

MENU



DOMAINE DU CARROUSEL

NOS ENTREES

Foie gras maison en torchon 40'

Foie gras maison, mi-cuit et parfumé au porto, servi avec du pain toasté, de l'oignon confit et du poivre sauvage

Fromage de chèvre au thym 30'

Chèvre doux mariné, parfumé au thym frais et huile d'olive vierge.

Salade exotique 30'

Maïs doux, ananas, poivron, oignon rouge, concombre pelé, coriandre fraîche. effiloché de poulet et salade verte

Salade caprese 28'

Duo de tomates fraîches et fromage mozzarella, sauce pesto maison

Œufs mimosa au thon l fromage 27'

Œufs durs farcis d'une mousse onctueuse au thon ou au fromage.

Fraîcheur du jardin 25'

Assortiment de crudité du jardin avec des œufs durs

PASTA

Tagliatelle aux fruits de mer 37'

Tagliatelles fraîches servies avec un mélange de crevettes, calamars et émincées de filet de poissons, une sauce légère

Mine-sao du chef 35'

Spaghettis sautés au beurre garnie de légumes croquants, crevettes, poulet, émincés de zébu, œufs, fromage râpé

Bolognaise 30'

Spaghettis accompagnés d'une sauce tomate maison aux herbes, viande hachée et fromage râpé.

Carbonara 30'

Tagliatelles nappées d'une sauce crémeuse aux œufs et fromage, parsemées de lardons dorés.

Milanaise 30'

Spaghetti, concassée de tomate, basilic frais et fromage

Salade de Pâtes 30'

Pâtes fusilli aux légumes frais du jardin du Carrousel, herbes aromatiques et vinaigrette maison.

LES PLATS

Magret de canard 58'

Magret grillé, peau bien dorée, servi nature ou avec sauce au choix miel et gingembre ou poivre vert

Cuisse de canard confite 48'

Confite lentement, croustillante à l'extérieur et tendre à cœur

Gambas grillées 42'

Grosses gambas grillées à la plancha, assaisonnées aux herbes.

Panaché de fruits de mer 42'

Mélange de crevettes, calamars et filet poisson emincés cuit à la plancha

Calmar à la provençale 42'

Émincés de calmar sautés à l'huile d'olive, mijotés avec les 4 épices et olives noires et herbes de Provence.

Filet de zébu au poivre vert 40'

Filet de bœuf tendre, poêlé, servi avec une sauce au poivre vert.

Crevettes au coco ou sautées à l'ail 39'

Crevettes fraîches sautées ou mijotées dans une sauce onctueuse à la noix de coco.

Échine ou cote de porc laquée 39'

Morceau fondant de porc, caramélisé dans une sauce maison douce et épicée, aux notes de miel

Ragoût de mouton 38'

Morceaux de mouton mijotés, oignons, tomates, ail, épices.

Filet de poisson meunière 38'

Filet de poisson doré au beurre, ail, citron et capre

Volaille basilic légèrement pimentée 38'

Blanc de poulet sauté au basilic frais et sa douceur piment

Escalope de volaille forestière 38'

Blanc de volaille tendre, nappé d'une sauce crémeuse aux champignons de Paris

Gratin de chou-fleur & brocolis 35'

Duo de chou-fleur et brocolis, nappé d'une sauce crémeuse et gratinés au fromage

⌚ 30mn

 Plat végétarien

 Préparation

RESTAURANT - BUNGALOW - PISCINE

Ouvert du Lundi au Dimanche

032 11 482 05 - 038 19 291 13



MENU



DOMAINE DU CARROUSEL

GRILL & SNACK

Mixed Grill 42'

Assortiment de zébu, poulet et saucisses (merguez ou chipolata) avec sauces.

Brochette de zébu marinée 38'

Tendres morceaux de viande de zébu marinée aux herbes, grillés à la flamme.

Poulet grillé au gingembre 38'

Morceau de poulet parfumés, sauce citron-gingembre maison servi avec des frites maison, mayonnaise et ketchup

Hamburger Classique + frites 38'

Pain burger, steak haché de bœuf, salade, tomate, oignons, sauce burger.

Crispy Burger 38'

Pain burger, filet de poulet croustillant, salade, tomate, sauce maison avec des frites maison

Chicken Burger + frites 37'

Pain burger, filet de poulet aux fines herbes, salade, tomate, sauce maison avec des frites

FINGERS FOOD

Tempura de calmar 38'

Beignets légers de calmar dans une pâte croustillante, servis avec une sauce aigre douce

Crevettes croustillantes 38'

Crevettes panées relevées d'une note d'épices, servies avec une sauce légère.

Nuggets de poulet 35'

Tendres morceaux de poulet marinés, enrobés d'une panure légère et dorés à la perfection.

Cheese stick 30'

Délices croustillants à cœur coulant de fromage fondant

Frites maison 15'

Pommes de terre fraîches coupées, accompagnées de sauce ketchup ou mayonnaise.

PIZZAS

Flammekueche 40'

Base crème fraîche, lardons, oignons, mozzarella et herbes aromatiques.

Quatres Fromages 40'

Selon arrivage

Reine 40'

Coulis de tomate ou crème fraîche, fromage, jambon cuit, champignons et olives noires.

Poulet 38'

Coulis de tomate, fromage, morceaux de poulet grillé, poivrons et herbes aromatiques.

Charcutière 38'

Coulis de tomate, fromage, jambon, salami, mortadelle et un peu d'origan.

Margherita 38'

Coulis de tomate, mozzarella, basilic frais et un filet d'huile d'olive et olives noires

Végétarienne 35'

Coulis de tomate, fromage, poivrons, champignons, courgettes, oignons et olives.

DESSERTS

Mousse au chocolat 25'

Profiterole au chocolat 25'

Moelleux au chocolat 25'

Coupe jacques 22'

Crème brûlée 20'

Crème renversée 17'

Coupe de glace artisanale 17'



drinks.



DOMAINE DU CARROUSEL

SOFT

Nectar de fruit ver I carafe	7' 22'
Star 30cl I 150cl	7' 20'
Eau vive 50cl / 150cl	5' 10'
Cristal 50cl	7'
Woco 33cl CAN	7'
Cristalline 1L	7'
Sirop	5'
Ranovisy 33cl	4'

BEERS

BOTTLE

THB 33cl I 65cl	8' 12'
G. Blanche 33cl I 50cl	8' 12'
G. Blonde 50cl I 8%	12'
Fresh 33cl I 65cl	8' 12'
Beaufort 33cl	10'

APPERITIFS

BOTTLE I CONSO

Sir Pitterson	25'
Chivas regal 12ans	40'
JW Double black	45'
JW Red Label	350' 35'
Vermouth Martini	20'
John Peter's	135' 20'
Ricard	20'
Paradise original I café	20'
Compari	20'
Punch coco	17'

HOT DRINKS

Grogue	15'
Cappucino	15'
Chocolat chaud	12'
Café expresso	8'
Café allongé	7'
Thé I Infusion	6'

DIGETIFS

Dzama Prestige Noire BOTTLE	190'
Red / White Porto	20'
Sir Peterson	20'
Rhum arrangé	10'
Get peppermint	10'

COCKTAILS

Spritz	30'
Ricard Perroquet/tomate	25'
Tropical Ginger	25'
Kir vin blanc	25'
Margarita	22'
Negroni	22'
Tequila Sunrise	17'
Gin Fizz	17'
Mojito	15'
Pina Colada I Virgin	15'
Cuba Libre	15'
Caipirinha	15'
Virgin Mojito	15'

RESTAURANT - BUNGALOW - PISCINE

Ouvert du Lundi au Dimanche

032 11 482 05 - 038 19 291 13

ROUGE

Bordeaux & Sud-Ouest

- DEMAZEL – Bordeaux supérieur 2022 165'
- La Croix Saint-Laurent – Bordeaux, 2023 150'
- CAZAUVIELH Bordeaux 2024 135'

Au verre

- Verre de vin rouge 30'

BLANC

France

- Vin d'Alsace – Sylvaner, 2023 135'
- Entre-Deux-Mers, 2024. 127'
- Les grumes, 2023 127'
- La Francette, Sauvignon 117'
- Domaine de la Bretonnière, 2023 117'

Espagne

- Luz del Alba – Chardonnay 105'
- Chardonnay blanc – Espagne 105'

Au verre

- Verre de vin blanc 30'

ROSÉ

- L'Héritage du Carillan – Cabernet..... 115'
- Costières de Nîmes 115'
- Gris Méditerranée 110'
- SYRAH Rosé 105'

Au verre

- Verre de vin rosé 30'

Petit-déjeuner



DOMAINE DU CARROUSEL

Complet _____ 35'

- Boisson chaude
- **Au choix** : croissant, pain au chocolat, pancake, crêpe ou gaufre
- Omelettes, brouillés ou sur le plat
- Assiette de fruits
- Pain grillé, beurre et confiture
- Yaourt nature



Continental _____ 30'

- Boisson chaude
- Viennoiserie ou pain/beurre et confiture
- Jus de fruits
- Fruit frais

Malagasy _____ 25'

- Vary amin'anana
- Kitoza
- Mofo gasy
- Café ou thé



Supplément _____ au choix 10'

- Oeufs au choix
- Céréales
- Viennoiseries
- Gaufres
- Yaourt



ROOM SERVICE

7:30 am - 9:30 am

DOMAINE DU CARROUSEL
Antsampsandrano Ilafy Antananarivo
Réservation : 032 11 482 05 - 038 19 291 13

