VK

Vohitra koloina

RESTAURANT

English menu

MENU

BIENVENUE CHEZ

VK

Vohitra koloina





Vohitra Koloina est une maison familiale née en 2013, du désir profond de revenir aux sources et de participer à la vie de la région de nos aînés. En 2023, après neuf années dédiées à l'accueil de vos événements, nous avons franchi une nouvelle étape : l'ouverture de notre hôtel. Un espace où l'architecture des hautes terres, les matières venues des quatre coins de Madagascar et les œuvres d'artistes exceptionnels tissent ensemble une identité unique. Notre restaurant est bien plus qu'un lieu de repas, c'est une rencontre avec la richesse du terroir malgache. Chaque plat naît d'un dialogue entre tradition et créativité, porté par des produits locaux et une philosophie de circuit court.

Petit-déjeuner

VOYAGEUR — **10 K**
Viennoiserie, boisson chaude

MALAGASY — **15 K**
Vary@anana, boisson chaude

CONTINENTAL — **23 K**
Pain, beurre, confiture, viennoiserie, yaourt, boisson chaude, jus de fruits, assiette de fruits

AMÉRICAIN — **27 K**
Crêpes, œufs, assiette de fruits, jus de fruits, céréales, boisson chaude, lait, saucisses grillés

Menu enfant

PIZZA MARGHERITA ENFANT — **15 K**
Sauce tomate, fromage

STEAK FRIT — **22 K**
Viande de zébu, pomme de terre

MINE SAO POULET — **15 K**
Pâtes, poulet, légumes

A partager

ASSIETTE DE FRITES — **5 K**
Pomme de terre

ASSIETTE DE NEMS — **10 K**
Viande de zébu, oignon, ail, gingembre, herbes fraîches

ASSIETTE DE SAMBOS — **10 K**
Viande de zébu, oignon, ail, gingembre, herbes fraîches

TRONDRO KELY FRIT — **10 K**
Petits poissons frits

ASSIETTE DE FROMAGES — **27 K**

ASSIETTE DE CHARCUTERIE — **23 K**
Jambon, saucisson, salami, toasts

CUISSE DE NYMPHES PANÉS — **20 K**
Cuisse de nymphes

BEIGNETS DE CREVETTES — **20 K**
Crevettes

CALMARS PANÉS — **20 K**
Crevettes

Pizzas

PIZZA VOHITRA KOLOINA — **25 K**
Sauce tomate, oeuf, fromage, poivron, crevette, calmar, filet de poisson, poulet

PIZZA 4 FROMAGES — **23 K**
Sauce tomate, gouda, vache qui rit, st paulin, edam

PIZZA MARGHERITA — **20 K**
Sauce tomate, fromage, mortadelle de boeuf, olive

PIZZA PARISIENNE — **20 K**
Sauce tomate, poulet, légume, mortadelle de boeuf, champignon de Paris, maïs doux, poivron , oignon, fromage

Entrées

GRATIN DE POMMES DE TERRES — **10 K**
Pommes de terre, sauce béchamel, fromage

GRATIN DE LÉGUMES — **10 K**
Légumes de saison, sauce béchamel, fromage

SALADE DE CRESSON — **10 K**
Cresson, fromage, oignon

ASSIETTE DE CRUDITÉS — **10 K**
Légumes de saisons

SALADE CÉSAR — **22 K**
Salade verte, fromage, oeuf, olive, moutarde, citron, ail, poulet, pain

Plats Malgaches

TRONDRO FRIT — **20 K**
Poisson frit

TRONDRO À LA MALAGASY — **20 K**
Poisson mijoté

HEN'OMBY RITRA — **20 K**
Viande de zébu mijoté

AKOHO GASY RITRA — **20 K**
Poulet mijoté

ROMAZAVA ROYAL — **25 K**
Viande de zébu, brède mafana, tomate, fruits de mer, poulet

CÔTE DE PORC — **20 K**
Côte de porc mijoté

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Olatra
- Tsaramaso
- Voanjobory
- Ravitoto
- Anana

Servi avec du riz et des achards

Plats du monde

PISTOLET DE POULET FRIT — **18 K**
Cuisse de poulet, ail, gingembre

STEAK SAUCE POIVRE VERT — **22 K**
Viande de zébu, poivre vert, ail, gingembre

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL — **22 K**
Crevettes, ail, gingembre

CALMAR SAUTÉS À L'AIL — **10 K**
Calmars, ail, gingembre

MINE SAO POULET — **20 K**
Pâte, poulet, légumes

MINE SAO FRUITS DE MER — **23K**
Pâte, calmar, crevette, filet de poisson, gingembre, oeuf,

POTAGE — **10 K**
Légume, fromage, toast

SOUPE VOHITRA KOLOINA — **23 K**
Pâte, van-tan, boulette, filet de poisson, crevette, calmar, oeuf, mortadelle

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Riz
- Pomme grenaille
- Légumes sautés
- Pommes frites
- Pâte aux beurres

Desserts

SALADE DE FRUITS — **7 K**
Fruits de saison

CRÊPES — **10 K**
Farine, lait, oeufs

CRÈME RENVERSÉE — **10 K**
Lait, oeuf, vanille

ASSIETTE DE FRUITS — **10 K**
Fruit de saison

VK

Vohitra koloina

CARTE DES BOISSONS

MENU

Non alcoolisées

Jus naturel (verre)	**4 K**
Jus naturel (carafe)	**14 K**
Visy gasy	**4 K**
Eau vive	**6 K**
Jus star gm 1,5 L	**7 K**
Sirop menthe / grenadine	**3 K**

Chaudes

Thé maison	**3 K**
Infusion camommille, fruits rouges, menthe, verveine, ravimboafotsy, earlgrey, thé vert, citron, english breakfast	**5 K**
Lait	**4 K**
Chocolat chaud	**5 K**
Café	
• Espresso	**5 K**
• Allongé	**5 K**
• Ristretto	**5 K**
• Latte Machiato	**7 K**
• Cappucino	**7 K**

Bières

Fresh	**6 K**
THB GM	**7 K**
THB Canette	**8 K**
Gold blanche Canette	**9 K**

Cocktails

CAÏPIRINHA — **10 K**
Rhum, sucre de canne

GIN FIZZ — **15 K**
Gin, sucre de canne, eau pétillante

GROG AMÉRICAIN — **25 K**
Thé earl grey, sirop de canne, whisky bourbon

DAIQUIRI — **15 K**
rhum, sucre de canne, jus de citron

MOJITO — **15 K**
eau pétillante, rhum, jus de citron

CUBA LIBRE — **15 K**
Rhum, coca

GODFATHER — **25 K**
whisky, amaretto

Vins locaux

CÔTE DE FIANARA (VIN SEC) — **20 K**
- Rouge, rosé, blanc, gris

MAROPARASY (APÉRITIF) — **27 K**
- Rouge, blanc doux

APERAO — **27 K**
- Pêche
- Orange
- Ananas
- Epices
- Ratafia :

COUTEAU D'AMBALAVAO (VIN DE TABLE) — **10 K**
- Rouge
- Rosé
- Blanc

Vins blancs

CHARDONNAY

La roche Mazet	47 K
Castel Grade réserve	60 K

SAUVIGNON BLANC

Tourraine Plessis-Duval	46 K
Castel Bordeaux	73 K
Southern right	102 K

Vins rouges

BORDEAUX

Château d'Arcins	183 K

CABERNET SAUVIGNON

Castel Médoc	89 K
Château Tartuguière Médoc	117 K

GRENACHE

Châteauneuf-du-pape	290 K

Vins rosés

PROVENCE

Côtes de provence Castel	102 K
Côtes de provence Cavalier	183 K

Whiskies

Black label	450 K / 42K
Red label	250 K / 27 K
Double black	500 K / 52 K
Gold label	540 K / 56 K
Jim Beam white	220 K
Chivas regal	420 K / 44K
Amarula	270 K / 28 K
Baileys	255 K / 27 K
Martini	312 K / 33 K

Spiritueux

Gin artisanal	150 K
Vodka artisanal	140 K
Amaretto artisanal	160 K
Flavored rhum 303	42 K
Avoraza 303	70 K
Rhum arrangé 303	123 K