



IKAMBO

RESTAURANT



A PARTAGER / TO SHARE

Les Grillés <i>Grilled appetizers</i>	30 000 MGA	Tartare de Thon, Salade de Légumes croquants au Wasabi <i>Tuna Tartare & Vegetables Salad with Wasabi</i>	30 000 MGA
Sticks frits de Mozzarella d'Antsirabe <i>Mozzarella Sticks</i> 	40 000 MGA	Foie Gras mi-cuit au Chutney de Pok-pok <i>Seared foie gras & Gooseberry Jelly</i>	50 000 MGA
Rouleaux de Printemps aux Crevettes <i>Shrimp Springrolls</i>	40 000 MGA	Terrine de Foie Gras aux Oignons Confits & Pignons Torrifiés <i>Foie Gras Terrine with Candied Onions & Roasted Pine Nuts</i>	60 000 MGA
Croquettes de Manioc & Taro <i>Kassava & Taro Croquettes</i>	35 000 MGA	Duo de Poisson Mariné au Combava  25 000 MGA <i>Smoked & Fresh Fish of the Day with Kaffir lime</i>	25 000 MGA
Rolls de Zébu Façon Ikambo <i>Zebu Meat Rolls</i> 	28 000 MGA	Chèvre aux Noix de Cajou, miel & thym  25 000 MGA <i>Crispy goat cheese, honey & thyme sauce</i>	25 000 MGA
Carpaccio de Zébu, Parmesan & pistou <i>Zebu carpaccio, parmesan cheese & Pistou</i> 	28 000 MGA		

NOS ENTRÉES / STARTERS



NOS SALADES / SALADS


Salade de Légumes Grillés 22 000 MGA
Grilled Vegetables Salad

Cocktail de la Mer 40 000 MGA
Seafood Salad


Salade César Revisitée 45 000 MGA
Ikambo's Ceasar Salad 

NOS SOUPES / SOUPS


Raviolis de la Mer & son Bouillon 32 000 MGA
Seafood raviolis

Soupe de Lentilles & Crème au Lard Fumé 22 000 MGA
Lentil Soup & Smoked Bacon Cream 


Velouté de Pommes de Terre aux Brèdes Mafana 19 000 MGA
Potatoes Velouté with Mafane Greenery

Bisque Royale & Tuiles de Fromage aux Baies roses  35 000 MGA
Seafood Bisque & Cheese Biscuit with Pink Pepper

LE COIN DES VEGGES / VEGGIES

Risotto aux Légumes & Noix de cajou torréfiées  38 000 MGA
Creamy veget Risotto & roasted cashew nuts

Bucatini à la Provençale & Mozzarella 25 000 MGA
Bucatini with Tomato Sauce & Mozzarella

Lentilles à l'Indienne & Burrata de Nosy Be 35 000 MGA
Indian Lentil Salad & Burrata 

Gratin de Patate Douce aux Epices & Fromage d'Antsirabe 22 000 MGA
Sweet Potato Gratin with Antsirabe Cheese

Curry de légumes au lait de coco 22 000 MGA
Vegetable Curry with Coconut Milk



LES HAUTES TERRES / HIGHLAND

Magret de Canard rôti, Tatin
de pomme de terre au Magret fumé
Roasted Duck Breast & mashed potatoes

45 000 MGA

Cœur de Filet de Zébu aux 3 Poivres
3 Peppers Zebu Filet

29 000 MGA



Carbonnade de Jarret de Zébu
Slow Cooked Beef Shank Stew

30 000 MGA



Rôti de Porc Basse Température
Façon Ikambo
Slow Cooked Pork Filet

28 000 MGA



Gigot d'agneau aux épices du Soleil
Roasted Lamb with Sunny spices

40 000 MGA



Suprême de poulet au chorizo,
courgette au citron confit
Chicken Breast with Chorizo & Zesty Zucchini

30 000 MGA



Tous nos plats peuvent être servis sans porc.
Our dishes can be served without porc.

Room service 10%

LES CÔTES/ COASTS

Filet de Mérrou Basse Température
Low Temperature Cooking Grouper Fillet

30 000 MGA

Gambas du Boeny grillées
Grilled King Prawns

40 000 MGA



Crevettes de Madagascar en Persillade
Garlic Butter Shrimps

38 000 MGA

Chaudrée de poulpe & calamar
Octopus & calamari "chaudrée"

38 000 MGA

Cocotte de poisson confit aux oignons
Stew fish & onions confit

30 000 MGA

GARNITURES MAISON / HOMEMADE SIDES ORDERS :

Légumes du potager sautés, riz blanc, spaghetti, Trio de purée de Madagascar, frite maison. / *Stir Fried Vegetables, homefrench fries potatoes, Rice, Spaghetti, Mashed Cassava & Taro*

SAUCES MAISON / HOMEMADE SAUCES:

Poivre sauvage, vin rouge, Chees'mental, Estragon, BBQ,
Inspiration du Chef / *Wild Pepper, Red wine, Cheesy, Barbecue, Tarragon, Chef Daily Sauce*

MENU





RESTAURANT



IKAMBO

FRESH, LOCAL &
HOMEMADE

STREET FOOD / STREET FOOD

Cordon Bleu de Poulet   30 000 MGA
Chicken cordon bleu

Burger Rustique au Mont d'or 30 000 MGA
Ikambo Cheesy Burger 

Veggie Burger 25 000 MGA
Veggie Burger

Burger Poulet Croustillant 30 000 MGA
Chicken Crispy Burger

KIDS MENU / KIDS MENU

Au Choix 1 Plat + 1 Dessert
Choice of 1 Main Dish + 1 Desert
25 000 MGA



PLAT / MAIN COURSE

Nuggets de Poulet & frites / *Chicken Nuggets & French Fries*
Fish & chips / *Fish & chips*
Mini Cheesy Burger / *Cheesy burger*
Mac & cheese / *Mac & cheese*

DESSERT / DESERT

Gaufre / *Waffle*
Crêpe / *Crêpe*
Brownie / *Brownie*
Boule de glace & sorbet (maison) /
Ice Cream & sorbet (homemade)

MENU





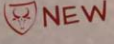
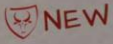
RESTAURANT



IKAMBO

FRESH, LOCAL &
HOMEMADE

DESSERT / DESERT

La Crème brûlée à la vanille de Madagascar & nougatine <i>Vanilla crème brulée & peanuts nougatine</i>	16 000 MGA	L'arbre de Vie du Relais des plateaux <i>Tree of life by Relais des Plateaux</i> 	30 000 MGA
La Balade autour du chocolat d'Ambanja  <i>Chocolate journey around Ambanja</i>	30 000 MGA	Praliné, muscade et légèreté <i>Pralined, nutmeg & litgness</i>	30 000MGA
Larme de chocolat, mousseline Passion <i>Chocolate & Passion Fruit Mousse</i> 	25 000 MGA	Gratin de fruits au sabayon et au combava <i>Fruits & Kaffir Lime Sabayon</i>	15 000 MGA
Mille-feuille tropical à la crème au beurre salé <i>Tropical Mille-Feuille with Salted Butter Cream</i>	16 000 MGA	Charlotte au Fromage Blanc, et son Coulis de Fruit Rouge  <i>Cream Cheese Charlotte & Red berries Coulis</i>	16 000 MGA




IKAMBO


RESTAURANT

LE RELAIS DES PLATEAUX ****

 LOT 66 B ANTANETIBE IVATO - 105 ANTANANARIVO - MADAGASCAR

 +261 (0) 20 22 441 18 / 032 05 678 91

 ikambo@relais-des-plateaux.com

 www.relais-des-plateaux.com