

ALTA MAREA

MENU



ANTIPASTI

ENTRÉE

Velouté de légumes et croutons de pain persillé  	27.000
Gaspacho de tomate et basilic du jardin  	27.000
Calamars frits et sauce aioli	30.000
Tartare de tomates confites sur riz frit au poivre sauvage 	28.000
Tartare de poisson, câpres, cornichon et tuile de pain 	29.000
Salade de poulpe, olives, persil et paprika 	31.000
Salade Méditerranéenne de quinoa aux raisins secs 	30.000

CARPACCIO

Carpaccio de poisson, baies roses et huile d'olive infusée au basilic 	31.000
Carpaccio de zébu, copeaux de parmesan et filet d'huile d'olive 	30.000
Carpaccio de poulpe avec vinaigrette de fruits exotiques 	32.000

LES INCONTOURNABLES

Tempura de crevettes à la noix de coco et mayonnaise pimentée	31.000
Ceviche en noix de coco aux fruits de saison et persil 	28.000

ALTA MAREA



PASTA

PÂTES

Certaines pâtes sont servies uniquement en plat

	Portion	
	Entrée	Plat
Gnocchi maison à la sauce tomate et basilic 🍴	29.000	35.000
Ravioli maison au ravitoto et citron 🍴 Plat typique malgache à base de feuilles de manioc longuement mijotées	31.000	37.000
Rigatoni au pesto du jardin 🍴	29.000	35.000
Penne all'arrabbiata 🍴 Sauce tomate pimentée	29.000	35.000
Spaghetti sautés à l'ail 🍴 Demandez avec ou sans piment	28.000	32.000
Fusilli au ragoût de zébu "hena ritra" Plat typique malgache de viande mijotée pendant plusieurs heures	Uniquement en plat	39.000
Spaghetti bolognaise	Uniquement en plat	38.000
Tortelloni de zébu, bouillon au combava et gingembre	29.000	35.000
Rigatoni all'amatriciana Guanciale, parmesan, pecorino romain, sauce tomate	35.000	41.000

LES INCONTOURNABLES

Linguine à la carbonara Guanciale, parmesan, pecorino romain, oeufs	Uniquement en plat	45.000
Linguine à la chair de crabe de mangrove	Uniquement en plat	65.000

ALTA MAREA



CARNE

VIANDE

Entrecôte de zébu, courte maturation et sauce cowboy 🍷	46.000
Entrecôte de zébu panée façon milanaise	47.000
Tendre filet de zébu mariné aux quatre poivres 🍷 Poivre sauvage, poivre blanc, baie rose, poivre vert	51.000
Travers de porc caramélisée au miel sauvage de Madagascar	48.000
Polpette d'agneau, sauce tomate au basilic <i>Boulettes d'agneau à l'italienne</i>	49.000

LES INCONTOURNABLES

Tagliata de zébu 🍷 Fine lamelle de zébu sur plaque chauffante	49.000
Osso buco de zébu à la tomate, persil, ail et citron 🍷	49.000

Chaque plat est servi avec son accompagnement !

ALTA MAREA



DAL MARE

DE LA MER



La mer a ses caprices... ses arrivages aussi !

Filet de poisson poêlé, beurre citronné, câpres et olives noires	42.000
Poisson mi-cuit et sauce au pesto	42.000
Crevettes poêlées, olives, citron et basilic du jardin	45.000
Calamar grillé, ciselé en damier et sauce au citron	45.000
Tentacules de poulpe et sauce chimichurri Sauce sud américaine à base de persil	48.000
Queue de langouste grillée à la plancha, marinade maison Quantités limitées - réservation conseillée	100.000
Plateau de fruits de mer à la plancha et légumes grillés Selon l'arrivage: camarons, cigale de mer ou langouste servi avec brochettes de crevettes, de calamars et de poissons (Pour 2 personnes)	180.000

LES INCONTOURNABLES

Poisson à la vanille de madagascar	52.000
Poisson en feuille de bananier avec légumes en sauce	45.000

ALTA MAREA



DESSERT

Brochettes de fruits de saison et chocolat fondu	23.000
Assiette de fruits de saison Composez votre assiette	21.000
Fruits de saison flambés au rhum et sa glace vanille	22.000
Tarte du jour Demander nos tartes du jour	23.000
Coulant au chocolat et glace à la vanille de Madagascar	27.000
Brownie au chocolat et crème anglaise à la vanille de Madagascar	27.000
Le Snicker Génoise au chocolat, caramel beurre salé, cacahuète, diplomate à la vanille, coque en chocolat	29.000
Glaces maison ou sorbets aux fruits de saison Parfums selon disponibilité	21.000

LES INCONTOURNABLES

Affogato inversé Glace à la vanille en couronne, café espresso au centre, éclats de caramel croquant	23.000
Sabayon au café d'Alta Marea Crème au café minute, génoise moelleuse et espresso versé	25.000

ALTA MAREA

