

Bienvenue à l'Hôtel ★★★

Restaurant Gourmand &

Tour Operateur

Coco Lodge à Majunga



**Nous vous souhaitons une excellente
dégustation et un excellent moment avec nous**

Visitez notre site web :

<http://www.cocolodgemajunga-madagascar.com/>

Et suivez-nous sur Facebook :

<https://www.facebook.com/CocoLodgeMajunga/>

+261 34 07 011 11/27 – cocolodge@moov.mg

**SCANNEZ LE QR CODE
POUR VOIR LE MENU EN LIGNE**

**SCAN THE QR CODE
TO VIEW THE ONLINE MENU**



COCO LODGE MAJUNGA

**Votre avis
nous intéresse !**



tripadvisor®

Donnez-nous votre avis avec TripAdvisor :
www.tripadvisor.fr/avis

MERCI ! NOUS ESPÉRONS VOUS REVOIR BIENTÔT !



COCO LODGE MAJUNGA



Hôtel★★★ (centre-ville) - Restaurant/Bar
Piscine - Tour Opérateur - Transfert
Conférences & Evènements



HOTEL
COCO
LODGE
●●●●●



+261 34 07 011 12

cocolodge@moov.mg

<https://www.cocolodgemajunga-madagascar.com/>

ENTRÉES

STARTERS

- | | |
|--|-----------|
| ➤ <u>Carpaccio de langouste ... secret du chef ...</u> | Ar 39,000 |
| <i>Lobster carpaccio... Cook's secret</i> | |
| ➤ <u>Carpaccio de zébu, de crevettes, de poisson ou mixte</u> | Ar 25,000 |
| <i>Zebu carpaccio, shrimps, fish or mixed as you want</i> | |
| ➤ <u>Tartare de poisson de saison et petits légumes</u> | Ar 25,000 |
| <i>Seasonal fish tartare and small vegetables</i> | |
| ➤ <u>Eventail de poisson fumé</u> | Ar 25,000 |
| <i>Smoked Fish Medley</i> | |
| ➤ <u>Salade de poulpe</u> | Ar 22,000 |
| <i>Octopus salad</i> | |
| ➤ <u>Salade terre mer</u> | Ar 22,000 |
| <i>Surf and turf salad</i> | |
| ➤ <u>Tartare de tomates et de sardines</u> | Ar 22,000 |
| <i>Fresh Tomato and Sardine Tartare</i> | |
| ➤ <u>Salade piémontaise</u> | Ar 22,000 |
| <i>Piemontaise salad</i> | |
| ➤ <u>Salade tropicale de crevettes à la coriandre</u> | Ar 26,000 |
| <i>Tropical Shrimp Salad with Fresh Coriander</i> | |
| ➤ <u>Œuf cocotte au jambon de poulet et aux asperges</u> | Ar 22,000 |
| <i>Egg with ham and asparagus casserole</i> | |
| ➤ <u>Gratin de crabe en croûte de basilic</u> | Ar 22,000 |
| <i>Basil crusted crab gratin</i> | |
| ➤ <u>Foie gras maison</u> (confiture d'oignons/chutney de saison) | Ar 45,000 |
| <i>Foie gras onion jam and seasonal chutney</i> | |

ENTRÉES LIBANAISES

LEBANESE STARTERS

- **Hommos / Purée de Pois Chiche / Chickpea purée** Ar 19,000
Purée de pois chiches à la sauce sésame (TAHINA) et jus de citron
Chickpea purée with sesame paste (tahini) and lemon juice
- **Moutabal / Purée d'aubergines / Aubergines purée** Ar 15,000
Purée d'aubergines grillées mélangées avec pâte de sésame (TAHINA) et jus de citron.
Grilled aubergines purée mixed with sesame paste (tahini), and lemon juice.
- **Tabouleh / Salade de persil / Parsley salad** Ar 19,000
Salade de persil, tomate, menthe fraîche, oignons, Blé concassé et huile d'olive citronnée.
Parsley salad with tomato, fresh mint, onion, cracked Wheat lemon juice and olive oil dressing.
- **Labneh/ Fromage blanc / Strained yoghurt** Ar 15,000
Yaourt égoutté servi avec de l'huile d'olive et de la menthe séchée *ail en option
*Strained yoghurt served with olive oil and dried mint *Garlic optional.*
- **Fattoush/ Pita salad / Salade avec Pita** Ar 15,000
Laitue, tomate, concombre, menthe, oignon vert, radis, pain Libanais grillé avec le citron et huile d'olive citronnée
Lettuce, tomato, cucumber, mint, green onion, radish, and toasted Lebanese bread with lemon and olive oil dressing.
- **Falafel** Ar 19,000
Galette ronde à base de pois chiche
Round pancake made with chickpeas
- **Mezze / Mélange de plats** Ar 25,000
Mixed of starters

ENTRÉES LIBANAISES **LEBANESE STARTERS**

- **Khiyarblaban / Concombre & yaourt** Ar 10,000
Yaourt et concombre finement coupé avec de la menthe sèche
Cucumber & yogurt (*Yoghurt with fine ly cut cucumber and dried mint*)
- **Salatatbanadoura / Salade tomates à la libanaise** Ar 19,000
Tomate fraîche et persil finement haché, oignon, cumin et menthe séchée
Tomato salad (*Fresh tomato with fine ly chopped parsley, onion, dried mint, ...*)
- **Kibbeh / Boulettes de viande / Meat ball** Ar 19,000
Boulettes d'agneau hachées frites mélangées avec du blé et des oignons fissurés, farcis à la viande hachée.
Deep-fried lamb meat balls mixed with cracked wheat and onions, Filled with Sauted minced meat.
- **Sawdetdjej / Foie de poulet / Chicken liver** Ar 19,000
Foies de poulet marinés sautés avec du citron et du beurre
Marinated chicken liver sauteed with lemon and butter
- **Mezze / Mélange de plats / Mixed of starters** Ar 25,000

Chichas (chicha, narghileh, narguilé, houkah) Ar 29,000
Menthe (*Mint*), Melon, Pomme fraise (*apple strawberry*)
A demander en tout début de repas svp et merci de noter que nous vous fournissons la chicha, le charbon et le tabac et que c'est à vous de jouer 😊.

*To ask at the beginning of the meal and please note that we provide to you with shisha, charcoal and tobacco **and it's up to you** 😊.*

POISSONS & CRUSTACÉS **MAIN COURSE FISH & SEAFOOD**

- **Filet de poisson en vindaye, en sauce (aigre-douce, citron, coco, combava), aux câpres ou meunière** Ar 32,000
*Fish fillet in vindaye or sauce
(sweet & sour, lemon, coconut, combava), with capers or meuniere*
- **Thon jaune mi-cuit, graines de sésame, wazzabi** Ar 45,000
Yellow tuna (albacore) half-cooked, sesame seeds and wazzabi
- **Brochette du pêcheur** Ar 32,000
Fisher man's skewer
- **Crabe sauce à la Malagasy** Ar 29,000
Crab with Malagasy sauce
- **Carry de crevettes de Majunga au lait de coco** Ar 39,000
Majunga Shrimp Curry with Coconut Milk
- Gambas de Majunga grillées au sésame et balsamique** Ar 39,000
Majunga Shrimp Curry with Coconut Milk
- **Calamars à la provençale** Ar 35,000
Provençal-style squid
- **WOK de fruits de mer** Ar 39,000
Majunga Seafood Wok - Stir-fried Seafood
- **Marmite de fruits de mer** Ar 39,000
Seafood hot pot
- **Langouste beurre ail/persil entre 400 et 600 gr.** Ar 89,000
Lobster with garlic parsley butter between 400g & 600g
- **Langouste vapeur entre 400 et 600 gr.** Ar 89,000
Steam lobster between 400g & 600g
- **Plateau de fruits de mer (à partir de 2 personnes)** Ar 180,000
*(Crabes de mangrove, langoustes, camarons, crevettes et calamars)
Seafood platter - (Mangrove crabs, lobsters, prawns, shrimps, squid)*

VIANDE

MAIN COURSE MEAT

- **Filet de zébu Rossini** Ar 45,000
Zebu filet stuffed with foie gras

- **Pavé de zébu (2 cm d'épaisseur/thick)** Ar 39,000
Cuisson de votre choix : bleu, saignant, à point, bien cuit
Cooking of your choice: rare, medium, medium rare, well cooked
Sauce de votre choix (poivre vert, champignon, chasseur)
Sauce of your choice (green pepper, mushroom, hunter)
Sauce Roquefort avec supplément Ar 15,000
Roquefort sauce with an additional cost

- **Médailon de zébu** Ar 39,000
Medaillon of zebu bundled up and tied up

- **Fondue bourguignonne** Ar 49,000
Mayonnaise, sauce tartare, curry, béarnaise (aïoli sur demande/on request)
Burgundy fondue sauce in various ways

- **Osso Bucco** Ar 39,000
Osso Bucco

- **Langue de zébu sauce créole** Ar 35,000
Zebu tongue with creole sauce

- **Navarin d'agneau** Ar 49,000
Lamb stew

- **Cabri massalé** Ar 29,000
Massaled goat

- **Andouillette grillée sauce moutarde** Ar 49,000
Andouillette mustard sauce

- **Magret de canard miel ou sauce poivre vert** Ar 55,000
Duck magret with honey or green pepper

- **Brochette de poulet, marinade aigre-doux** Ar 39,000
Chicken skewers, sweet and sour marinade

- **Poulet sauté au chou chinois** Ar 32,000
Stir-fried Chicken with Bok Choy

PLATS MALAGASY - MALAGASY DISHES

- **Malagasy romazava royal (Zébu et Poulet)** Ar 33,000
Royal Romazava: Traditional Malagasy Stew with Zebu and Chicken
- **Tripes** Ar 19,000
Slow-Cooked Tripe
- **Tripes & haricots blancs** Ar 22,000
Slow-Cooked Tripe with White Beans
- **Saucisse de zébu & haricots verts** Ar 29,000
Zebu sausage green beans
- **Ravitoto @ voanio sy hen'omby** Ar 22,000
Traditional Ravitoto: Pounded Cassava Leaves with Zebu
- **Ravitoto sy hena kisoa** Ar 29,000
Traditional Ravitoto: Pounded Cassava Leaves & Slow-Cooked Pork
- **Bol renversé** Ar 29,000
"Upside-Down Bowl": Stir-Fried Meat & Vegetables with Steamed Rice

SNACKS

- **6 sambos** rougaille tomates/sauce soja/piment Ar 15,000
6 sambos, rougaille tomatoes/spy sauce/chili
- **6 nems** feuilles de salade verte, menthe et sauce soja Ar 15,000
6 nems, salad, mint and soya sauce
- **Big Burger façon Coco Lodge** Ar 39,000
Big Burger Coco Lodge way
- **Croque-monsieur ou madame** Ar 29,000
Croque monsieur or madam
- **Mine sao du chef** Ar 29,000
Chef's Special Stir-Fried Noodles (Mine Sao)
- **Riz frire spécial à la mauricienne poulet crevettes** Ar 29,000
Chef's Mauritian Fried Rice with Shrimps and Chicken

PÂTES - PASTA

- **Fusilli, penne, pâtes torsades ou spaghettis au Pesto** Ar 15,000
Pasta of your choice with fresh basil Pesto
- **Fusilli aux petits légumes de saison, basilic et éclats de noix de cajou de Majunga** Ar 29,000
Garden Vegetable Fusilli with Fresh Basil and Roasted Majunga Cashews
- **Penne au poulet** Ar 29,000
Creamy Chicken Penne with Fresh Herbs
- **Penne au zébu effiloché et crème de poivre sauvage de Madagascar** Ar 39,000
Penne with braised zebu and Madagascar wild pepper cream
- **Penne à la provençale** Ar 29,000
Mediterranean Tomato & Herb Sauce
- **Spaghettis bolognaise** Ar 29,000
Spaghetti with Slow-Cooked Beef Bolognese
- **Spaghettis carbonara** Ar 39,000
Spaghetti Carbonara Creamy sauce with crispy bacon, egg yolk, and parmesan
- **Spaghettis aux fruits de mer** Ar 39,000
Seafood Spaghetti: Fresh Catch from Majunga
- **Tagliatelles à la crème de poireaux avec ou sans lardons** Ar 39,000
Tagliatelle with Creamy Leek Sauce (Optional: Add Crispy Bacon Bits)
- **Tagliatelles à la crème de champignons et surimi** Ar 35,000
Tagliatelle with Creamy Mushroom Sauce and Surimi
- **Tagliatelles aux Gambas de Majunga (ail, persillade et zeste de citron)** Ar 39,000
Tagliatelle with Majunga King Prawns (Garlic, Parsley, and Lemon Zest)

Pâtes au choix : Spaghettis/ Torsades/ Tagliatelles/ Macaronis
Pasta of your choice: Spaghettis / Twists / Tagliatelles / Macaronis

Voir aussi notre carte des PIZZAS ... Look also our PIZZA menu...

PLATS LIBANAIS

LEBANESE MAIN DISHES

➤ **Lahem Meshwi / Brochettes de Viande** Ar 39,000

Brochettes de viande préparées spécialement avec les épices de l'orient et grillées au charbon, servies avec du pain libanais, hommos et frites.

Charcoal-grilled tender cubes of specially prepared meat, served with Lebanese bread, hommos and French fries.

➤ **Shish Taouk / Brochettes de poulet** Ar 39,000

Brochettes de poulet marinées grillées au charbon, servies avec de la sauce à l'ail, pain libanais, salade mayonnaise et frites.

Charcoal-grilled skewers of marinated chicken cubes, served with garlic sauce, Lebanese bread, mayo salad and fries.

➤ **Kafta Meshwi / Brochettes de viande hachée** Ar 39,000

Brochettes de viande hachée d'agneau assaisonnées d'oignons de persil et différentes épices de l'orient servi avec du pain Libanais, hommos et frites.

Charcoal-grilled skewers of seasoned minced lamb with onion and parsley mixed with oriental spices served with Lebanese bread, Hommos and fries.

➤ **Mixed Grills / Grillade mixte** Ar 39,000

Brochette de viande hachée d'agneau assaisonnée, brochette de Poulet mariné, brochette de viande de zébu servie avec sauce à l'ail, pain libanais, hommos et frites.

Charcoal-grilled skewers of seasoned minced meat, chicken cubes, and marinated meat cubes served with garlic sauce, Lebanese bread, Hommos and fries.

➤ **Shawarma Viande, poulet ou mixte (PLAT)** Ar 39,000

Fines tranches du viande rôties marinées ou de poulet servi avec du pain libanais, sauce et cornichons.

Roasted thin slices of marinated tender meat or chicken served with Lebanese bread, salad, sauce and pickles.

PLATS VEGETARIENS

VEGETARIAN DISHES (1)

- **Sandwich shawarma végétarien** Ar 22,000
Fines tranches d'aubergines marinées frites servies avec du pain pita libanais, assaisonnées de sauce de sésame, tomate et sa salade spéciale.
Roasted thin slices of marinated eggplant served in Lebanese pita seasoned with sesame sauce, tomato and it's special salad.

- **Pain pita végétarien** (Courgettes, aubergines, pommes de terre, tomate) Ar 19,000
Pita bread with grilled zucchini, eggplant, potatoes, and fresh tomatoes

- **Lentilles corail au lait de coco et épices** Ar 19,000
Red lentils with coconut milk and spices

- **Aloo Palak** (Pommes de terre aux brèdes ou aux épinards selon marché) Ar 13,000
Spiced Potatoes & Fresh Spinach

- **Gratin de légumes** Ar 19,000
Mixed Vegetable Gratin: Oven-Baked with Cream & Cheese

- **Aubergines farcies gratinées** Ar 39,000
Stuffed Eggplant Gratin: Roasted with Herbs & Melted Cheese

- **Gratin de choux fleur à la crème d'oignons** Ar 25,000
Cauliflower Gratin with Creamy Onion Sauce

- **Carry de haricots blancs** Ar 13,000
White Bean Curry: Traditional Malagasy Style

- **Omelette aux fines herbes** (Omelette with herbs) Ar 12,000
Fresh herb omelette

- **Bol végétarien aux pois chiche et pommes de terre** Ar 12,000
Vegetarian bowl with chickpeas and potatoes

PLATS VEGETARIENS **VEGETARIAN DISHES (2)**

- **Pain pita margarita** Ar 19,000
Margarita Pizza pita

- **Moussaka vegan** Ar 17,000
(Greek moussaka)

- **Potage de légumes de saison** Ar 19,000
Seasonable vegetables soup

- **Bol renversé végétarien** Ar 29,000
Vegetarian "Upside-Down Bowl" : Stir-Fried Vegetables & Steamed Rice

- **Bol végétarien aux pois chiches** Ar 29,000
Vegetarian "Upside-Down Bowl" : Chickpea Buddha Bowl

- **Crème de lentilles vertes** Ar 29,000
Velvety Green Lentil Cream

Nous enrichissons régulièrement notre offre végétarienne pour mieux vous satisfaire.

Nos menus se renouvellent chaque année en mai et en novembre : vos suggestions sont précieuses pour nous aider à concocter vos plats préférés.

Au plaisir de vous régaler, pour votre plus grand bonheur et celui de tous nos convives.

We are constantly expanding our vegetarian selection to better serve you.

Our menus are updated every May and November, and your suggestions are truly valued in helping us craft your favorite dishes.

It is our pleasure to delight you and all our guests. 😊

MENUS MINCEURS - SLIMMING DISHES

Cuisson sans aucune graisse, ni huile, ni beurre ; uniquement sel et poivre.
Cooking without any fat, oil or butter, only salt and pepper.

Pour les vinaigrettes, juste huile d'olives et citron.
For vinaigrette, only olive oil and lemon.

Entrée / Starters Tout à / All at Ar 19,000

- **Ratatouille en salade** / *Ratatouille salad*
- **Coleslaw**
- **Salade rouge et verte** / *Tomato and green salad*

Plat/ Main course Tout à / All at Ar 39,000

- **Blanc de poulet cuit au lait, grillé avec brèdes vapeur, oignons, ail, sel et poivre**
Chicken breast cooked in milk, grilled with steamed bredes, onions, garlic, salt and pepper
- **Papillote de filet de poisson, sans vin, avec jus de citron, citron, sel, poivre, brèdes, carottes et haricots verts**
Fish fillet papillote, without wine, with lemon juice, lemon, salt, pepper, bredes, carrots and green beans
- **Filet de zébu grillé à point, poivre et sel, purée de carottes**
Grilled zebu fillet, pepper and salt, carrot puree
- **Crevettes grillées à l'ail, fricassée de brèdes, oignons, ail, sel et poivre**
Grilled shrimp with garlic, fricasseed of bredes, onions, garlic, salt and pepper
- **Calamars grillés, légumes variés à la tahitienne**
Grilled squid, assorted Tahitian vegetables
- **Romazava zébu, blanc de poulet et tsivaky**
Romazava zebu, chicken breast and tsivaky
- **Poisson grillé à la moutarde**
Grilled fish with mustard
- **Filet de poisson au gingembre à la vapeur sauce soja**
Steamed Fish Fillet with Ginger and Soy Sauce

DESSERTS

- **Banana split** Ar 29,000
Banana split
- **Poire Belle-Hélène** Ar 39,000
Belle-Helene pear
- **Pêche Melba** Ar 35,000
Classic Pear Belle-Helene / Peach Melba
- **Nougat glacé** Ar 15,000
Artisanal Iced Nougat with Honey and Nuts
- **Profiteroles au chocolat de Madagascar** Ar 19,000
Profiterole with Madagascar chocolate
- **Mousse au chocolat de Madagascar aux noisettes** Ar 25,000
Velvety Madagascar chocolate & hazelnut Mousse
- **Fondant au chocolat de Madagascar, cœur coulant** Ar 39,000
Warm Madagascar chocolate lava cake with a melting chocolate heart
- **Flan coco** Ar 15,000
Coconut custard
- **Duo de crème vanille chocolat de Madagascar** Ar 25,000
Duo of Madagascar chocolate and vanilla cream
- **Crème brûlée** Ar 15,000
Burnt cream
- **Salade de fruits de saison** Ar 12,000
Tropical Seasonal Fruit Salad
- **Coupe de glace (02 boules)** (Vanille de Madagascar disponible) Ar 12,000
Ice cream cup (2 scoops) - Madagascar Vanilla available
- **Crumble aux fruits de saison et éclats de noix de cajou** Ar 19,000
Seasonal Fruit Crumble with Roasted Majunga Cashews
- **Café, thé ou infusion GOURMAND** Ar 26,000
GOURMET coffee, tea or infusion

BOISSONS / BEVERAGES

- **Café expresso TAF avec chocolat Robert** **Ar 7,000**
- **Café expresso MOKARABIA avec chocolat Robert** **Ar 7,000**
- **World Cola, Caprice Soda, YouZou, Tonic, BBA (30cl)** **Ar 6,000**
- **World Cola, Caprice Soda, YouZou, Tonic, BBA (50cl)** **Ar 6,000**
- **World Cola, Caprice Soda, YouZou, Tonic, BBA (100cl)** **Ar 9,900**
- **World Cola, Caprice Soda, YouZou, Tonic, BBA (150cl)** **Ar 15,000**
- **Cristal sparkling water (50cl)** **Ar 6,000**
- **Eau gazeuse Cristal / Sparkling water (150cl)** **Ar 15,000**
- **Rano Visy (33cl)** **Ar 5,000**
- **Cristalline Eau / Water (100cl)** **Ar 6,000**
- **Eau Vive / water (50cl) (150cl)** **Ar 4,000 - Ar 12,000**
- **Sirop (menthe, grenadine, orgeat, fraise)** **Ar 3,000**
Sirup (mint, pomegranate, almond, strawberry)
- **Jus de fruits frais selon saison / Fresh fruit juices in season** **Ar 9,000**
- **Jus d'orange pressé devant vous** **Ar 15,000**
Orange juice squeezed in front of you
- **Cocktail de fruits sans alcool (Fruit cocktail without alcohol)** **Ar 12,900**

Cocktail avec alcool ci-dessous

If needed, see below for cocktail with alcohol

- **Piloboka (couderc blanc avec jus de canne distillé)** **Ar 25,000**
- **Piloboka : à la bouteille** **Ar 129,000**
- **Chou Chen (hydromel)** **Ar 25,000**
- **Rhum / Rum (4 cl)** **Ar 5,000**
- **Rhum arrangé / Rum suits (4 cl)** **Ar 5,000**
- **Vieux rhum / Old rum (4 cl)** **Ar 9,000**
- **Kir (vin blanc / white wine, crème de cassis)** **Ar 19,000**
- **Kir Royal (crème de cassis & mousseux sparkling wine)** **Ar 39,000**

BIERES / BEERS

➤ THB - Three Horses Beer (65 cl)	Ar 9,900
➤ THB - Three Horses Beer (33cl)	Ar 7,500
➤ THB canette (50 cl)	Ar 13,900
➤ THB canette (33 cl) - BEAUFORT (33cl) - Gold Blonde (50 cl) - Gold 8 (50cl)	Ar 9,900
➤ GUINNESS en cannette 50cl	Ar 45,000
➤ Heineken	Ar 19,000
➤ Gold Blanche canette 50cl (<i>white beer cane</i>)	Ar 13,900
➤ Gold Blanche bouteille 33cl (<i>white beer bottle</i>)	Ar 8,900
➤ Fresh GM	Ar 10,900
➤ Fresh PM	Ar 8,000
➤ Booster Tornado / Apple	Ar 9,000

SPIRITUEUX / LIQUORS

➤ Johnny Walker RED - J&B entre 5 et 12 ans (4 cl)	Ar 19,000
➤ Johnny Walker Black Label 12 ans (4 cl)	Ar 29,000
➤ Johnny Walker BLACK DOUBLE BLACK (4 cl)	Ar 39,000
➤ Johnny Walker GOLD reserve 18 ans (4 cl)	Ar 69,000
➤ Bourbon (Kentucky) Jack Daniel's Tennessee Whiskey	Ar 35,000
➤ CHIVAS 12 ans - Glenfiddish 12 ans (Ecosse)	Ar 35,000
➤ J&B or Johnny Walker Red Label (bouteille - <i>bottle</i> -)	Ar 390,000
➤ Johnny Walker Black Label (bouteille - <i>bottle</i> -)	Ar 490,000
➤ Cognac CAMUS VSOP (Charente-Maritime 16) min 4 ans	Ar 30,000
➤ Cognac CAMUS XO au moins 6 ans en fûts de chêne	Ar 59,000
➤ Cognac CAMUS XO double XO au moins 10 ans	Ar 75,000
➤ FINE Calvados Sylvain de la commune de St Sylvain (14)	Ar 35,000
➤ DZAMA 15 ans d'âge	Ar 59,000
➤ DZAMA Cuvée Noire / Mangoustan / Vodka Markovitch	Ar 6,000
➤ Vodka, Gin (4 cl)	Ar 19,000
➤ Vodka, Gin en bouteille - <i>bottle</i> -	Ar 270,000
➤ Martini rouge, blanc ou rosé (<i>red, white or rose</i>)	Ar 19,000
➤ Campari	Ar 19,000
➤ Malibu - Baileys - Porto (4 cl)	Ar 21,000
➤ Tequila Sauza - Grand Marnier - Amarula	Ar 16,000
➤ Get31	Ar 19,000
➤ Ricard, Pastis 51 (4 cl)	Ar 19,000
➤ Prado (4 cl)	Ar 9,000
➤ Perroquet (menthe) - <i>Parrot (mint)</i>	Ar 12/22,000
➤ Mauresque (orgeat) - <i>Moorish (almond)</i>	Ar 12/22,000
➤ Tomate (grenadine) - <i>Tomato (pomegranate)</i>	Ar 12/22,000

Cocktail classic Classic Cocktail

- **Caïpirinha** **Ar 19,000**
Rhum blanc/ *White rum*, citron vert/ *lime*, citron jaune/ *limon*, sucre de canne/ *sugar cane*
- **Punch Coco Lodge** **Ar 19,000**
Rhum blanc/ *White rum*, sucre de canne/ *sugar cane*, lait de coco/ *coco milk*, lait concentré sucré, muscade/ *nutmeg*, cannelle/ *cinnamon*
- **Pina colada** **Ar 19,000**
Rhum blanc/ *White rum*, rhum ambré/ *dark rum*, jus d'ananas/ *pineapple*, lait de *Lodge* / *Coco milk*, crème fraîche/ *fresh cream*
- **Mojito (rhum blanc, citron vert, menthe, eau gazeuse)** **Ar 19,000**
- **Tonic Martini** **Ar 21,000**
(Martini blanc, tonic water, citron vert)
- **Tequila frappée avec tonic et citron** **Ar 12,900**
- **Tequila bouteille de 70cl** **Ar 149,000**
- **Spritz** **Ar 39,000**
- **Cocktail de fruits avec alcool** **Ar 14,000**
Fruit cocktail with alcohol

**Demandez notre carte complète
des cocktails.**

Ask for our full cocktails's menu.

Carte des vins / Wine list

Notre carte est composée de vins venant de - *Our wines come from* :

- ✚ Madagascar (Piloboka)
- ✚ Afrique du Sud (Natana, Stellenbosch – Chenin blanc)
- ✚ Italie (Montepulciano D’Abruzzo, Lambrusco)
- ✚ France (Alsace, Bourgogne, Chablis, Sancerre, Vallée de la Loire, Côtes du Rhône, Bordeaux, Languedoc, Champagne, ...)

Les millésimes par région viticole à boire en 2024

VALLÉE DE LA LOIRE

Rouges de garde 2016, 2015, 2009
Blancs secs 2018, 2017, 2016
2005, 2003, 2002 2015, 2014

Blancs moelleux
2016, 2015, 2005,
2003, 2001

BORDEAUX

Rouges
2017, 2014, 2011, 2009,
2008, 2007, 2003, 2001

Blancs secs
2017, 2015, 2011, 2010

Liquoreux
2016, 2013, 2010, 2007,
2005, 2003, 2001

SUD-OUEST

Blancs moelleux
2018, 2017, 2016, 2015

Rouges de garde
2018, 2017, 2016, 2015, 2011, 2009

RHÔNE NORD

Rouges
2016, 2015, 2014
2012, 2010, 2009

Blancs
2017, 2016, 2015, 2014

RHÔNE SUD 

2017, 2016, 2015, 2014
2007, 2005, 2004, 2003

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017, 2016, 2015
2014, 2011, 2007

BOURGOGNE

Rouges
2017, 2009, 2007, 2001
Blancs
2018, 2016, 2014, 2013, 2010

PROVENCE - CORSE

2020, 2018,
2017, 2016

SAVOIE

Blancs
2020, 2019, 2016
Rouges
2019, 2018, 2009

CHAMPAGNE

2015, 2014, 2013
2012, 2008, 2002

BEAUJOLAIS

2020, 2019, 2018,
2017, 2016, 2015,
2011

ALSACE

2021, 2019, 2018, 2015

CHABLIS

2019, 2017, 2015
2014, 2010

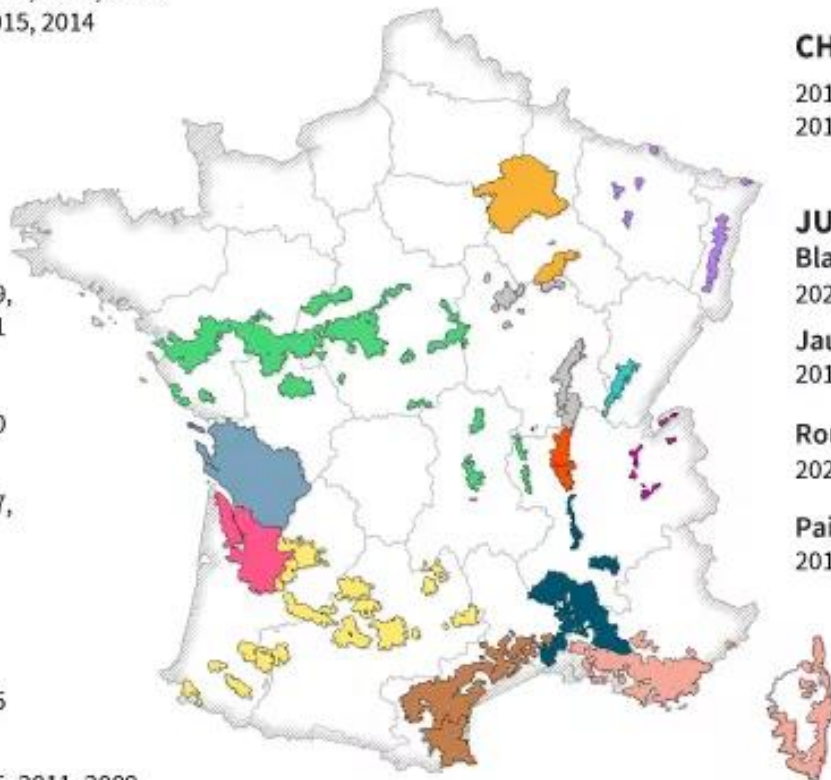
JURA

Blancs
2020, 2018, 2016, 2015, 2010

Jaunes
2012, 2011, 2010

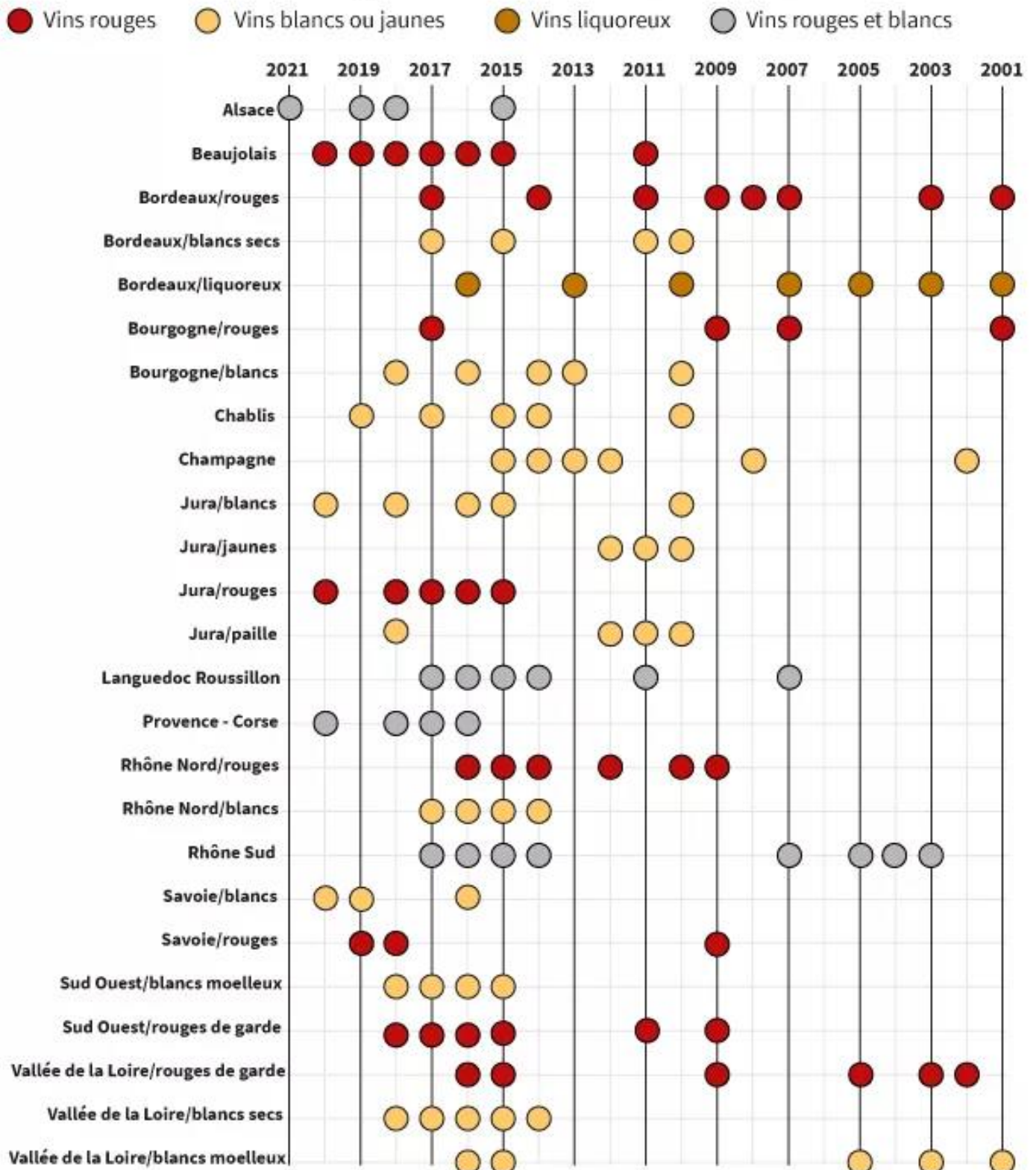
Rouges
2020, 2018, 2017, 2016, 2015

Paille
2018, 2012, 2011, 2010



En un coup d'œil, visualisez les meilleurs millésimes

Retrouvez par année, les millésimes à boire en 2024



Les millésimes pointés dans le tableau et la carte ci-dessus ont été sélectionnés en croisant différentes données : dégustations, notes, échanges avec les vignerons et sommeliers des régions concernées. Il ne s'agit aucunement d'un classement exhaustif, mais davantage des millésimes dégustés et appréciés au cours des dernières semaines, qui ne sont ni forcément les mieux notés ni les plus onéreux.

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Delahaie BRUT Premier à Epernay Où	Bouteille de 75 cl	Ar 300,000
Chanoine Grande Réserve à Reims	Flûte	Ar 59,000
Prosecco Blanc	Bouteille 75 cl	Ar 119,000
	Flûte	Ar 25,000
Prosecco Rosé	Bouteille 75 cl	Ar 129,000
	Flûte	Ar 30,000

Cidre (Bouteille 75 cl)

Cidre 75cl	Ar 98,000
Bolée 15cl	Ar 25,000

Blanc (Bouteille 75 cl)

Le choix du patron – Bouteille 75cl	Ar 95,000
Le choix du patron - Pichet 50 cl	Ar 65,000
Le choix du patron - Verre	Ar 25,000
<u>Bourgogne Aligoté 2018</u>	Ar 149,000
<u>Centre Val de Loire SANCERRE</u>	Ar 290,000
<u>Nord de la Bourgogne Chablis Chardonnay 2022</u>	Ar 250,000
<u>ENTRE-DEUX MERS Riesling 2017</u>	Ar 550,000
<u>ALSACE Domaine Ville de Colmar Riesling sec 2021</u>	Ar 190,000
<u>AFRIQUE du SUD Kloof Street Chenin Blanc 2018</u>	Ar 149,000
<u>BORDEAUX SAUTERNES Château les Mingets 2013</u>	1/2 bouteille Ar 169,000
<u>Pays d'Oc ORIOLUS Chardonnay</u>	Ar 99,000

Rosé (Bouteille 75 cl)

Le choix du patron – Bouteille 75cl	Ar 95,000
Le choix du patron - Pichet 50 cl	Ar 65,000
Le choix du patron - Verre	Ar 25,000
<u>Pays d'Hérault Moulin de GASSAC Guilhem rosé 2023 IGP</u> (Fruité et croquant)	Ar 129,000
<u>SUD de la France Chemin des sables 2023 - Granache Caladoc Merlot</u>	Ar 129,000
<u>Côteaux Aix en Provence Château FONSCOLOMBE 2023</u> (Fruits rouges et agrumes)	Ar 159,000
<u>Côte de Provence 2023 MASFLEUREY</u> (fruité avec une belle fraîcheur)	Ar 169,000

Rouge (Bouteille 75 cl)

Le choix du patron - Bouteille 75cl	Ar 95,000
Le choix du patron - Pichet 50 cl	Ar 65,000
Le choix du patron - Verre	Ar 25,000
<u>LANGUEDOC ROUSSILLON</u> Pays d'Oc Castel Pinot Noir Grande Réserve 2021	Ar 89,000
<u>LANGUEDOC ROUSSILLON</u> Pays d'Oc ORIOLUS Merlot	Ar 99,000
<u>Bordeaux</u> Castel AOC 2021 Merlot	Ar 120,000
<u>Bordeaux</u> Cuvée des baleines - Vin de l'Union Européenne	Ar 120,000
<u>Côtes du Rhône</u> Domaine Chantemerle Propriétaire Récoltant 2018	Ar 120,000
<u>Côtes du Rhône</u> Domaine Chantemerle Propriétaire Récoltant Merlot 2017	Ar 120,000
<u>Lubéron</u> MAS des INFERMIERES AOP 2020 by Ridley SCOTT (Gladiateurs ...)	Ar 190,000
<u>VALLEE DE LA LOIRE</u> Saint-Nicolas de Bourgueil App. SAUVION 2022	Ar 180,000
<u>VALLEE DE LA LOIRE</u> Les Roches Cachées CHINON App. SAUVION 2022	Ar 190,000
<u>VALLEE DE LA LOIRE</u> Saumur Champigny 2021 Plessis-Duval Médaille d'OR	Ar 170,000
<u>Côtes du Rhône</u> Rive droite Crozes-Hermitage 2021 Syrah	Ar 290,000
<u>BOURGOGNE</u> Pinot Noir 2021 Chartron et Trébuchet	Ar 290,000
<u>LANGUEDOC ROUSSILLON</u> FITOU AOP Chasse Privée 2022	Ar 150,000
Grenache Noir, Carignan, Syrah	
<u>LANGUEDOC MINERVOIS</u> Château de Tholomoies 2021	Ar 170,000
Schistes, Marnes gréseuses	
<u>LANGUEDOC ROUSSILLON</u> Côtes Rôtie Chrysopée 2019 Domaine de Bila Haut	Ar 690,000
90% Grenache Noir 10% Mourvèdre Temps de Garde jusqu'en 2032	
<u>Bordeaux</u> Saint-Julien Clos du Maquis 2019	Ar 450,000
61% Cabernet Sauvignon 38.5% Merlot 0.5% Cabernet Franc	
<u>Bordeaux</u> Château Larrivet Haut Brion Pessac Léognan 2013	Ar 290,000
<u>Bordeaux</u> St Emilion Grand Cru Contrôlé 2021 Mis en bouteille à la propriété	Ar 290 000
<u>Bordeaux</u> Château Les EYQUEMS Hautes Graves Margaux	Ar 449,000
<u>AFRIQUE du SUD</u> STELLENBOSCH KANONKOP Kadette Cape Blend 2019	Ar 120,000
<u>ITALIE</u> Lambrusco Signore Giuseppe (vin pétillant à 8.5 degrés)	Ar 150,000
<u>ITALIE</u> Montepulciano D'Abruzzo 2022	Ar 90,000

Nous vous souhaitons un agréable réveil et un bon appétit
Happy wake up 😊😊😊😊 and enjoy your BREAKFAST

Petit déjeuner continental - Continental breakfast **Ar 29 000**

(Boisson chaude de votre choix, viennoiseries, tartines, jus naturel, yaourt, assiette de fruits/oeufs)
Hot beverage, bread, croissant, natural fruit juice, yaourt, fruit plat or eggs

Petit déjeuner américain - American breakfast **Ar 39 000**

Seulement sur demande la veille - ONLY ON REQUEST the day before

Petit déjeuner continental avec jambon et fromage en plus
Continental breakfast with jam and cheese in addition

Vary amin'anana (à commander la veille-Order day before) **Ar 9 000**

Riz parfumé aux herbes avec saucisses ou kitosa (filet de zébu séché)
Rice with sausages or kitosa

Café allongé en pot inox **Ar 5 000** **ou thé Nature** **Ar 3 000**

Café, Espresso TAF, Chocolat chaud, thé
Coffee, Espresso TAF, Hot chocolate, tea

Chocolat chaud de la chocolaterie ROBERT **Ar 5 000**

Hot chocolate

Jus de fruits frais naturels selon saison **Ar 8,000**

Fresh natural fruit juices in season

Tartines, beurre, confiture **Ar 4 000**

Bread served with butter and jam

Viennoiseries (croissant & pain au chocolat) **Ar 6 000**

Pastries (croissant & chocolate croissant)

Gaufre ou crêpe (au miel, chocolat, sucre, confiture, crème de marron ou nature) **Ar 6 000**

Waffle or pancake with honey, chocolate, sugar, jam, chestnut cream or plain

Œufs sur le plat, à la coque, brouillé **Ar 6 000**

Fried egg, soft-boiled egg, scrambled egg

Assiette de fruits de saison **Ar 6 000**

Plate of seasonal fruits

Yaourt – Yoghurt **Ar 3 500**

Les petits déjeuners sont servis à partir de 6 heures tous les jours.

Breakfasts are served as from 6am every day.

Enjoy your meal – Bon appétit – Mazotoa homana

Petit-déjeuner Campagnard Ar 59 000

➤ **6 charcuteries selon arrivage :**

- Jambon d'auvergne cuit
- Jambon épaule ou torchon
- Chorizo fort
- Rosette de Lyon ou mortadelle sicilienne
- Cervelas
- Terrine de volaille ou campagnarde ou poivre vert

➤ **5 fromages selon arrivage :**

- Camembert ou brie
- Pure brebis
- Comté ou gruyère
- Buche de chèvre
- Bleu d'auvergne ou roquefort

Uniquement sur
demande la veille
au matin





Crêpes & Gaufres



Crêpes & Gaufres : une douceur croustillante et savoureuse, avec sa bolée de cidre.

Disponible à toute heure au **COCO LODGE MAJUNGA**

☎ 034 07 011 27

Ar 6 000



LIVRAISON
À
DOMICILE



☎ 034 07 011 11

Tous nos repas sont disponibles sur place, à emporter et sur livraison.

Appelez-nous au
+261 34 07 011 27
ou **+261 34 07 011 11**
(WhatsApp)

**Votre avis
nous intéresse !**



tripadvisor®

Donnez-nous votre avis avec TripAdvisor :
www.tripadvisor.fr/avis

MERCI ! NOUS ESPÉRONS VOUS REVOIR BIENTÔT !

Merci pour votre visite à l'Hôtel★★★

Restaurant Gourmand et Tour Opérateur

Coco Lodge Majunga



RESTAURANT • BAR • SWIMMING POOL • ROOMS WITH AC • SATELLITE TV • MEETING ROOMS • PARKING
ORGANISER OF TRIPS AND EXCURSIONS THROUGHOUT MAHAJANGA AND THE BOENY REGION



+261 (0)20 76 238 18
+261 (0)34 07 011 11
49 Avenue de France
cocolodge@moov.mg
www.facebook.com/CocoLodgeMajunga



WWW.COCOLODGEMAJUNGA-MADAGASCAR.COM

Coco Lodge ★★★

Toute l'EQUIPE COCO LODGE vous remercie de votre visite et vous dit « à très bientôt ! »

Visitez notre site web :

<http://www.cocolodgemajunga-madagascar.com/>

Suivez-nous sur Facebook :

<https://www.facebook.com/CocoLodgeMajunga>