

Le BAR



NOS COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITO " L'Antsantitia"	8 500 Ar
Rhum cubain - jus de citron verts - eau gazeuse sirop de sucre de canne- menthe ou basilic	
PINA COLADA	8 500 Ar
Rhum blanc - rhum ambre - jus d'ananas - crème de coco	
CAIPIRINHA.....	8 500 Ar
Rhum blanc – citron- sucre roux	
PUNCH COCO.....	8 500 Ar
Rhum blanc – lait de coco- lait concentré extrait de vanille – gingembre en poudre	
PLANTEUR.....	10 000 Ar
Rhum blanc – jus de mangue – jus de pomme Jus d'orange – sirop de grenadine	
TGV	10 000 Ar
Tequila – Gin - Vodka	
PINK LADY	8 500 Ar
Rataphia- Gin- Jus de pamplemousse	
GIN FIZZ	12 000 Ar
Gin harpoon – sirop de canne- citron – eau gazeuse	
SWEET LIPS.....	9 000 Ar
Liqueur de litchis – Vodka smirnoff	
B 52	12 000 Ar
Bailey's – liqueur de café – grand marnier	
BO GOSS	12 000 Ar
Vodka smirnoff- martini blanc – olive verte – zeste de citron	
LE SATRANA	10 000 Ar
Rhum blanc – crème vanille pistache	

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

PETER PAN	7 000 Ar
Sirop de menthe - Lait	
VIRGIN COLADA	6 500 Ar
jus d'orange - lait de coco - jus d'ananas - glaçons	
FLORIDA	6 500 Ar
sirop de grenadine - citrons - jus d'orange - glaçons	
L'ŒIL DE PIRATE	8 000 Ar
Citron – sirop de fraise - coca	
PARFUM DE FEMME	8 000 Ar
Sirop menthe, sirop d'orange, jus de citron et jus d'ananas	
LA DEMOISELLE.....	8 000 Ar
Sirop de fraise, jus d'orange, jus de citron et jus d'ananas	

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Italien Espresso.....	7 000 Ar
Café en grains.....	6 000 Ar
Infusion (Mandravarotra, citronnelle).....	4 000 Ar
Chocolat Chaud	6 000 Ar
Thé de Sambavy (noir, vert, naturel)	5 000 Ar



PIZZAS

PIZZA EN FAMILLE40 000 Ar

Pizza pour 4 personnes au choix : De la Mer, Diablo,
Napolitaine ou Végétarienne.

PIZZA DE LA MER22 000 Ar

Coulis de tomate - fromage et champignons de paris -
crème fraîche - œuf - fruits de mer.

PIZZA DIABLO22 000 Ar

Coulis de tomate - poivrons - mais doux - poulet grillé -
fines herbes.

PIZZA NAPOLITAINE24 000 Ar

Coulis de tomates, fromage, viande, poulet, origan.

PIZZA VEGETARIENNE22 000 Ar

Légumes variés, coulis de tomate,
fromage, herbe de Provence.

PLATS MALAGASY

HEN'OMBY RITRA, ROMAZAVA, RIZ, ROUGAIL DE

TOMATES AU GINGEMBRE.....24 000 Ar

CREVETTE A LA MAHAJUNGAISE22 000 Ar

PLATS ZAZA

NUGGETS DE POULET
OU NUGGETS DE POISSON19 000 Ar

MINI-PIZZA MARGARITA15 000 Ar

La Carte

NOS ENTREES FRAICHEUR

Tartare de poisson fumé aux deux pommes et poivre sauvage.....	19 000 Ar
Carpaccio de zébu au basilic et salade aux noix de cajou.....	21 000 Ar
Carpaccio de poisson au gingembre et wazabi, allumettes de pomme.....	19 000 Ar
Salade de fruits de mer aux noix de cajou, vinaigrette au fruit de la passion.....	18 000 Ar
Rillettes de crabe de mangrove au karamotsaka et croquant de patate douce.....	21 000 Ar
Salade de blanc de poulet à l'ananas et pois chiche.....	16 000 Ar

NOS ENTREES CHAUDES

Caviar d'aubergine au foie gras confit, gratiné au fromage.....	21 000 Ar
Velouté de tarot au piment doux.....	13 000 Ar
Gratin de crabe de mangrove en croûte de basilic.....	23 000 Ar

PLACHA

Pavé de poisson sur fond d'épinards, clafoutis de patate douce et tomate provençale.....	26 000 Ar
Langouste marinée aux fines herbes, riz au gingembre et brochette de fruits.....	43 000 Ar
Gambas royal au vieux rhum, gratin de brocolis et tomate provençale.....	29 000 Ar
Crevettes au basilic, Tagliatelles et légumes croquants.....	28 000 Ar

GRILL *

Côte de bœuf, sauce au poivre vert, pomme de terre rissolée et échalote farcie.....	27 000 Ar
Pièce de zébu, sauce au foie gras, gratin de brocolis et tomate provençale.....	29 000 Ar
Magret de canard au cacao d'Ambanja, clafoutis de patate douce et haricots verts.....	33 000 Ar
Cuisse de poulet, sauce moutarde, champignons, Tagliatelles et légumes croquants.....	27 000 Ar

MIJOTES *

Ossobuco et Tagliatelles.....	28 000 Ar
Curry d'agneau, riz pilaf aux fruits secs et légumes croquants.....	23 000 Ar
Cuisse de canard confites 4 heures, pommes de terre rissolées et échalotes farcies.....	21 000 Ar

PASTA

Tagliatelles aux fruits de mer.....	28 000 Ar
Tagliatelles aux trois champignons.....	23 000 Ar
Tagliatelles au pistou.....	21 000 Ar

SPECIALITES

Sahafà de fruits de mer (Langouste, crevettes, calamars, poissons, camarons, fruits exotiques et quatre cassolettes d'accompagnements : Pour 2 personnes.....	74 000 Ar
Pêche du jour (selon l'arrivage).....	31 000 Ar

(* Viande Halal)

Le BAR

NOS APERITIFS (tarif pour 4cl)

CHIVAS	22 000 Ar
JACK DANIELS	22 000 Ar
J&B	12 000 Ar
JOHNNIE WALKER RED LABEL	12 000 Ar
JOHNNIE WALKER RED LABEL (12 ans)	17 000 Ar
MAC ARTHUR WHISKY	12 000 Ar
GLENFIDDICH (12 ans)	25 000 Ar
OBAN.....	80 000 Ar
BAILEY'S.....	15 000 Ar
PEPPERMINT	15 000 Ar
CAMPARI.....	14 000 Ar
GIN	10 000 Ar
GIN BOMBAY	12 000 Ar
TEQUILA	8 000 Ar
VODKA ZUBROWSKA	8 000 Ar
VODKA SMIRNOFF	10 000 Ar
PASTIS	7 000 Ar
RICARD.....	12 000 Ar
PORTO.....	15 000 Ar
MARTINI BLANC - ROUGE.....	15 000 Ar
RHUM ARRANGE MAISON.....	3 000 Ar
RHUM ARRANGE MANGOUSTAN.....	3 500 Ar



Dieudonné et Violette

Le Baobab en métal situé au centre du restaurant ainsi que les assiettes de présentations ont été fabriqués par L'atelier de ferronnerie de Violette et Dieudonné : un véritable modèle d'entrepreneuriat solidaire, gérant un village autosuffisant d'artisans. Ce que ce couple a réussi à construire est un modèle à suivre en matière de développement durable à Madagascar.

Des tonneaux d'huile et de gasoil, ainsi que des tôles recyclées sont utilisés pour fabriquer des objets .

Une ferronnerie pas comme les autres : Dieudonné et sa femme, Violette , ont décidé de créer leur atelier avec pour seul but d'aider les autres et d'améliorer les conditions sociales, ils font appel aux personnes en marge de la société, notamment des malvoyants, des trisomiques, des personnes ayant un handicap physique, des sans-abri..... Les ateliers occupent aujourd'hui un terrain d'un hectare à Ankazobe-Mandroseza (15 km du centre-ville de Tana), comprenant une boutique, deux écoles, des terrains cultivés, des bassins piscicoles, etc.

Violette et Dieudonné n'ont pas théorisé leur entrepreneuriat solidaire, mais ont simplement écouté leur cœur. Les ateliers fonctionnent comme une coopérative de près de 120 familles, comptant en tout environ 350 personnes. Les bénéfices obtenus sont utilisés pour se nourrir, éduquer les enfants, cultiver des légumes et fruits bio pour la communauté, etc. L'écovillage produit déjà 30 % de son alimentation grâce à l'agriculture bio.
FERRONNERIE D'ART VIOLETTE & DIEUDONNÉ, Tana – Antananarivo Madagascar
+261 32 42 374 35

Merci à notre Chef Rufain Randriamanjatoa

Les Desserts

Mille feuilles au chocolat et sorbet citron.....	21 000 Ar
Beignets de chocolat et sorbet aux fruits rouges.....	17 000 Ar
Métisse aux chocolats et sorbet citron.....	21 000 Ar
Mousse de fruits et sorbet chocolat au pili-pili.....	18 000 Ar
Crumble de fruits au beurre salé et sorbet mangue/passion.....	15 000 Ar
Sorbet ou Glaces (3 boules au choix)	14 000 Ar
Salade de Fruits de saison	10 000 Ar



Au sein d'Antsanitia Resort a été développé l'association AMADA : association loi 1901 créée en 2009 afin de venir en aide à la communauté villageoise habitant à proximité immédiate de l'Antsanitia Resort.

Cette association loi 1901 est labellisée 1% For the Planet. En France, elle fait partie des OSBL (Organismes Sans But Lucratif) habilités à recevoir des dons. AMADA mène des actions de développement dans les domaines de la santé, de l'éducation, de la protection de l'environnement et de l'eau, du développement économique rural. Elle travaille en collaboration avec sa petite sœur malgache : ADTIA, qui est son relais local et différents partenaires : Eden Reforestation Projects, Fondation Léa Nature, Ecoles du Monde, Ass. Madazaza....

En venant à Antsanitia Resort vous nous aidez à soutenir de grands chantiers structurants pour les habitants de la communauté :

Ce qui a déjà été réalisé :

- 250 000 arbres plantés
- Mise en place de l'adduction et de points d'eau courante
- Construction d'un dispensaire et achat de matériel médical
- Financement à 70% d'un poste de sage-femme
- Construction d'une école
- Scolarisation de 230 enfants et jeunes villageois
- Repas offerts à tous les enfants à la cantine scolaire
- Financement d'un poste de gardien de l'école etc.....

Les Vins

ROSE

COTE DE THONGUE (Languedoc_Roussillon)	140 000 Ar
Domaine Montrose 2019	
BORDEAUX Rosé 2018	90 000 Ar
Château Camarsan	

ROUGE

CHATEAU BOIS DE FAVEREAU 2016	138 000 Ar
Bordeaux supérieur	
BARON LA ROSE 2014	130 000 Ar
Baron La Rose Vieilles Vignes, Bordeaux, France	
CLARENDELLE 2015	270 000 Ar
Bordeaux rouge	
CHATEAU GACHON 2015	245 000 Ar
Montagne Saint Emilion	
LA TOUR PRIGNAC 2016	165 000 Ar
Médoc	
CHATEAU BELLE VUE 2014	370 000 Ar
Haut Médoc	
Château Poujeaux 2014	635 000 Ar
Moulis	
DOMAINE DAMOISELLE 2018	280 000 Ar
Saumur Champigny	
CAVES DE TOURANGELLE 2018	83 000 Ar
Vin de Touraine – Gamay	

BLANC

BARON LA ROSE 2018	120 000 Ar
Sovex grands châteaux -bordeaux (SAUVIGNON blanc)	
CROIX ST SALVY - blanc sec 2017	90 000 Ar
Gaillac - Eglise de St Salvy - Vinovilie BRENS	
DOMAINE GADAIS grande réserve 2018	149 000 Ar
Muscadet	
LACHETEAU VOUVRAY VAL DE LOIRE 2014	105 000 Ar
Vin moelleux du Val de Loire	
MAISON CASTEL 2017	118 000 Ar
Chardonnay grande réserve	
CHATEAU CHANTELOISEAU 2016	170 000 Ar
Graves	

CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATE (BRUT)	490 000 Ar
France	



Le BAR

NOS FRAICHEURS

BOISSONS PM 33 cl	3 000 Ar
BOISSONS GM 1 L	7 000 Ar
Coca-Cola, sprite, tonic, lemonade, Fanta orange	
EAU GAZEUSE - SPARKLING WATER 33 cl.....	3 000 Ar
EAU GAZEUSE - SPARKLING WATER 1 L	7 000 Ar
EAU MINEALE - MINERAL WATER 50 cl	4 000 Ar
EAU MINEALE - MINERAL WATER 1,5 cl	7 000 Ar
JUS DE FRUITS FRAIS (selon la saison) - FRESH FRUIT JUICE.....	6 000 Ar
SIROP – SYROP	3 000 Ar

NOS BIERES

THB 33 cl	5 400 Ar
THB 65 cl	7 800 Ar
THB en cannette 33 cl	7 000 Ar
THB en cannette 50 cl	8 500 Ar
GOLD 50 cl	7 100 Ar
GOLD en cannette 50 cl	8 500 Ar
GOLD Blanche 33 cl	6 500 Ar
GOLD Amigo 50 cl	7 100 Ar
QUEENS 65 cl	6 500 Ar