



LE GOURMET

PRODUITS D*EXCEPTION

MENU

NOS PETITS-DEJEUNERS 8 H À 11H

Quotidien 18 000 Ar	Parisien 20 000 Ar	Continental 28 000 Ar
Jus frais	Jus frais	Jus frais
Une boisson chaude	Une boisson chaude	Une boisson chaude
Pain frais, beurre, miel et confiture	Viennoiserie (croissant / pain au chocolat/ pain aux raisins)	Omelette au choix: jambon, fromage, tomate, oignons, fines herbes

NOS VIENNOISERIES

Croissant au beurre 6 000 Ar	Brioche 6 500 Ar
Pain au chocolat 6 500 Ar	* Sucre * Chocolat
Pain aux raisins 6 500 Ar	Brioche Suisse 9 000 Ar
Roulé aux fruits confits coco 10 000 Ar	Beignet 10 000 Ar
Chausson aux pommes 8 000 Ar	* Pomme * Framboise * Chocolat
Pain au chocolat aux amandes 10 000 Ar	Donut 8 000 Ar
Croissant 10 000 Ar	* Sucre * Chocolat * Arc en ciel * Fraise
* Aux amandes * A la fraise	Brownies 12 000 Ar
Cookies* 10 000 Ar	Cookies avec ganache* 12 000 Ar

*Parfums disponibles : Figues-raisins-vanille, Chocolat intense, Noix de cajou-chocolat blanc-vanille

NOS CAFÉS

Expresso/Allongé 3 500 Ar	Mochaccino 9 000 Ar
* Zanatany * Gourmet	Cappuccino / Déca 6 000 Ar
Café au lait 5 000 Ar	Déca Freddo Cappuccino 12 000 Ar
Verre de lait 6 000 Ar	Décaféiné Gourmet 4 500 Ar
Lait au café 6 500 Ar	Freddo espresso 6 000 Ar
Chocolat chaud 6 000 Ar	Freddo cappuccino 6 500 Ar
Chocolat chaud à la cannelle 7 500 Ar	Freddo cappuccino 7 000 Ar
	+ Sirop Monin

NOS THÉS

Thé TAF (Vert, noir, vert menthe, noir vanille).....	3 500 Ar
Théodor (Sélection du jour)	7 000 Ar
Gingembre - citron	7 000 Ar

LE GOURMET

PRODUITS D'EXCEPTION

NOTRE BAR A JUS

Tous les jus à 14 000 Ar

Détox

Concombre, gingembre, citron, coriandre

Fresh drink

Poire, ananas, menthe

Ginger

Pomme, carotte, gingembre

Power up

Ananas, concombre, gingembre



Fruity Blast

Ananas, pomme, mangue, menthe

Green Machine

Pomme, ananas, citron

Vitamine

Pomme, carotte, ananas

Booster

Pomme, citron, persil, avocat

Skinny

Epinards, gingembre, citron, pomme, concombre

NOS BOISSONS

Eau vive PM	4 500 Ar
Rano visy	5 000 Ar
Boisson STAR	5 000 Ar
Gold.....	7 000 Ar
THB	6 500 Ar
Cristal	6 500 Ar
Eau vive GM	7 000 Ar
Jus de fruits fraîchement pressé	10 000 Ar

(Selon la saison : fraise menthe, citron menthe, carotte orange, ananas passion)

NOS SNAKINGS

(Accompagnement salade verte + 2000 Ar)

Pizza	15 000 Ar	Burger poulet	20 000 Ar
* Poulet	* Végétarienne		
Quiche :	15 000 Ar	Sandwich	20 000 Ar
* Lorraine	* Fromage	* Parisien	* Végétarien
* Poulet	* Thon	* Jambon fromage	* Rosette
* Poireau	* Fruits de mer		
Tartine Italienne	15 000 Ar	Sandwich :	25 000 Ar
Croque-Monsieur	15 000 Ar	* Poulet fumé	* Jambon cru
		* Gua Bao	* Calmar

NOS SALADES

Grecque	20 000 Ar
Tomates, concombres, poivrons, oignons, féta, olives kalamata et émulsion balsamique	
Asiatique	25 000 Ar
Nouilles, émincés de poulet laqué au miel, coriandre, assaisonnement vinaigre de riz et huile de sésame	
Tartare de crevettes aux petits légumes et fruits de saison	25 000 Ar
Crevettes, tomates, oignons, maïs doux, mangue, câpre, cornichon, mayonnaise et sauce vinaigrette	
Gourmet	32 000 Ar
Salades variées, magret de canard fumé, foie gras, gésiers confits, pain d'épices, pommes, œuf de caille mollet, vinaigre de cidre et miel	
Salade de fruits	10 000 Ar
Aux fruits de saison de Madagascar : banane, ananas, passion, pastèque, mangue, papaye	

NOS SUGGESTIONS

Soupe de tomate, basilic et burrata	25 000 Ar
Burrata, tomate, oignon, basilic, huile de truffe, huile d'olive extra vierge	
Rôti de porc caramélisé au miel	35 000 Ar
Rôti de porc, oignons, miel, vin blanc, pomme de terre, beurre	
Oeuf Bénédictine	35 000 Ar
Œufs pochés, sauce hollandaise, épinards, bacon grillé, toasts aux céréales, salades variées	
Burger Gourmet	40 000 Ar
Steak haché grillé, cornichons, roquette, fromage, tomates, oignons, sauce du chef, oeufs, bacon et frites	
Gnocchi sauce pesto parfumé à la truffe	35 000 Ar
Gnocchi, basilic, parmesan, ail, crème et huile de truffe	
Parmentier de confit de canard	40 000 Ar
Cuisse de canard, oignon, pomme de terre, crème et beurre	
Blanquette de poulet	35 000 Ar
Blanc de poulet, carotte, champignon de paris et vin	
Filet de zébu sauce 4 poivres	35 000 Ar
Filet de zébu, sauce aux 4 poivres à la Mangoustan et purée de pomme de terre	
Filet de mérou à la sauce citron	40 000 Ar
Filet ce mérou, sauce au citron à la moutarde et vin blanc	
Linguini au gambas et chorizo	40 000 Ar
Gambas, tomate, oignon, basilic, carotte, parmesan, huile d'olive avec des pâtes	

NOS PÂTISSERIES

Eclair	14 000 Ar
* Chocolait	
* Café	
* Citron	
* Chocolat	
* Vanille	
* Chocolat 70 %	
* Paris Brest	
Tarte	14 000 Ar
* Snickers	
* Pomme classique à l'ancienne	
* Pomme cannelle	
* Amandine	
* Tout chocolat	
* Citron meringuée	
* Fruits de saison	
Mille-feuille	14 000 Ar
* Vanille	
* Chocolat	
Flan	14 000 Ar
Muffin	6 000 Ar
* Nature	
* Chocolat	
Courabier	6 000 Ar

NOS ENTREMETS

Intense chocolat	14 000 Ar
Mousse 3 chocolats: Chocolat noir - Chocolat blanc - Chocolat au lait	
Napolitain	14 000 Ar
Génoise chocolat - Mousse & nappage chocolat	
Opéra	14 000 Ar
Biscuit opéra aux amandes - Café - Ganache chocolat - Biscuit imbibé au café	
Dôme Passion	14 000 Ar
Sablé breton - Mousse & gelée passion - Disque Praline Gianduja	
Ecrin	14 000 Ar
Biscuit Brownies - Gelée de poire - Mousse vanille	
Fraicheur	14 000 Ar
Biscuit madeleine - Crèmeux citronné - Mousse fraise	
Exotique	14 000 Ar
Dacquoise coco - Croustillant praliné - Crèmeux fraise - Mousse vanille - Gelée de framboise	



Bonne dégustation !



Le Gourmet



@legourmetproduitsdexception



info@legourmet.mg



034 05 606 11

032 03 562 01

