

Gastronomie in Madagaskar



Gastronomie à Madagascar

Gastronomy in Madagascar

Restaurant Rotonde

Besarety

Antananarivo Madagascar

© 2019



PRIORI Reisen Voyages Travels

Antananarivo Madagascar

Basel Suisse / Schweiz

www.madagaskarhaus.ch

info@priori.ch



Das Hotel Gregoire in Antananarivo im Stadtteil Besarety beinhaltet auch das Restaurant Aquarium und das Rotonde.

Das Aquarium verfügt tatsächlich über ein Aquarium und das war jahrzehntelang eine Seltenheit in Madagaskar. In diesem Flügel widmet man sich eher den Meeresprodukten. Doch eigentlich ist die Speisekarte die gleiche. So kann auch im Rotonde Meeresgetier aller Art gegessen werden. Oder auch konventionelle französische Küche.

Rontone und Aquarium sind die Restaurants des Hotels Gregoire, das seit 1942 im Stadtteil Besarety existiert.

le menu / die Speisekarte

2019: Taux d'échange / Kurs: 10.000 Ar = ca. 3 Euro / 3 CHF

Les entrées

Salades Aquarium 16.000 Ar
Salade d'Algue au poisson fumé 14.000 Ar
Crevettes à l'Ananas 18.000 Ar
Crevettes court bouillon ou Brochette de Crevettes 21.000 Ar
Cocktail de crevettes 18.000 Ar
Cocktail de fruit de mer 16.000 Ar
Assiette de poisson fumé 14.000 Ar
Assiette de Gésiers et Foie de volaille 14.000 Ar
Salade de tomate au Poisson fumé 11.000 Ar
Salade Tiède de crustacé 14.000Ar
Salade de Seiche et Julienne de légumes 14.000 Ar
Rillettes de Fruit de mer 13.500 Ar
Rillettes de poisson 13.000 Ar
Fromage blanc au poisson fumé 13.000 Ar
Langouste au mayonnaise 45.000 Ar
Carpaccio de Bœuf aux Anchois 13.000 Ar
Carpaccio de poisson 20.000 Ar
Tartare de Poisson 20.000 Ar
Jambon Cru 15.000 Ar
Foie gras 15.000 Ar
Assiette Gourmandes 15.000 Ar
(Poisson fumé, Foie gras, Magret fumé)
Pour deux personnes
Océan en Plateaux 100.000 Ar
(Langouste, Crevette, Calmar, Huitre de Fort Dauphin, Carpaccio de poisson)

Huitre

Huitre nature de Fort Dauphin 32.000 Ar
Huitre Chaud au Beurre 35.000 Ar
Huitre gratiné ½ Douzaine 18.000 Ar
Velouté de Fruit de Mer 15.000 Ar
Soupe de Poisson 15.000 Ar
Raviolis de Fruit de Mer 15.000 Ar
Cuisses de Grenouilles à la Provençales 15.000 Ar
Papillotes de Crevettes au Foies Gras 20.000 Ar (suivant saison)
Papillotes de Crevettes au Foie gras 20.000 Ar
Escalopes de Foie gras aux Crevettes 20.000 Ar
Œufs Amandines aux Crevettes 20.000 Ar

Les Curry

Poisson 20.000 Ar
Langoustes 45.000 Ar



Das Rotonde bietet nur ein paar wenige Tische. Aber aufgedeckt wie in den besten Jahren der Franzosenzeit.



Crevettes 21.000 Ar

Pour Deux Personnes

Panier du Pêcheur 100.000 Ar

(Filets de Poisson pané, Crevettes, Calmars, Langoustes, Pommes Frites, mayonnaise tartare)

Les Poissons

Filet de Poisson au Gingembre 20.000Ar

Filet de Poisson aux Algues 20.000 Ar

Filet de Poisson Meunière 20.000 Ar

Filet de Poisson aux Amandes 20.000 Ar

Filet de Poisson aux Lardons 20.000 Ar

Filet de Poisson au Miel 20.000 Ar

Suivant arrivage

Mérou entier (grillé ou frit) pour 1 pax 20.000 Ar

Mérou entier (grillé ou frit) pour 2 pax 35.000 Ar

Crevette au Gingembre 21.000 Ar

Crevette sautée à l'Ail 21.000 Ar

Crevette aux Poivres verts 21.000 Ar

Crevette au Miel 21.000 Ar

Crevette à la façon Malagasy 21.000 Ar

Seiche Poêlé au Poivre vert/sautée à l'Ail 18.000 Ar

Calmar Rouge sauté à l'Ail ou au poivre vert 18.000 Ar

Pâtes fraîches aux Fruits de mer 20.000 Ar

Pilaf de fruits de Mer 20.000 Ar

Sautée de Fruits de Mer au Gingembre 20.000 Ar

Langouste façon Aquarium 45.000 Ar

Escalope de Langouste à la Vanille 45.000 Ar

Langouste Grillé 45.000 Ar

Accompagnement

Pommes frites

Pommes sautées

Pommes vapeurs

Riz

Petits Légumes

Salades vertes

Pommes purées

Pâtes fraîches

Supplément

Pommes frites 5.000 Ar

Pommes sautées 5.000 Ar

Riz 5.000 Ar

Petits Légumes 5.000 Ar

Salades vertes 5.000 Ar

Pommes purées 6.000 Ar

Pâtes fraîches 6.000 Ar



Ein schmaler Gang trennt das Aquarium (rechts) vom Rotonde. Die Küche ist die gleiche.



Les Viandes

Filet de Zébu entier et sa sauce Champignon 40.000 Ar (3 personnes)

Tournedos ou Steak 15.000 Ar

Brochette de Zébu grillé 15.000 Ar

Tournedos Rossini 17.000 Ar

Steak Savoyard 17.000 Ar

Tournedos aux Algues 17.000 Ar

Steak tartare 14.000 Ar

Côte de Porc à la crème 15.000 Ar

Porc Printanier Pommes vapeur 12.000 Ar

Poulet aux girolles 13.000 Ar

Escalopes de volaille Pané 16.000 Ar

Escalope de volaille Savoyard 18.000 Ar

Brochette de Volaille 16.000 Ar

Cuisse de canard aux fruits de saison 12.000 Ar

Magret de canard aux Poivre vert 17.000 Ar

Magret de canard aux crevettes 18.000 Ar

Langue de Bœuf aux Calmars 13.000 Ar

Langue de Bœuf aux Champignons ou aux Légumes 12.000 Ar

Trippe Gratiné 13.000 Ar

Sauté d'Agneau 15.000 Ar

Civet de Sanglier 15.000 Ar

Accompagnements

Pommes frites

Pomme sautées

Pomme vapeurs

Riz

Petit légumes

Salades verte

Pommes purées

Pates fraiches

Suppléments

Pommes frites 5.000 Ar

Pommes sautées 5.000 Ar

Riz 5.000 Ar

Petit légumes 5.000 Ar

Salades verte 5.000 Ar

Pommes purée 6.000 Ar

Pates fraiches 6.000 Ar

Menu à la Cuisson Malagasy

Henan' Omby ritra sy sakamalaho

Ravitoto sy Hena kisoa

Voanjobory sy Henakisoa

Romazava

Vary – lasary

Salade de fruits

22.000 Ar



VIN DU PAYS

GRAND CRUS GM (*Rouge, Blanc*)

GRAND CRUS PM (*Rouge, Blanc, Rosé, Gris*)

CLOS MALAZA GM (*Gris*)



22 000 Ar.

13 000 Ar.

28 000 Ar.

VIN DE TABLE (Import)

Das Restaurant bietet eine ausgewogene Weinkarte. Dazu gehören auch Weine aus Madagaskar und das ist selten in Restaurants. Die Besucher ziehen aber doch französische Weine vor und die sind erlesen.

Das Rotonde ist wohl das authentischste französische Restaurant in Antananarivo und sogar in ganz Madagaskar.

Die Desserts sind fein und kommen ohne Schnörkel daher. Brauchen sie auch nicht: sie sind perfekt.



Plat

Ravitoto sy Henakisoa 13.000 Ar

Henan'Omby ritra 13.000 Ar

Voanjobory sy Henakisoa 13.000 Ar

Tripe sy Hena kisoa 14.000 Ar

Crevette sy Hena Kisoa 21.000 Ar

Anguille sy Hena kisoa 16.000 Ar

Accompagnement

Vary - Romazava – Lasary

Les desserts

Les glaces

Vanille 6.000 Ar

Chocolat 6.000 Ar

Café 6.000 Ar

Arachide 6.000 Ar

Glace Exotique au rhum 6.000 Ar

Sorbet aux fruits de saison 6.000 Ar

Antillaise 6.000 Ar

Sobayon glacé à la vanille 7.000 Ar

Les gâteaux

Sévigné 6.000 Ar

Fruitier (alcoolisé) 6.000 Ar

Moka Duo 6.000 Ar

Entremets Chauds

Crêpe Aumonière 6.000 Ar

LES DIGESTIFS

RHUM :

Mangoustan 4.000 Ar

N.K. Johnson 4.000 Ar

Arrangé aux 3 Agrumes Epices 5.000 Ar

Cointreau 10.000 Ar

Grand Marinier 10.000 Ar

Marie – Brizard Anis 10.000 Ar

Marie – Brizard Caca) 10.000 Ar

Armagnac 10.000 Ar

Cognac 10.000 Ar

Expresso 6.000 Ar

Décaféiné 6.000 Ar

Citronnelle 4.000 Ar

Jus Gazeux

Soda fruit PM 3.500 Ar

Limonade (bonbon anglais) PM 3.500 Ar

Sprite PM 3.500 Ar

Coca PM 3.500 ar



AQUARIUM - ROTONDE
 Bégarety - TANANARIVE
 Tél. 22-222-66 Fax 22-292-71
 E-mail : gregoir@mgov.mg - larotonde@online.mg

Date : 04.08 19

N° 2750

Bis 2 Pax
 Midi

Quantité	Désignation	Prix
2	Mineral Gn	8000
1	Jus Nature	4000
1	Plan au Caramel	6000
2	Cafes	12000
1	Merou En ter	20000
1	Vanjohany	13000
		63000

Die Rechnung wird noch von Hand erstellt und in einer Schatulle an den Tisch gebracht. Gregoire, Rotonde und Aquarium bewahren Würde und Stil auch in schwierigen Zeiten.



Bière

Bière T.H.B GM 7.000 Ar
Bière T.H.B Fresh GM 7.000 Ar
Bière Skol 7.000 Ar
Bière Gold Amigo 7.000 Ar
Bière T.H.B PM 4.000 Ar
Bière Gold (blonde) 7.000 Ar

Eau

Eau gazeuse PM 3.000 Ar
Eau Gazeuse GM 6.000 Ar
Rano visy PM 3.000 Ar
Eau minérale PM 3.000 Ar
Eau minérale GM 4.000 Ar

Jus

Jus de raisin rouge/blanc PM 5.000 Ar
Jus de tomate 6.000 Ar
Jus de fruit naturel de saison 4.000 Ar
Cocktail sans alcool 4.000 Ar

Sirop

Sirop 1.500 Ar

Rhum

Tequilla sunrise (Tequilla, citron, Jus de grenadelle) 12.000 Ar
Caipirhina (Menthe, citron, rhum blanc, sucre de canne) 7.000 Ar
Green Mamba (Feuille de Menthe, citron, cristal, rhum blanc, sirop de menthe, sucre de canne) 8.000 Ar
Cuba libre (Coca, citron, rhum blanc, sucre de canne) 8.000 Ar
Rhum rouge /blanc 4.000 Ar

Punch

Caco 4.000 Ar
Punch exotique (avec alcool) 5.000 Ar
Punch coco 4.000 Ar
Kir au vin blanc 5.000 Ar

Whisky

Whisky Black label 22.000 Ar
Whisky import (J.B, Johnnie Red) 16.000 Ar
Whisky Sir Pitterson (local) 8.000 Ar
Whisky Eperon (Local) 5.000 Ar
Ricard – Pastis 14.000 Ar
Gin 12.000 Ar
Vodka 12.000 Ar
Suze 14.000 Ar
Martini (rouge – blanc) 14.000 Ar
Campari 14.000 Ar
Porto Rouge 12.000 Ar

Vin du Pays

Grand Crus GM(rouge, blanc) 22.000 Ar

Grand Crus PM (rouge, blancs, rosé, gris) 13.000 Ar

Clos Malaza GM (gris) 28.000 Ar

Vin de Table (import)

Marquis de Robitaille 55.000 Ar

(Blanc, Blanc doux, Rouge)

Cuvée du Patron

Rouge – Blanc

Carafe ½ litre 25.000 Ar

Carafe ¼ litre 13.000 Ar

Ballon 7.000 Ar

Mousseux

Pol Remy Framboise 6° 60.000 Ar

Pol Remy Framboise 12° 90.000 Ar

Champagne

Champagne 300.000 Ar

BLANC

Muscadet Sevre et Maine 90.000 Ar

Pouilly Fuisse George du Bœuf 15 180.000 Ar

Vouvray Lacheteaux 14 120.000 Ar

Vin d'Alsace Reisling 12 100.000 Ar

Sylvaner Hugel 08 90.000 Ar

Gewurztraminer 14 (Laugel 13) 120.000 Ar

Bordeaux Dulong Blanc Moelleux 14 70.000 Ar

Mouton cadet 15 140.000 Ar

Haussman (entre deux mer) 90.000 Ar

Muscat Une Petite Envie (Muscat moelleux) 70.000 Ar

Vins Français Les Puces (Maison Castel) 70.000 Ar

Cote des Cascognes Domaine du Tariquet 75.000 Ar

Pays d'oc 6^{ème} sens 90.000 Ar

Roche Mazet Sauvignon 75.000 Ar



PRIORI Reisen Voyages Travels

Antananarivo Madagascar

Basel Suisse / Schweiz

www.madagaskarhaus.ch

info@priori.ch

Bordeaux Rose

CH Haussman 15 80.000 Ar

Afrique du Sud

Obikwa Sauvignon 2010 60.000 Ar

Chardonay Arniston Bay 60.000 Ar

Sauvignon Protea 16 70.000 Ar

Chardonay Protea 16 70.000 Ar

Rouge

Bordeaux

CH LABARTHE 16 90.000 Ar

CH LES NAUDS 17 80.000 Ar

Puisseguin

St EMILON 120.000 Ar

CLOS LES RELIGIEUSES

Graves

CH GOUDICHAUD 13 100.000 Ar

Cotes du Rhône

GEORGES DU BŒUF 15 80.000 Ar

Merlot

JARDINS DE PEY BERLAND 13 60.000 Ar

LES FONCANELLES 70.000 Ar

Pays d'Oc

CH HAUSSMAN 75.000 Ar

Languedoc

AUZIA CITE DE CARCASSONNE 65.000 Ar

Vins de France

MAXIME VALENTIN (Bergerac) 70.000 Ar

LES PUCES (Maison Castel) 70.000 Ar

Salade Aquarium	16 000 Ar
Salade d'Algue au Poisson Fumé	14 000 Ar
Crevettes à l'Ananas	18 000 Ar
Crevettes court Bouillon ou Brochette de Crevette	21 000 Ar
Cocktail de Crevettes	18 000 Ar

Cocktail de Fruits de Mer	16 000 Ar
Assiette de Poisson Fumé	14 000 Ar
Salade de Gésier et Foie de Volaille	14 000 Ar
Salade de Tomate au Poisson Fumé	11 000 Ar
Salade Tiède de Crustacé	16 000 Ar
Salade de Seiche et Julienne de Légumes	14 000 Ar

Rillettes de Fruits de Mer	13 500 Ar
Rillettes de Poisson	13 000 Ar
Fromage Blanc au Poisson Fumé	13 000 Ar

Langouste Mayonnaise	45 000 Ar
----------------------	-----------

Carpaccio de Bœuf aux Anchois	13 000 Ar
Carpaccio de Poisson	20 000 Ar
Tartare de Poisson	20 000 Ar
Jambon Cru	15 000 Ar
Foie Gras	15 000 Ar
Assiettes Gourmandes	15 000 Ar
(Poisson Fumé, Foie Gras, Magret Fumé)	

POUR DEUX PERSONNES

Océan en Plateau	100 000 Ar
(Langouste, Crevettes, Calmars, Poisson Fumé, Huîtres de Fort-Dauphin, Carpaccio Poisson)	

