

Restaurant Paillote

Tamatave / Toamasina
Madagascar / Madagaskar



le menu / die Speisekarte / the menu

cours de change / Wechselkurs / exchange rate: 10.000 Ar = approx. 2,2 Euro (Sept. 2020)

Menu complet Restaurant La Paillote Tamatave

Petit déjeuner – Breakfast

Thé nature 1.500 Ar

Natural tea

Thé au citron 2.500 Ar

Lemon tea

Thé gingembre 2.500 Ar

Thé vert 2.500 Ar

Green tea

Thé au lait 2.500 Ar

Milk tea

Lait nature 2.500 Ar

Milk

Chocolat chaud 2.500 Ar

Hot chocolate

Pain au beurre 1.500 Ar

Pain à la confiture 1.500 Ar

Œuf sur plat 3.000 Ar

Vary amin'anana 4.000 Ar

Sandwich 8.000 Ar

Café – coffee

Café noire 1.500 Ar

Black coffee

Café au lait 2.500 Ar

Milk coffee

Café expresso Lavazza 4.000 Ar

Café expresso TAF supremo 3.000 Ar

Café expresso TAF cremoso 3.000 Ar

Café expresso TAF intenso 3.000 Ar

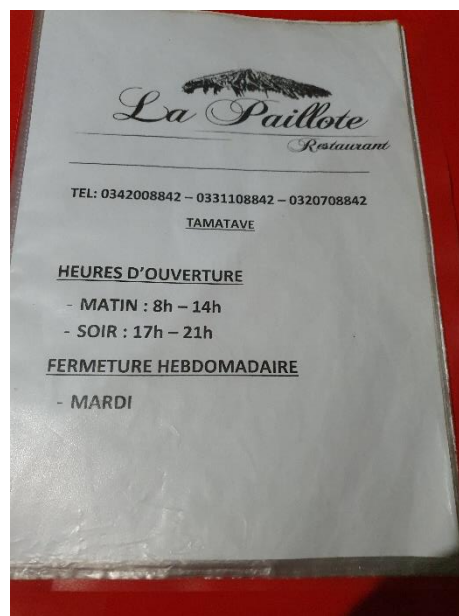
Café expresso TAF corposo 3.000 Ar

Café cappuccino TAF supremo 4.000 Ar

Café cappuccino TAF cremoso 4.000 Ar

Café cappuccino TAF intenso 4.000 Ar

Café cappuccino TAF corposo 4.000 Ar



Soupe – pâte – riz

1 pâte 4.500 Ar

½ pâte 3.000 Ar

Van tan 500 Ar (pièce)

Van tan crevette 600 Ar (pièce)

Demi-lune 600 Ar (pièce)

Demi-lune avec crevette 700 Ar (pièce)

Soupe van tan mine 6.000 Ar

Soupe van tan mine garnie 7.000 Ar (porc ou poulet ou crevette)

Soupe garnie spéciale 8.500 Ar

Soupe maison 12.500 Ar

Soupe au crabe avec pâte blanche 7.000 Ar

Soupe au poulet avec pâte blanche 6.000 Ar

Soupe au fruit de mer avec pâte blanche 9.000 Ar

Pâte sèche simple 5.000 Ar

Pâte sèche garnie 6.000 Ar (porc ou poulet)

Pâte sèche garnie crevette 6.500 Ar

Pâte sèche garnie spéciale 7.500 Ar

Mine saou 7.500 Ar (porc ou poulet)

Mine saou crevette 8.000 Ar

Mine saou spécial 8.500 Ar

Riz cantonnais 7.000 Ar (porc ou poulet)

Riz cantonnais crevette 7.500 Ar

Riz cantonnais spécial 8.500 Ar

Tsock simple 6.000 Ar

Tsock simple + oeuf 6.500 Ar

Tsock garnie 7.000 Ar

Tsock garnie + oeuf 7.500 Ar

Tsock special 8.000 Ar

Tsock special + oeuf 8.500 Ar

Bol renversé 14.000 Ar

Entrées – Entries

Masikita avec achards 600 Ar (pièce)
Van tan frite 600 Ar (pièce)
Fried van tan
Demi-lune frite 800 Ar (pièce)
Fried demi-lune
Salade tomate 4.000 Ar
Tomato salad
Salade concombre 4.000 Ar
Cucumber salad
Salade verte 4.000 Ar
Green salad
Salades variées 6.000 Ar
Mixed vegetable salad
Salade variées aux fruits de mer 12.000 Ar
Mixed vegetable salad with sea food
Salade de crevette 10.000 Ar
Shrimps salad
Crevette à la mayonnaise 10.000 Ar
Shrimps with mayonnaise
Salade pâte blanche aux crevettes 10.000 Ar
White noodle salad with shrimps
Œuf mimosa 8.000 Ar
Eggs mimosa
Pâte de poulet 8.000 Ar
Nems paires 12.000 Ar
Two nems
Crabe farcie 13.000 Ar
Stuffed crab
Cuisse de nymphe sauce provinciale 13.000 Ar
Breaded nymph leg provincial sauce
Croquette de poulet 8.000 Ar
Chicken croquette
Beignet de crevette 12.000 Ar
Fritter shrimps
Rouleau de printemps 12.000 Ar
Roller of spring
Rouleau d'or 13.000 Ar
Roller of gold

Accompagnement supplémentaire

Riz 2.000 Ar
Rice
Légumes sautés 4.000 Ar
Sautéed vegetable
Pomme frite 4.000 Ar
French fries
Pâte 4.000 Ar
Noodle
Garniture 3.000 Ar
Tsa-tsiou 5.000 Ar (100g)

| PLAT MALAGASY | |
|--|----------|
| • HENA KISOA SY TSARAMASO AVEC RIZ | 7.500 AR |
| <small>(Porc aux haricots / Pork with beans)</small> | |
| • HENA KISOA SY VOANJOBORY AVEC RIZ | 7.500 AR |
| <small>(Porc aux voanjobory / Pork with voanjobory)</small> | |
| • HENA KISOA SY PETIT POIS AVEC RIZ | 7.500 AR |
| <small>(Porc aux petit pois / Pork with peas)</small> | |
| • HENA KISOA SY AMALONA AVEC RIZ | 8.000 AR |
| <small>(Porc avec anguille / Pork with eel)</small> | |
| • HENA KISOA SY RAVITOTO AVEC RIZ | 7.500 AR |
| <small>(Porc au feuille de manioc / Pork with casava leaves)</small> | |
| • HENA KISOA SY RAVITOTO AU COCO AVEC RIZ | 8.000 AR |
| <small>(Porc au feuille de manioc au coco / Pork with casava leaves and coconut)</small> | |
| • HENA KISOA RITRA AVEC RIZ | 7.000 AR |
| <small>(Porc cuisine Malgache / Malagasy style pork)</small> | |
| • AMALONA RITRA AVEC RIZ | 8.000 AR |
| <small>(Anguille cuisine Malgache / Malagasy style eel)</small> | |
| • LANGUE SAUCE AVEC RIZ | 7.000 AR |
| <small>(Langue de beef sauce / Ox tongue in sauce)</small> | |
| • LANGUE SY PETIT POIS AVEC RIZ | 8.000 AR |
| <small>(Langue de beef aux petits pois / Ox tongue with peas)</small> | |
| • HEN'OMBY SY TSARAMASO AVEC RIZ | 7.500 AR |
| <small>(Viande aux haricots / beef with beans)</small> | |
| • HEN'OMBY SY VOANJOBORY AVEC RIZ | 7.500 AR |
| <small>(Viande aux voanjobory / Beef with voanjobory)</small> | |

Volailles – Poultry

Emincés de poulet sautés aux légumes 13.000 Ar (avec riz)

Sauteed thin slice of chicken with vegetable

Emincés de poulet sautés aux 2 champignons 15.000 Ar (avec riz)

Sauteed thin slice of chicken with 2 mushrooms

Poulet panés avec riz 14.000 Ar

Breaded chicken

Poulet au sésame avec riz 14.000 Ar

Chicken with sesam sauce

Cuisse de poulet avec frite 15.000 Ar

Chicken leg with french frie

Cuisse de poulet avec mine saou 15.000 Ar

Chicken leg with mine saou

Canard laqué avec sauce aigre douce avec riz 16.000 Ar

Duck in sweet anasour sauce

Canard aux poivres verts avec riz 16.000 Ar

Black peppered duck

Canard aux champignons de Paris avec riz 16.000 Ar

Duck with muschrooms

PRIORI Reisen

Holeestrasse 6

4054 Basel

info@priori.ch

<https://madagaskarhaus.ch>

<https://priori-reisen.de>



Mehr zur Gastronomie in Madagaskar:

<https://reisemagazin-madagaskar.ch>

<https://gastronomie-madagaskar.blogspot.com>