco à l'ail noir et émulsion de Mumbai **15**
- Curry vert végétarien avec riz au jasmin, petits légumes et edamame frits **19**

POISSONS

- Poulpe de Galice grillé au charbon de bois sur pommes de terre avec mousse de tzatziki et beurre pommade au paprika **24**
- Tacos de pagre grillés à la marocaine et riz basmati avec zaalouk d'aubergines **26**
- Sole en vinaigrette tandoori **30**

VIANDES

- Burger de bœuf Sayaguesa grillé, champignons, sauce barbecue, fromage de Mahón et pain bio **22**
- Coquelet piri-piri grillé à basse température dans un mojo sakay, accompagné de "Pico de gallo" et de pain bao cuit à la vapeur **24**
- Steak Angus mariné et grillé façon Sijilmassa, avec garniture au choix **26**
- Entrecôte et frites Café Hanout **29**
- Filet de bœuf maturé et garniture au choix **30**
- 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 **32**

GARNITURES

Pommes de terre frites à l'ail et aux poivrons de Piquillo	6
Cœurs de laitue grillés et vinaigrette à l'ail	6
Pommes de terre rôties en sauce barbecue	6
Purée de pommes de terre rustique à la truffe	6

DESSERTS

Café Affogato	6
Cannelloni à la mangue fourrée de crème, ananas confit, sésame caramélisé et mousse de noix de coco	9
Cheese-cake crémeux accompagné d'un coulis à la vanille de Madagascar et de fruits rouges	9
Pain perdu tiède avec crème d'amande caramélisée, et coulis, mousse et glace à la noix de coco	9
Fondant au chocolat	9



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