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

RESTAURANT-HOTEL-BAR-PISCINE
coco Lodge
CONFERENCE-EXCURSIONS-TRANSFERT-LOCATION
www.cocolodgemajunga-madagascar.com

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

Tripadvisor
2025
Travelers' Choice Awards

HOTEL
COCO
LODGE

+261 34 07 011 12
cocolodge@moov.mg
https://www.cocolodgemajunga-madagascar.com/

ENTRÉES
STARTERS

- **Carpaccio de langouste … secret du chef …** — Ar 39,000
  Lobster carpaccio… Cook's secret

- **Carpaccio de zébu, de crevettes, de poisson ou mixte** — Ar 25,000
  Zebu carpaccio, shrimps, fish or mixed as you want

- **Eveil Marin** — Ar 22,000
  Marine Awakening

- **Eventail de poisson fumé** — Ar 25,000
  Smoked Fish Medley

- **Salade de poulpe** — Ar 22,000
  Octopus salad

- **L'Échappée Verte & son Œuf Mollet** (poireaux & œuf poché) — Ar 19,000
  Warm Leek & Poached Egg Salad

- **Le Terroir du Boeny** — Ar 25,000
  Local Heritage Salad

- **La Piémontaise gourmande** — Ar 22,000
  The Gourmet Piedmontese Salad

- **Salade tropicale de crevettes à la coriandre** — Ar 26,000
  Tropical Shrimp Salad with Fresh Coriander

- **Œuf cocotte au jambon de poulet et aux asperges** — Ar 22,000
  Egg with ham and asparagus casserole

- **Gratin de crabe en croûte de basilic** — Ar 22,000
  Basil crusted crab gratin

- **Délice gratiné de la mer** — Ar 22,000
  Seafood Gratin Delight

- **Foie gras maison** (confiture d'oignons/chutney de saison) — Ar 45,000
  Foie gras onion jam and seasonal chutney

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 29,000
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 lycut 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 lychopped 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 29,000

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
- **Brochettes du pêcheur Sakalava** Ar 32,000
  Sakalava Fisher man's skewer
- **Crabe de Mangrove à la Malagasy** Ar 29,000
  Malagasy Mangrove Crab
- **Crevettes Royales à la Vanille de Madagascar** Ar 39,000
  Royal Prawns with Madagascar Vanilla
- **Gambas de Majunga grillées au sésame et balsamique** Ar 39,000
  Majunga Shrimp Curry with Coconut Milk
- **Calamars poêlés à l'ail et au persil frais ou à l'armoricaine** Ar 39,000
  Pan-Seared Calamari with Garlic & Fresh Parsley OR in Armoricaine-Style
- **WOK de fruits de mer** Ar 39,000
  Majunga Seafood Wok - Stir-fried Seafood
- **Assiette Gourmande de la 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 la vapeur ou grillé/Minimum 2 pax)** Ar 180,000
  (Crabes de mangrove, langoustes, camarons, crevettes et calamars)
  Seafood Platter (Steamed or Grilled / Minimum 2 pax)
  (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/ Zebu Steak - *Cooking of your choice*

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

- **Médaillon 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

- **Cuisse de poulet caramélisée au thym** — Ar 32,000
  Thyme-Glazed Caramelized Chicken Leg

- **L'Alliance Terre & Mer de la région Boeny** — Ar 39,000
  Boeny Region Surf & Turf

PLATS MALAGASY - *MALAGASY DISHES*

- **Marmite gourmande de Madagascar** Ar 35,000
  Madagascar Gourmet Pot
- **Malagasy romazava royal (Zébu et Poulet)** Ar 35,000
  Royal Romazava: Traditional Malagasy Stew with Zebu and Chicken
- **Hena Ritra à la Malagasy** Ar 33,000
  Malagasy Traditional Feast
- **Tripes de zébu** Ar 25,000
  Slow-Cooked Zebu Tripe
- **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
- **Cœur de poulet croustillant** Ar 29,000
  Golden Crispy Chicken Bites in Pastry

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**
  Penne with braised zebu and Madagascar wild pepper cream Ar 39,000

- **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 "frites".

- **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 frites.

- **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 frites.

- **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 frites.

- **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
VE*GETARIAN 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 du chef** Ar 25,000
  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 cème 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

- **Sandwich pita falafel gourmand** Ar 25,000
  Gourmet Falafel Pita Sandwich

PLATS VEGETARIENS
VE*GETARIAN 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
- **Salade pois chiche à la coriandre** — Ar 19,000
  Chickpea Salad with Fresh Coriander

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**
- **Poulet léger au fromage** */Light cheesy chicken*

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

- **Médaillon de zébu en Harmonie**
  Zebu Medallion in Perfect Harmony

- **Crevettes grillées à l'ail, fricassée de brèdes, oignons, ail, sel et poivre**
  Grilled shrimp with garlic, fricassee 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

- **Filet de poisson au gingembre à la vapeur sauce soja**
  Steamed Fish Fillet with Ginger and Soy Sauce

- **Thon grillé à la méditerranéenne**
  Grilled Mediterranean tuna.

DESSERTS

- **Banana split** — Ar 29,000
  Banana split
- **Coupe de banane tropicale** — Ar 15,000
  Paradise Banana Coupe
- **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
- **Coulant tiède au chocolat** — Ar 25,000
  Warm Chocolate Lava Cake
- **Flan coco** — Ar 15,000
  Coconut custard
- **Yaourt maison by Coco Lodge Majunga** — Ar 10,000
  House-Made Yogurt | Coco Lodge Majunga
- **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

Coco Lodge ★★★

Chambres tout confort, Restaurant gourmand, Bar, Piscine

BOISSONS / *BEVERAGES*

- **Café expresso TAF avec chocolat Robert** — **Ar 7,000**
- **Café expresso MOKARABIA avec chocolat Robert** — **Ar 7,000**
- **World Cola, Caprice Soda, Tonic, Citron, BBA (30cl)** — **Ar 6,000**
- **Coca-Cola, Fanta, World Cola, Soda, BBA (Canette 33cl)** — **Ar 7,000**
- **World Cola, Caprice Soda, Tonic, Citron, BBA (100cl)** — **Ar 9,900**
- **Coca-Cola, World Cola, Soda, Tonic, Citron, 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 (bouteille en verre 50cl) /** ***water (50cl glass bottle)*** — **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
➢ GUINESS en cannette 50cl	Ar 45,000
➢ Heineken	Ar 19,000
➢ Gold Blanche canette 50cl (*white beer cane*)	Ar 13,900
➢ Gold Blanche bouteille 33cl (*white beer bottle*)	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 -*bottle*-)	Ar 390,000
➢ Johnny Walker Black Label (bouteille -*bottle*-)	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 -*bottle*-	Ar 270,000
➢ Martini rouge, blanc ou rosé (*red, white or rose*)	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) - *Parrot (mint)*	Ar 12/22,000
➢ Mauresque (orgeat) - *Moorish (almond)*	Ar 12/22,000
➢ Tomate (grenadine) - *Tomato (pomegranate)*	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 Coco Lodge/*Coco milk*, crème fraiche/*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.

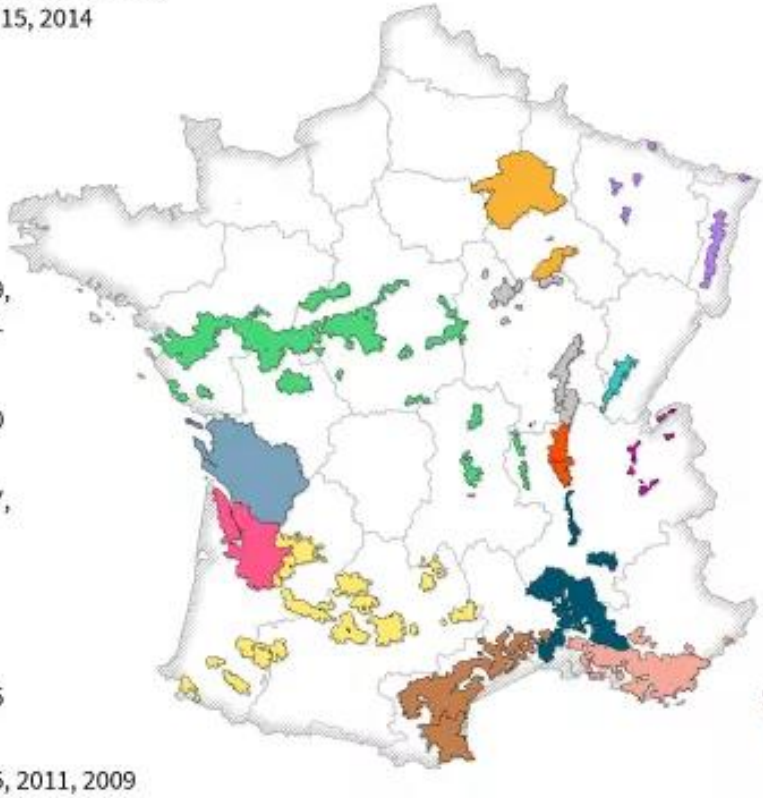
Ask for our full cocktails's menu.

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
2005, 2003, 2002

Blancs secs
2018, 2017, 2016
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

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

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

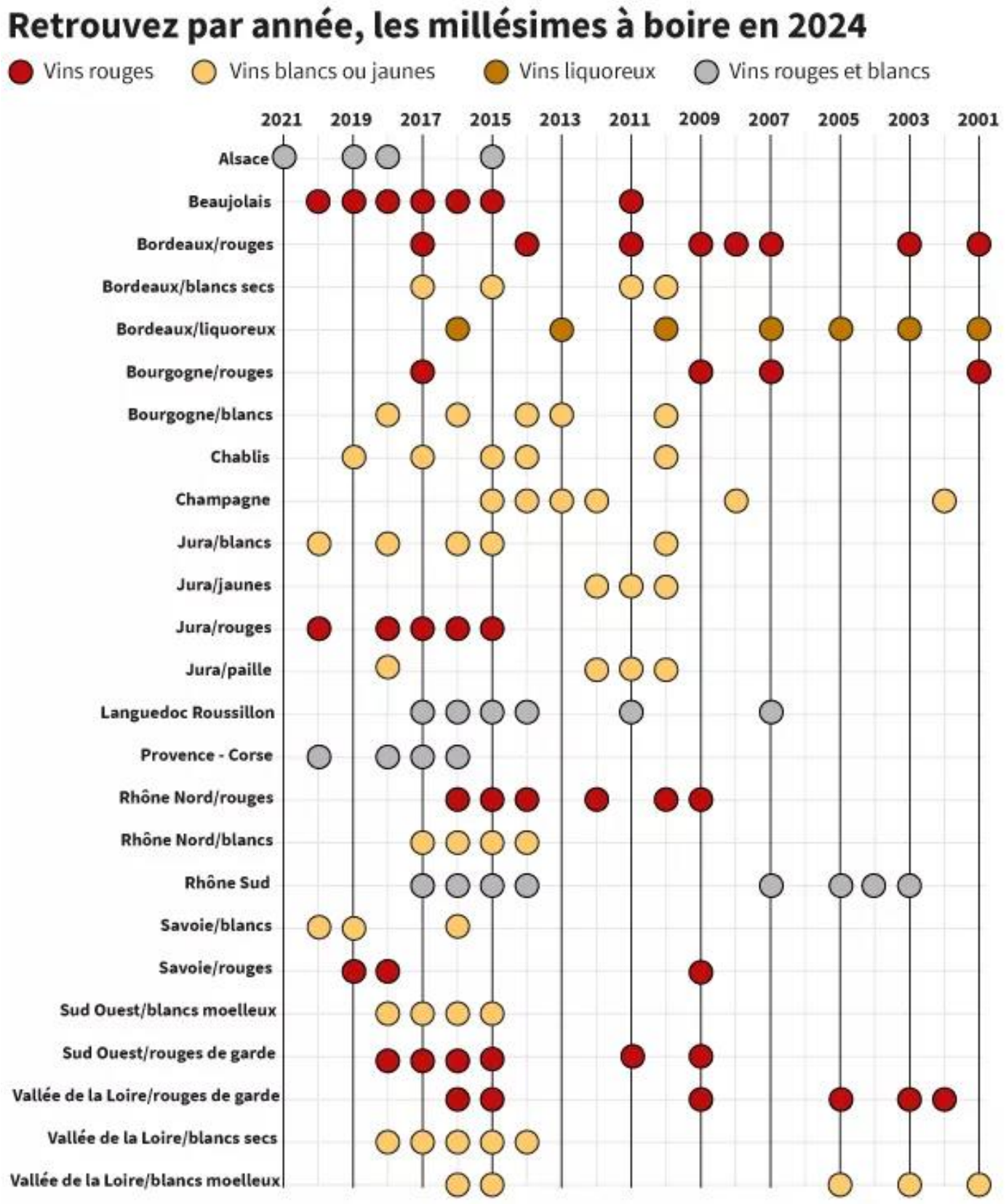
CHAMPAGNE

2015, 2014, 2013
2012, 2008, 2002

BEAUJOLAIS

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

En un coup d'œil, visualisez les meilleurs millésimes



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	**Bouteille de 75 cl**	**Ar 350,000**
Où		
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**
Bourgogne Aligoté 2018	**Ar 149,000**
MAISON CHANZY – Bourgogne Aligoté – Les Fortunés 2022	**Ar 240,000**
Nord de la Bourgogne Chablis Chardonnay 2022	**Ar 250,000**
Schieferkorpf LIEU – DIT BERG 2017 – Alsace Riesling	**Ar 650,000**
ALSACE Domaine Ville de Colmar Riesling sec 2021	**Ar 190,000**
AFRIQUE du SUD Kloof Street Chenin Blanc 2018	**Ar 149,000**
BORDEAUX SAUTERNES Château les Mingets 2013 ½ bouteille	**Ar 169,000**

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**
SUD de la France Chemin des sables 2023 - Granache Caladoc Merlot	**Ar 129,000**
Côte de Provence 2023 MASFLEUREY (fruité avec une belle fraicheur)	**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
LANGUEDOC ROUSSILLON Pays d'Oc Castel Pinot Noir Grande Réserve 2021	Ar 89,000
LANGUEDOC ROUSSILLON Pays d'Oc ORIOLUS Merlot	Ar 99,000
Bordeaux Castel AOC 2021 Merlot	Ar 120,000
Bordeaux Cuvée des baleines - Vin de l'Union Européenne	Ar 120,000
Côtes du Rhône Domaine Chantemerle Propriétaire Récoltant 2018	Ar 120,000
Côtes du Rhône Domaine Chantemerle Propriétaire Récoltant Merlot 2017	Ar 120,000
Lubéron MAS des INFERMIERES AOP 2020 by Ridley SCOTT (Gladiateurs ...)	Ar 190,000
VALLEE DE LA LOIRE Saint-Nicolas de Bourgueil App. SAUVION 2022	Ar 180,000
VALLEE DE LA LOIRE Les Roches Cachées CHINON App. SAUVION 2022	Ar 190,000
VALLEE DE LA LOIRE Saumur Champigny 2021 Plessis-Duval Médaille d'OR	Ar 170,000
Côtes du Rhône Rive droite Crozes-Hermitage 2021 Syrah	Ar 290,000
BOURGOGNE Pinot Noir 2021 Chartron et Trébuchet	Ar 290,000
LANGUEDOC ROUSSILLON FITOU AOP Chasse Privée 2022	Ar 150,000
Grenache Noir, Carignan, Syrah	
LANGUEDOC MINERVOIS Château de Tholomoies 2021	Ar 170,000
Schistes, Marnes gréseuses	
LANGUEDOC ROUSSILLON Côtes Rôtie Chrysopée 2019 Domaine de Bila Haut	Ar 690,000
90% Grenache Noir 10% Mourvèdre Temps de Garde jusqu'en 2032	
Bordeaux Château Larrivet Haut Brion Pessac Léognan 2013	Ar 290,000
Bordeaux St Emilion Grand Cru Contrôlé 2021 Mis en bouteille à la propriété	Ar 290 000
AFRIQUE du SUD STELLENBOSCH KANONKOP Kadette Cape Blend 2019	Ar 120,000
ITALIE Lambrusco Signore Giuseppe (vin pétillant à 8.5 degrés)	Ar 150,000
ITALIE 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 a day before*) **Ar 15 000**

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, Expresso TAF, Chocolat chaud, thé

Coffee, Expresso TAF, Hot chocolate, tea

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

Hot chocolate

Jus de fruits frais naturels selon saison **Ar 9,000**

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 crepes 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 SOCOLAIT – *SOCOLAIT 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

Chambres tout confort, Restaurant gourmand, Bar, Piscine

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

RESTAURANT-HOTEL-BAR-PISCINE
CONFERENCE-EXCURSIONS-TRANSFERT-LOCATION
www.cocolodgemajunga-madagascar.com

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

S'invite chez vous

LIVRAISON À DOMICILE

S'invite chez vous

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

Toute l'EQUIPE COCO LODGE vous dit

« à très bientôt ! 😻 »

Visitez notre site web :
http://www.cocolodgemajunga-madagascar.com/
Suivez-nous sur Facebook :
https://www.facebook.com/CocoLodgeMajunga