

Fiaingana / To start

Trakitsaky

25.000

Samosa trondro sy hena, mofo anana, masikita, pakopako ,mahogo , sôsy voanjo/ Panier de sambos au zébu et poisson, galette de riz, beignet aux brèdes, mini brochettes, crème d'arachide/Malagasy appetizer :samosa(with meat and fish), leaves fritters, fried cassava, mini meat skewers, peanuts sauce)

Gratin de fruits de mer

32.000

Seafood gratin



Foie gras fait-maison

45.000

Duo de carpaccio de zébu et poisson

30.000

Thin slices of raw meat and fish marinated with lemon, olive oil, basil

Légumes grillés à l'italienne et mozzarella

45.000

Mixed salad, grilled vegetable s, lettuce , mozzarella cheese

Velouté de légumes et croûtons

20.000

Smooth vegetable soup with crispy bread

Signature dishes and from the terroir / Les signatures et du terroir

Manara-molotra

lue.

35 000

Confit de queue, langue, tripe et entrecôte de zébu mijotées à basse température pendant 48h

4 pieces of zébu meat(tripe, tail,tongue and rib steak) 48h of cooking preparation in low temperature

Ro Faka Fy

lue.

35 000

Anana mifangaro, akoho gasy, drakaka, tsitsika, salibôka /soupe de poulet, crabe, crevettes , poisson fumé et brèdes /Malagasy casserole with crab, shrimp,smoked fish chicken and green leaves

Ravitoto sy henakisoa

25 000

Feuilles de manioc pillées et mijotées au porc /Mashed cassave leaves with pork



Varanga Faka Fy

lue.

35 000

Duo de varanga : Estouffade et effilochée de zébu accompagné de duo de riz rouge entier et blanc

Finely pulled and braised zebu beef with duo of red and white rice

Akoho ritra amin'ny sakamalao sy anamafana

lue.

35 000

Fricassé de poulet fermier au gingembre et brèdes mafana /Chicken simmered with ginger and anamalao

Gana ritra , tsomanga

45 000

Cuisse de canard confit aux épices , arancini de patate douce,/Duck confit, , arancini of sweet potato

From ocean and river / De l'océan et nos rivières

Nofotondro sy voanio maitso, tsitsika sy akondro lamy lue. 32 000

Filet de poisson à la crème de coco pressé à froid , crevettes, banane plantain, baies roses

Seared fish fillet with green coconut milk and shrimp , plantain



Crevettes "Label Rouge" (Unima) 55.000

Fraiche, ferme, croquante la seule au monde à être certifiée Label Rouge /The best shrimp in the world certified Label Rouge Fresh, firm, crunchy and so tasty

Carpe royale lue. 45 000

Tournedos de carpe roulé à la poitrine de porc fumée / Fillet of carp rolled in bacon

Amalona sy henakisoa 35 000

Anguilles au porc / Eels with pork

Pilao 45 000

Riz au coco, fruits de mer, poulet Specialité du Boeny/ Sakalava dish : rice cooked in coconut milk, sea food, chicken, spicies

Ravikaza masamaitso sy orandava 25 000

A la façon des Betsimisarka, les feuilles de manioc sont pilées avec du anamalao et poélées aux crevettes

Tilapia à votre façon 35 000

Tilapia préparé à votre façon : au coco, à la malagasy, frit , beurre maître d'hôtel Tilapia fish in your way fried, in coconut milk or with vegetables leaves, beurre maître d'hôtel

Menu de degustation

Hanimpitoloha

85 000 /pers

- Manara-molotra
- Trondra afa taolana
- Saliboka
- Ravikazaha masa maitso sy tsitsika
- Antsary
- Vary tsipalan'Alaotra sy rojo mena
- Bonitsy sy kapika
- Mamin'I Gasikara

Mafilotra

100 000 /pers

- Manara-molotra
- Trondra afa taolana
- Saliboka
- Ravikazaha masa maitso sy tsitsika
- Amalona sy henakisoa
- Antsary
- Vary tsipalan'Alaotra sy rojo mena
- Bonitsy sy kapika
- Mamin'I Gasikara



Le menu de dégustation **vise à vous offrir une expérience gastronomique , basée sur la dégustation de plusieurs plats vedettes du restaurant**. Et de différentes régions et ethnies de Madagascar , Bestimisaraka , Sakalava, Merina, Tanôsy, Antandroy.... Nous vous proposons de petites portions des plats signatures et des plats emblématiques du pays en une seule séance

Haka Fy

150 000 /pers

- Manara-molotra
- Varanga Haka Fy
- Trondra afa taolana
- Saliboka
- Ravikazaha masa maitso sy tsitsika
- Amalona sy henakisoa
- Amalona friry
- Gana Ritra sy "épices" ary vanille
- Antsary
- Vary tsipalan'Alaotra sy rojo mena
- Bonitsy sy kapika
- Mamin'I Gasikara



Authentic Restaurant

Pour un vrai voyage culinaire et une Expérience Exclusive

Aux Saveurs Authentiques

De La Cuisine Malagasy

Maka Fy tompoko ! 

Viande et poisson

Brochettes de zébu ou poulet

1.1.

30.000

Zebu meat or Chicken skewer

Cuisse de poulet grillée aux herbes

25.000

Grilled chicken in aromatic herbs



Fillet de poisson aux trois poivres

30 000

Fish fillet in 3 peppers sauce

Accompagnement inclus

(1 accompagnement au choix ou 2 moitiés)

Riz(duo ,rouge ou blanc) /Légumes/ Frites/ Spaghetti/ Gratin de lasagne au potiron /Salade verte
Rice (red/white, fried vegetables/fried potatoes/spaghetti/green salad/Lasagne and pumpkin's gratin

Supplément d'accompagnement:

10 000

Italien (eo foana)

Ravioli ai quattro formaggi 30.000

Ravioli aux quatre fromages (Bleu, mozzarella, gruyère, chèvre)/Ravioli of four cheeses cream

Melanzane alla parmigiana 28.000

Gratin d'aubergine / Eggplant gratin

Lasagne alla Bolognese 30.000



Spaghetti alla carbonara ou alla bolognese 25.000

Spaghetti Bolognese or carbonara

Gnocchi ai funghi e pesto (gnocchi, mushroom, pesto sauce) 30.000

Neri (vegan) 25.000

Riz frit au brèdes / bonitsy/pakopako/crème d'arachide

Dessert

Mamin'i Gasikara

18 000

Assiette gourmande Malagasy : Mokary fleur au miel , koba,dobadoba, godrogodro
Suite of Malagasy pastry

Mousse au chocolat noir de Madagascar

16 000

Coupe "Haka Fy"



16 000

Salade de fruits de saison, glace à la vanille, et chantilly
Ice cream with fruits and chantilly

Tiramisu

14 000

Coupe de glace et sorbet (3 parfums au choix)

18 000

Mofo akondro et glace

14 000

Beignet de banane et glace / Banana fritter and vanilla ice cream

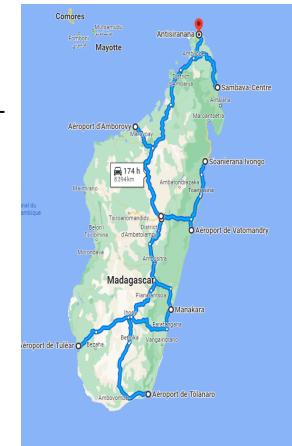
Dessert du jour

Please check with Zo /demandez à Zo



“Lakozia Mitety Farita « c'est quoi?

1. Ce sont les Recherches des recettes culinaires traditionnelles et authentiques dans toutes les régions de Madagascar
2. Une serie de films documentaires de 13mn diffusés sur la TVM, Télévision Nationale de Madagascar tous les dimanches en prime time (60 films diffusés) et sur youtube (Haka Fy)
3. Et concrétisé par un magnifique ouvrage littéraire de recettes de cuisines et d'histoires, des personnes, et des lieux et qui fera voyager les lecteurs en vente ici et dans différentes librairies et qui est lauréat du plus prestigieux concours de livre de cuisine du monde, le « Gourmand Cook-book Award » 2024



Quels sont les objectifs de ces recherches?

1. Pour la préservation, valorisation et transmission de la Culture Culinaire de Madagascar

Pour inciter et attirer les touristes locaux et étrangers à (re)découvrir la richesse de notre savoir-faire gastronomique en visitant les régions explorées ou à les (re)decouvrir au Restaurant [Haka Fy](#)



Qui sont impliqués dans ces recherches ?

1. La créatrice du projet Lakozia Mitety Faritra (LMF) et réalisatrice des films documentaires, et autrice du Livre Haka Fy Tsiro , Cheffe Henintsoa Moretti , qui est aussi la fondatrice et gérante du [Haka Fy Authentic Restaurant](#),
2. Les partenaires qui ont sponsorisé Haka Fy

La Société [Vitogaz Madagascar](#) Partenaire Majeur , depuis les prémices du projet Lakozia Mitety Faritra

[Paositra Malagasy Ofisialy](#)

ONTM (Office Nationale du Tourisme de Madagascar)

Madagascar Airlines



Mon rêve est devenu réalité
grâce à Hamintra.
Ce rêve de découvrir toute
la gastronomie Malagasy
en un seul endroit.
Merci !

M.
JOUHAR SOUMANORAN RA
Ministre du tourisme

16/12/21

je souhaite plein de succès au projet
LAKOTIA MIRETY FARITRA qui est un projet
que je qualifieais de NOBLE

JHC

Nisaina ny NAKA FY ny RASOITIA MALAGASY.

Nisaina zavatra mitovy sy miretsaka AVO ny hay fy MALAGASY.

Venona hiteny sy hery ampihy Fombonana.

Nicely fo HOBIBIZAMA PERFO tsy vanesa.

En tout cas, FELICITATIONS !!!

Bon plein succès pour le

LAKOTIA MIRETY FARITRA.

JHC