

POUR TERMINER EN BEAUTÉ...

Café gourmand ☕

Omelette Norvégienne, chocolat & vanille

Dacquoise glacé à l'ananas

Crème brûlée, coco & noix caramélisés

Blanc-manger coco & fruit de la passion

Fondant au chocolat & crème glacée ⌚

Assiette de fruits de saison

20 000 Ar

19 000 Ar

18 000 Ar

18 000 Ar

19 000 Ar

22 000 Ar

17 000 Ar

Le Saint Germain

Confiez nous la réussite de vos événements!

032 05 390 00



⌚ 15 mns d'attente

☕ Café Illy + 2 000 ar

— PLATS SIGNATURES

📞 032 05 390 00 - 020 22 390 00 📧 restaurant@hotel-du-louvre.com 🌐 www.hotel-du-louvre.com

Le Louvre
HOTEL & SPA - ANTANANARIVO
★★★★

POUR COMMENCER...

Velouté de saison 	19 000 Ar
Rillettes de thon façon Chef & pousses d'herbes	22 000 Ar
Tataki de zébu au sésame, pickles de légumes & sauce teriyaki	25 000 Ar
Rigatoni aux girolles & parmesan 	27 000 Ar
Salade cheese cake au crottin de chèvre & tomates séchées 	22 000 Ar
Pavé de foie gras à la gelée de pommes vertes  Domaine Brichot <i>Parfums D'Automne</i> IGP Gascogne 2016	32 000 Ar
Salade St Germain magret fumé, poulet grillé, champignon, œuf, noix de cajou, haricot vert, tomate séchée, chiffonnade de laitue	29 000 Ar

LA SUITE...

Agneau confit au thym, gratin dauphinois	33 000 Ar
Crevettes grillées au miel & sésames, pad thai  <i>Les Vieilles Vignes</i> Château de Virou 2018	35 000 Ar
Cassolette d'épinard & pois de Bambara 	29 000 Ar
Cuisse de poulet grillé, tomates séchées & pommes frites	35 000 Ar
Hena ritra sy sakamalaho, riz rouge & rougail de tomate	29 000 Ar
Filet de poisson grillé, pommes de terre à la crème & fondue de poireaux	40 000 Ar
Médallions de zébu sauce au poivre, légumes & pommes sautées	39 000 Ar
Magret de canard grillé, sauce gingembre & purée de patate douce  <i>St Julien</i> Chateau Moulin de la Rose 2015	46 000 Ar
Travers de porc laqués au miel, mesclun & pommes au four	36 000 Ar
Roastbeef à la crème de moutarde, pomme gaufrette & mesclun  <i>Margaux</i> Villa des Quatre Soeurs Vignoble des Quatre Vents 2016	42 000 Ar
Curry au tofu & légumes 	29 000 Ar

PLATS SIGNATURES

 plat végétarien

 Accord Mets/vins

 supplément riz basmati : 6 000Ar

 plat végétarien

 15 mns d'attente

NOTRE CHEF RESTE À VOTRE ÉCOUTE
POUR TOUTE DEMANDE SUR NOS PROPOSITIONS