

## Nos entrees froides

Verrine de tomate confites et feta	12.000 Ar
Salade Saka	18.000 Ar
Poulet pané/Fromage bleu et parmesan/Radis/Pomme de terre nouvelle/Salade/Sauce sweet chili	
Salade niçoise	15.000 Ar
Haricot vert/Pomme de terre/ Anchois/Poivron vert/Concombre/œufs dur/Thon/Tomate	
Avocat crevette sauce rosée maison	18.000 Ar
Carpaccio de zébu et copeaux parmesan	19.000 Ar
½ Terrine de foie gras maison	19.000 Ar
Terrine de foie gras maison entier	24.000 Ar

## Nos entrees chaudes

Salade de mozza fumée et tomates	17.000 Ar
Camembert fondu au miel et aux noix	20.000 Ar
Escalope de foie gras poêlé	29.500 Ar
Chèvre chaud et sa salade au jambon du pays 🐷	20.000 Ar
Soupe de poisson et sa rouille	18.000 Ar
Soupe chinoise	12.000 Ar

## Nos pâtes

Conchiglioni aux épinards et parmesan	20.000 Ar
Spaghetti sauce au Roquefort	18.000 Ar
Spaghetti sauce pesto et tomates rôties	17.000 Ar
Tagliatelles sauce aux truffes	27.000 Ar
Tagliatelles aux fruits de mer	29.500 Ar
Spaghetti bolognaise	21.000 Ar
Farfalle sauce tomate, anchois, poisson	19.000 Ar
Supplément parmesan ou emmental	7.000 Ar

## Menu zaza 21.000 Ar (Jusqu'à 10ans)

Mini hamburger & frites
Mini bolognaise
Fish & Chips
Avec glace et surprise

## Nos poissons et crustacés

Mérou grillé OU sauce safran	32.000 Ar
Brochettes de poisson* sauce rémoulade	25.000 Ar
Fricassée de calamar sautés à l'ail	26.000 Ar
Crevettes et légumes sautés au wok	25.000 Ar
Capitaine au beurre de citron	24.000 Ar
Poêlée de crevette sautées à l'ail	25.000 Ar

## Nos viandes et volailles

Filet de zébu grillé	20.000 Ar
Tartare de zébu	18.000 Ar
Panier de brochettes mixtes 🐷	23.000 Ar
Poulet/Zébu/Chipolatas	
Tournedos grillé au foie gras 🐷	32.000 Ar
Poulet grillé aux fines herbes des plateaux	16.000 Ar
Blanc de poulet sauce vanille	22.000 Ar
Confit de canard maison	20.000 Ar
Magret de canard rossini	32.000 Ar
Magret de canard poêlé	29.000 Ar
Masikita de magret de canard sauce foie gras (04 pièces)	30.000 Ar
Méli mélo	29.000 Ar
Foie gras poêlé, gésier, magret de canard fumé, avocat, pomme de terre et salade	

## Nos specialites Malagasy

Ravitoto sy henakisoa au coco 🐷	15.000 Ar
Romazava traditionnel	20.000 Ar
Henakisoa sy patsa be 🐷	21.000 Ar
Tilapia sy voanjobory	20.000 Ar

## Tous les vendredis et week end

Choucroute maison 🐷	29.000 Ar
---------------------	-----------

## Nos plats vegetariens

Mine sao aux légumes 🌶️	11.000 Ar
Le riz jaune aux légumes	10.000 Ar
Brochettes de légumes	10.000 Ar
Pizza végétarienne (à commander avant 20h30)	18.000 Ar
Délicieuse pizza au coulis de tomate, cœur d'artichaut, aubergine, poivron, champignons de Paris, relevée au romarin arrosée d'huile d'olive à la sortie du four	

## Nos accompagnements

Pommes frites / Pommes sautées / Haricots verts sautés ou vapeurs / spaghetti / purée de pomme de terre / légumes sautés ou vapeurs / pomme de terre nouvelle rôtie / salade verte ...

Supplément accompagnement seul	5.000 Ar
--------------------------------	----------

## Nos sauces

Moutarde à l'ancienne / Tomate / Au miel	4.500 Ar
Poivre vert	5.000 Ar
Roquefort / Anchois et olive	6.000 Ar

★ Nos spécialités

★ Nouveau

🐷 Plat avec porc

🌶️ Plat légèrement pimenté

## Nos desserts

Fondue au chocolat et brochettes de fruits	12.000 Ar
Fondue au chocolat sur profiterole vanille	16.000 Ar
Mi cuit au chocolat noir	13.000 Ar
Vanille / Framboise / Caramel	
Brownie maison	9.000 Ar
Mousse au chocolat aux éclats de citron	11.000 Ar
Crème renversée caramel	9.000 Ar
Crème brûlée	10.000 Ar
Banane flambée au rhum de Nosy be	9.000 Ar
Tarte citron meringuée	8.000 Ar
Assiette de fruits de saison	8.000 Ar
Salade de fruits	9.000 Ar
Trio de fromage de nos régions	17.000 Ar

Café gourmand	14.000 Ar
Café gourmand Illy ou Nespresso	17.000 Ar
Irish coffee	12.000 Ar
Colonel	10.000 Ar

## NOS PATISSERIES DU MOMENT (à commander avant 19h)

Opéra	6.500 Ar
Moka café ou vanille	4.500 Ar
Cheesecake et son coulis de fruit rouge	15.000 Ar
Mille feuille aux fruits ou marbré	6 000 Ar
Dune crème vanille	2.000Ar/pièce
Forêt noire	9.500 Ar
Eclair vanille/café/choco	5.600 Ar
GATEAU ANNIVERSAIRE sur commande à partir de	6.500 Ar

Paiements par carte Visa acceptés à partir de 100.000 Ar  
Carte de banque sise à l'étranger = Transaction en Euro uniquement  
Pas de paiement par chèque

Pour vos dîners privés entre amis, famille ou collègues, profitez de notre salle au jardin à partir de 10 personnes.

\* Selon arrivage

## Our cold starters

Cristallized tomatoes, feta and pesto	12.000 Ar
Saka's salad	18.000 Ar
Panied chicken/bleu and parmesan cheese/radishes/potatoes/salad/sweet chili sauce	
Niçoise salad	15.000 Ar
Green beans/potatoes/anchovy/green pepper/cucumber/egg/tuna/tomatoes	
Avocado with shrimp meat	18.000 Ar
Zébu carpaccio with parmesan cheese	19.000 Ar
Homemade foie gras ½ portion	19.000 Ar
Homemade foie gras	24.000 Ar

## Our hot starters

Smoked melted mozzarella with tomatoes	17.000 Ar
Hot camembert with honey and peanuts	20.000 Ar
Escalope of foie gras	29.500 Ar
Warm goat cheese on toast and smoked ham 🐷	20.000 Ar
Fish soup with rouille & croûtons	18.000 Ar
Chinese soup	12.000 Ar

## Our pasta

Conchiglioni with spinach and parmesan cheese	20.000 Ar
Spaghetti with Roquefort sauce	18.000 Ar
Spaghetti with pesto and tomatoes	17.000 Ar
Tagliatelles with porcini sauce	27.000 Ar
Tagliatelles with seafood	29.500 Ar
Spaghetti bolognese	21.000 Ar
Farfalle with tomatoe sauce, anchovy and fish	19.000 Ar
Additional local cheese	5.000 Ar
Additional parmesan or emmental cheese	7.000 Ar

## Zaza Menu 21.000 Ar (under10YO)

Mini hamburger & french fries
Mini bolognese
Fish & Chips
With ice et a small surprise

## Our fishes and seafood

Grilled filet of grouper fish OR with saffron sauce	32.000 Ar
Fish kebab* with remoulade sauce	25.000 Ar
Fricassée of calmar sauted with garlic	26.000 Ar
Shrimps cooked in a wok with vegetables	25.000 Ar
Capitaine au beurre de citron	24.000 Ar
Shrimp sauted with garlic and parsley	25.000 Ar

## Our meats and poultry

Grilled zébu filet	20.000 Ar
Zébu tartare	18.000 Ar
Mixed kebabs 🐷	23.000 Ar
Chicken/Zébu/Chipolatas	
Grilled tournedos with foie gras dressing 🐷	32.000 Ar
Chicken grilled with regional herbs	16.000 Ar
Chicken breast with vanilla sauce	22.000 Ar
Homemade duck confit	20.000 Ar
Pan-cooked duck breasts with foie gras dressing	32.000 Ar
Pan-cooked duck breast	29.000 Ar
Duck breast masakita (04 pieces)	30.000 Ar
Méli mélo	29.000 Ar
Pan-cooked duck breast, gizzard, smoked duck breast, avocado, potato and salad	

## Our malagasy dishes

Ravitoto-coco with pork 🐷	15.000 Ar
Traditional Romazava	20.000 Ar
Pork and dried shrimps 🐷	21.000 Ar
Tilapia with peas of Bambara	20.000 Ar

## Every week end from Friday

Homemade Sauerkraut 🐷	29.000 Ar
-----------------------	-----------

## Nos plats vegetariens

Vegetarian Mine sao 🌶️	11.000 Ar
Saffron rice with vegetables	10.000 Ar
Vegetarian kebabs	10.000 Ar
Vegetarian pizza (please order before 8.30pm)	18.000 Ar
Delicious pizza with its tomato sauce, eggplant, artichoke, mushroom, green pepper, rosemary and olive oil...	

## Our accompaniments

French fries / sauted potatoes / green beans/ spaghetti / mashed potatoes / diced vegetables/ rice/ green salad/

Additional accompaniments	5.000 Ar
---------------------------	----------

## Choice of sauces

Mustard/ Tomato / Honey	4.500 Ar
Green pepper	5.000 Ar
Roquefort / Anchovy and olive	6.000 Ar

★ Our specialties

★ New

🐷 With pork

🌶️ Spicy dishes

## Our desserts

Chocolate fondue with fresh fruit kebabs	12.000 Ar
Chocolate fondue on vanilla profiteroles	16.000 Ar
Chocolate « mi-cuit » with melting heart	13.000 Ar
Vanilla / Raspberry / Caramel	
Homemade brownie	9.000 Ar
Chocolate mousse with lemon sparkles	11.000 Ar
Crème renversée caramel	9.000 Ar
Crème brûlée	10.000 Ar
Banane flambée with rhum	9.000 Ar
Lemon snow pie	8.000 Ar
Plate of seasonal fruits	8.000 Ar
Fresh fruit salad	9.000 Ar
Plate of three Malagasy cheeses	17.000 Ar

Café gourmand	14.000 Ar
Café gourmand Illy or Nespresso	17.000 Ar
Irish coffee	12.000 Ar
Colonel	10.000 Ar

## OUR PASTRIES (please order before 7pm)

Opéra	6.500 Ar
Moka café or vanille	4.500 Ar
Cheesecake	15.000 Ar
Fruit Mille-feuille or Marbré	6.000 Ar
Dune with vanilla cream	2.000Ar/pièce
Forêt noire	9.500 Ar
Eclair vanilla/coffee/chocolate	5.600 Ar
BIRTHDAY CAKE to order. Price from:	6.500 Ar

Payment with Visa card not accepted under 100.000 Ar  
Bank card from abroad= transaction in Euros only  
Payment by check not accepted

For private dinners with friends, family or colleagues, book the Garden room now at [restauration@sakamanga.com](mailto:restauration@sakamanga.com)

\* Depending on arrival