Gastronomie in Madagaskar

Gastronomie à Madagascar
Food in Madagascar

Restaurant Pousse-Pousse

Antsirabe Madagascar

© PRIORI 2020 /R1004

Pousse-Pousse Antsirabe

Das Restaurant Pousse-Pousse befindet sich mitten in der Altstadt Antsirabe. Diese Stadt liegt rund 170 km südlich der Hauptstadt Antananarivo. Antsirabe wurde von norwegischen Missionaren gegründet und erlangte aufgrund ihrer Höhenlage und der heilenden Wasserquellen den Ruf eines Kurortes. Während der Kolonialzeit pilgerten Leute aus ganz Madagaskar, aus La Réunion und Mauritius nach Antsirabe zu Kuraufenthalten. Daher sind das Beherbergungswesen und auch die Restaurants gut entwickelt.

Das Restaurant Pousse-Pousse muss man kennen. Es liegt nicht verkehrsgünstig. Das Restaurant wird meist von Vazaha (Weisse) besucht, die in Antsirabe leben und auch von durchreisenden Touristen. Madagassen selber gehen von sich aus kaum dorthin. Die Speisen sind relativ teuer.

Die Speisen und die Gastfreundlichkeit hängen eher von der Tagesform des Personals ab und sind etwas schwankend. Wie auch der Wirt.

Die beiden Räume sind mit Rikschas-Verdecken geschmückt. Antsirabe ist jene Stadt in Madagaskar, in der die Tradition der Rikschas noch am aktivsten weiterlebt. Traditionellerweise wurden die einachsigen Transportgefährte von Männern gezogen. Meist barfuss. Seit einigen Jahren jedoch haben sich Fahrradrikschas durchgesetzt.

Das Restaurant ahmt diese Rikschasituation nach. Es gibt aber auch ein paar Tische ohne Rikschamotiv. Trotzdem ist das Pousse-Pousse sowas wie ein madagassisches Themen-restaurant und in seiner Art ziemlich einzigartig in Madagaskar.

le menu / die Speisekarte

2020: taux de change / Kurs: 10.000 Ar = ca. 2,5 Euro / knapp 3 CHF

Menu complet Restaurant Pousse-Pousse

Tsaky tsaky - Appetizers

Sushi de zébu 8.000 Ar (6 pièces, carpaccio roulé et wasabi)

Sushi zebu

Mini brochette de zébu 6.000 Ar (3 piècès)

Mini zebu kebabs

Blanc de poulet pané 7.000 Ar

Chicken dips

Les entrées - Starters

Carpaccio de zébu, sauce aux herbes 10.000 Ar

Zebu carpaccio with fine herb sauce

Terrine de foie gras maison 80g - 90g 20.000 Ar

Homemade terrine of duck liver

Terrine de foie gras maison, portion dégustation 45g 10.000 Ar

Homemade terrine, half portion

Fromage pané sur lit de salade verte 10.000 Ar

Fried in breadcrumbs' camembert' cheese

Les salades - Salads

César 15.000 Ar (salade verte, blanc de poulet, œuf, coupeaux de fromage, sauce césar)

Caesar salad (green salad, bread croutons, chicken, cheese chavings, egg)

La Gascogne avec toasts de foie gras 20.000 Ar

Gascon with a supplement toast of duck liver

Les spécialités Malagasy – Malagasy dishes

servies avec riz et rougail tomate – served with rice and tomatoes ‘’rougail’’

Romazava de zébu aux 3 brèdes 17.000 Ar

Stewed zebu meat with green leaf vegetables

Tilapia frit ou en sauce 17.000 Ar

Fresh water fish served either fried or with tomato sauce

Bol renversé au zébu ou au poulet 17.000 Ar

Upset bowl with zebu or chicken meat (large rice with vegetable, meat, egg)

Nos spécialités – Our specialties

Filet de zébu façon Pousse-pousse 20.000 Ar (filet de zébu mariné servi avec sauce au rhum)

Pousse-pousse’ zebu fillet (marinated steak with rhum sauce)

…ou Filet de zébu simplement grillé 18.000 Ar

…or Plain zebu fillet grilled

Tournedos Rossini 30.000 Ar (tournedos de zébu avec tranche de foie gras)

Zebu fillet tournedos with slice of duck liver

Tartare de filet de zébu coupé au couteau par le chef 22.000 Ar

Steak taretar home cut by the chef (raw meat)

Tartiflette au reblochon d'Antsirabe, salade verte 22.000 Ar

Tartiflette with reblochon cheese, green salad (grilled cheese with potatoes and hum)

Magret de canard nature 25.000 Ar

Duck plain fillet

Magret de canard sauce gingembre-wasabi 28.000 Ar

Duck plain fillet with ginger-wasabi sauce

Magret de canard au miel 28.000 Ar

Duck plain with honey

Magret de canard au poivre vert 28.000 Ar

Duck plain with green pepper sauce

Escalope de poulet 18.000 Ar (coco, moutarde, etc)

Chicken scalope (coco, mustard)

Cuisse de poulet grillé 18.000 Ar

Grilled chicken's leg

Couscous aux boulettes et brochettes de zébu 22.000 Ar

Couscous with zebu kebabs and zebu meat balls

Couscous végétalien 17.000 Ar

Vegan couscous

Lasagnes au fromage de chèvre et aux épinards 18.000 Ar

Vegetarian lasagnas with goat cheese and spinach

Cheeseburger simple au gruyère d'Antsirabe 16.000 Ar

Classic cheeseburger

Double cheeseburger 19.000 Ar (deux steak hachés et fromage)

Double cheeseburger (2 minced steak, bacon, reblochon cheese)

Burger savoyard 19.000 Ar (reblochon, steak haché de zébu, lard, cornichon)

Burger savoyard (minced steak, bacon, reblochon cheese)

Les accompagnements - accompagniments

Purée, pomme sautées, frites, pomme vapeur, riz, salade verte, légumes sautés, pates

French fries, fried potatoes, boiled potatoes, masched potatoes, fried vegetable, pasta, rice, green salad

Assiette d'accompagnement 4.500 Ar

Plate of accopaniments

Assiette de frite 4.500 Ar

Plate of fried potatoes

Les desserts

Assiette de fromage (2) des hautes terres 9.500 Ar

Plate of (2) cheeses from Antsirabe

Banane ou ananas flambé au vieux rhum 8.000 Ar

Banana or pineapple « flambé » with vintage ruhm

Mousse au chocolat 9.000 Ar

Chocolate mousse

Carpaccio d'ananas parfumé à la vanille 8.000 Ar

Carpaccio of pineapple with vanilla sauce

Irish coffee 10.000 Ar (whisky, café, sirop de canne, chantilly)

Irish coffee

Glace coco 8.000 Ar

Coco ice cream

Les vins

Demander nos suggestions de vin en bouteille

Nos vins en verre ou pichet (sud-africain blanc ou rouge)

Le verre ballon 7.000 Ar

Le pichet 25cl 13.000 Ar

Le pichet 50cl 25.000 Ar

Les boissons chaudes

Vin chaud 8.000 Ar

Thé ou infusion, demander nos parfum 3.000 Ar

Thé au citron 4.000 Ar

Café expresso Caffitaly 4.000 Ar

Déca expresso Caffitaly 4.000 Ar

Irish coffee 10.000 Ar (whisky, café, sirop de canne, chantilly)

Les boissons fraiches sans alcool

Jus de fruit naturel selon saison 4.500 Ar

Jus d'orange en brick 3.500 Ar

Ice tea pêche maison 5.000 Ar

Eau vive PM 3.000 Ar

Eau vive GM 4.000 Ar

Cristal PM 3.000 Ar

Coca-cola PM 3.000 Ar

Coca-cola GM 4.000 Ar

Sprite PM 3.000 Ar

Fanta PM 3.000 Ar

Tonic PM 3.000 Ar

Bonbon anglais PM 3.000 Ar

Eau minéral au sirop 2.500 Ar

Café frappé 6.000 Ar

Les rhums

Rhum blanc (Sambo ou Ambilobe) 2.500 Ar

Rhum brun (mangoustan ou st Claude) 3.500 Ar

Demandez le parfum des rhums arrangés 4.500 Ar

Les cocktails

Pousse- Pousse 8.000 Ar (rhum brun, citron, jus d'orange, vanille)

Pina colada 8.000 Ar (rhum brun, jus d'ananas, lait de coco)

Punch coco 8.000 Ar (rhum brun, lait de coco, sirop de canne)

Mojito 8.000 Ar (rhum blanc, menthe, citron, eau gazeuse, glace pilée)

Ti punch 5.000 Ar (rhum blanc, citron, sucre)

Caïpirinha 8.000 Ar (rhum blanc, citron, glace pilée, sucre de canne)

Caïpirovska 8.000 Ar (vodka, citron, glace pilée, sucre de canne)

Irish coffee 10.000 Ar (whisky, café chaud, Chantilly, sirop de canne)

Virgin Mojito 7.000 Ar (sans alcool)

Sailor 8.000 Ar (cocktail de jus de fruit de saison, lait de coco, vanille)

Les bières

Gold GM (50cl) 5.000 Ar

Gold blanche (33cl) 4.000 Ar

Castel (50cl) 5.000 Ar

THB GM (65cl) 5.000 Ar

THB PM (33cl) 4.000 Ar

Fresh (65cl panachée) 5.000 Ar

Les apéritifs et digestifs

Whisky John Peters 4.500 Ar

Whisky J&B ou Johnnie Walker Red Label 12.000 Ar

Whisky Johnnie Walker Black Label 20.000 Ar

Whisky Jack Daniel's 20.000 Ar

Martini rouge ou blanc 8.000 Ar

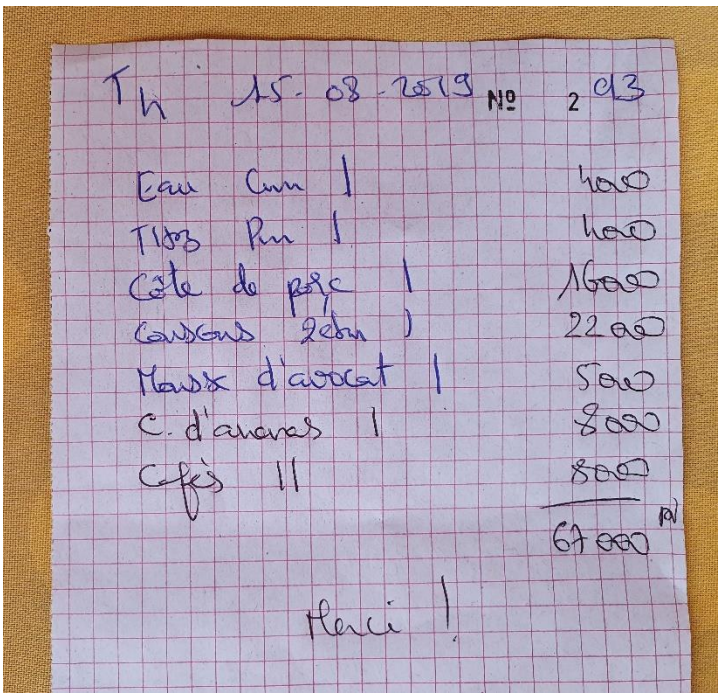
Gin import 8.000 Ar

Vodka import 8.000 Ar

Ricard 7.000 Ar

Pastis (Le Provençal) 4.000 Ar

Kir cassis 8.000 Ar



Menu du jours 20.000 Ar

Mousse d'avocat ou carottes râpées-poireaux à la vinaigrette

Côte de porc grillé ou Lasagnes

Banane flambée

Spécial dessert 9.000 Ar

Ananas flambé ou mousse au chocolat

PRIORI Reisen Voyages Travels
Antananarivo / Madagascar
Basel Suisse / Schweiz

www.madagaskarhaus.ch

info@priori.ch