

Hakafy Tsiro Menu







Hakafy Tsiro

Haka Fy Tsiro, le livre de recettes de Cheffe Henintsoa Moretti, a remporté le prix du Meilleur Livre de Cuisine Africaine au Monde lors des Gourmand World Cookbook Awards, 2024.

Cheffe Henintsoa Moretti



Disciple d'Escoffier, elle porte une approche exigeante fondée sur la rigueur, le respect du produit et la transmission des savoir-faire, tout en affirmant une signature malagasy contemporaine. Elle œuvre activement pour la reconnaissance et le rayonnement de la gastronomie malagasy sur les scènes nationale et internationale, en la positionnant comme une cuisine vivante, évolutive et porteuse de sens.

Son travail culinaire s'inscrit également dans une démarche d'écriture et de documentation culturelle. Son premier ouvrage, *Haka Fy Tsiro*, a été récompensé par le prix « Best African Cookbook in the World » aux Gourmand World Cookbook Awards, marquant une reconnaissance internationale majeure pour la gastronomie malagasy.

Sa cuisine raconte des histoires : celles des femmes, des familles, des marchés, des saisons et des traditions transmises de génération en génération, qu'elle réinterprète avec finesse et modernité. Dans cette même dynamique, elle porte le projet *Lakozia Mitety Faritra*, une initiative dédiée à la collecte, à la valorisation et à la transmission des cuisines régionales de Madagascar, afin de préserver les savoir-faire, les gestes culinaires et les produits des différents territoires.

A Disciple of Escoffier, she embraces a culinary philosophy shaped by rigor, elegance, and reverence for ingredients, while affirming a contemporary Malagasy voice rooted in heritage and renewal. She works to elevate Malagasy gastronomy on national and international stages, presenting it as a living cuisine — meaningful, evolving, and deeply connected to culture.

*Her work extends beyond the plate into writing and cultural preservation. Her first book, *Haka Fy Tsiro*, was awarded “Best African Cookbook in the World” at the Gourmand World Cookbook Awards 2024, marking a milestone for the recognition of Malagasy cuisine worldwide.*

*Her cuisine tells stories — of women and families, of markets, seasons, and traditions handed down through time — which she reinterprets with sensitivity and modern refinement. In this spirit, she leads the *Lakozia Mitety Faritra* project, devoted to honoring and transmitting the regional cuisines of Madagascar, safeguarding ancestral techniques, culinary memory, and emblematic ingredients.*



Née au cœur de Madagascar, j'ai grandi entourée de parfums, de feux de bois, de marmites qui mijotent, de mains qui transmettent.
Avant la technique, il y a eu la tradition.
Avant les voyages, il y a eu les racines.

Chez Haka Fy, je porte d'abord la cuisine malagasy : ses gestes anciens, ses feuilles pilées, ses bouillons profonds, ses viandes mijotées, ses recettes qui racontent une terre entière.

Puis viennent mes pas à travers le monde, mes rencontres, mes curiosités.
Alors je fusionne, non pour effacer, mais pour élever, pour révéler la force de nos produits à la lumière d'autres cultures : l'Italie, l'Asie, la France, l'Afrique, les îles...

Chaque plat ici est un pont :
entre nos terroirs et mes voyages,
entre l'héritage et la création,
entre hier et aujourd'hui.

*Bienvenue dans ma cuisine :
celle qui honore Madagascar,
et ose tous les possibles.*



I was born in Madagascar, in a world shaped by wood fires, slow-cooked broths, crushed leaves, and recipes whispered from one generation to the next.
Before technique came tradition.
Before travel came roots.

At Haka Fy, I honor Malagasy cuisine first — its ancestral gestures, deep flavours, simmered meats, coastal freshness, and the soul of each region woven into every dish.

Then come the journeys, the encounters, the curiosity of a chef who wants to explore without forgetting where she stands.

So I create fusions, not to replace, but to elevate — letting our local products shine under new lights: Italian, Asian, French, African, island influences and more.

Every plate is a bridge:
between our land and my travels,
between heritage and invention,
between yesterday and tomorrow.

*Welcome to my cuisine —
rooted in Madagascar,
open to the world.*



The Chef's Opening Notes

TSAKITSAKY

Samosa zébu & poisson, mofo anana, masakita (mini brochettes), pakopako, mahogo, sauce arachide
— A vibrant tasting journey: zebu & fish samosas, mofo anana, mini skewers, pakopako, cassava bites, and silky peanut sauce.

30,000

DUO DE CARPACCIO DE ZÉBU ET POISSON

Tranches fines marinées au citron, huile d'olive, basilic
— Paper-thin slices marinated in lemon, olive oil and basil — a duet of freshness.

35,000

Préambule des Saveurs

SALADE DE JEAN.

Créée en hommage à Jean, un ami.
Légumes grillés, betterave, tomates fraîches et confites à l'huile d'olive
— A medley of grilled vegetables, beetroot, fresh tomatoes and olive oil, confit tomatoes.

25,000

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIE DU PAYS (À PARTAGER)

Bleu, reblochon, vacherin, zebu fumé et épicés, magret de canard
— A rustic board of cheeses & charcuterie from the island and the Alps.

65,000

JAMBON DE MAGRET DE CANARD AFFINÉ

Fines tranches de magret de canard séché à l'air, aux arômes délicats, accompagnées d'une salade croquante
— Air-dried duck breast with delicate aromas and garden salad.

45,000

SOBAKAKA MIKAREPOKA

Nymphes croustillantes, éclat d'ail doux et persil frais
— Crisp Nymph's Leg, delicately infused with soft garlic and fresh parsley

45,000

VELOUTÉ DE LÉGUMES & CROÛTONS

— Smooth vegetable soup — A warm, silky vegetable broth with golden croutons.

25,000

GRATIN DE FRUITS DE MER

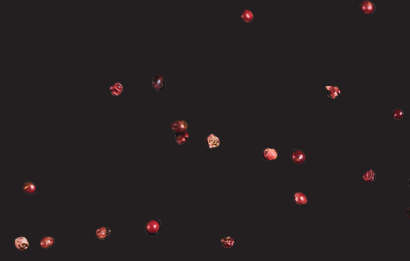
— Seafood gratin Oven-baked ocean delights wrapped in a creamy golden blanket.

35,000

ATIN-GANA

Foie gras fait maison
— Homemade foie gras

55,000



Les Chairs Nobles & Généreuses

*Noble Cuts —
Generosity & Excellence*



MANARA-MOLOTRA

Confit de queue, langue, tripe et entrecôte de zébu, cuisson basse température 48h
— A slow-cooked celebration of oxtail, tongue, tripe and zebu rib (48h).

40,000

RAVITOTO SY HENAKISOA

Feuilles de manioc pilées mijotées au porc
— Pounded cassava leaves melting into slow-simmered pork.

30,000



AKOHO RITRA AMIN'NY SAKAMALAO SY ANAMAFANA

Poulet fermier au gingembre et brèdes mafana
— Farm chicken simmered with ginger and brèdes mafana.

40,000

POULET AU COCO

Cuisse de poulet desossé au coco
— Deboned chicken thigh in silky coconut sauce.

35,000

LASAGNE À LA BOLOGNAISE

Lasagne, ragout de viande au lard fumé
— Classic Italian ragù lasagna.

35,000

VARANGA HAKA FY

Duo de varanga : estouffade & effilochée de zébu, duo de riz rouge et blanc
— Signature shredded and stewed zebu with duo rice.

40,000



VORIVORIN-KENA RITRA

Tripe au gingembre
— “Slow-braised tripe with fresh ginger”

30,000

RO HAKA FY

Soupe/casserole malagasy : poulet, crabe, crevettes, poisson fumé, brèdes
— Island hot pot with chicken, crab, shrimp, smoked fish and greens.

45,000



GANA RITRA, TSOMANGA

Cuisse de canard confit aux épices, arancini de patate douce
— Duck leg confit with spiced sweet-potato arancini.

45,000

VOROTSILOZA

Dinde à la malagasy, tendre et délicat
— Malagasy-style simmered turkey.

55,000

Trésors d'Eaux Salées & Douces

*Treasures of the Sea &
Fresh Waters*



NOFO TRONDRO SY VOANIO MAITSO

Filet de poisson à la crème de coco pressée à froid,
crevettes, banane plantain, baies roses
— Fish Fillet bathed in cold-pressed coconut
velouté, paired with succulent prawn, caramelised
plantain

40,000

CREVETTES LABEL ROUGE (UNIMA)

Fraîches, fermes, croquantes – certifiées Label Rouge
— Fresh, firm and crunchy Label Rouge
shrimp.

70,000



CARPE ROYALE

Tournedos de carpe roulé à la poitrine
de porc fumée
— Carp tournedos rolled in smoked pork belly

55,000

PILAO (SAKALAVA)

Riz au coco, fruits de mer, poulet, épices
— Coconut rice with seafood, chicken and
island spices.

50,000

RAVIKAZA MASAMAITSO SY ORANAVA

Feuilles de manioc pilées au anamalao,
poêlées aux crevettes (Betsimisarakaka)
— Pounded cassava leaves sautéed with
shrimp.

35,000

AMALONA SY HENAKISOA

Anguilles au porc
— Eel and pork, ancestral pairing

45,000

TILAPIA

[IZAY HITIAVANAO AZY]

Au coco, à la malagasy, frit, légumes feuilles,
ou beurre maître d'hôtel
— Tilapia, your way: coconut, Malagasy, fried,
leafy greens or maître d'hôtel butter.

45,000

NOFO TRONDRO SY DIPOIVATRA

Filet de poisson aux trois poivres
— Pan-seared fish fillet with a trio of peppers:
black, green and wild voatsiperifery™

40,000

À SAVOIR – L'ART DE LA TABLE 1 AU CHOIX
(OU 2 MOITIÉS) : RIZ (DUO, ROUGE OU BLANC) /
PLANCHA DE LÉGUMES / FRITES / PURÉE DE TAROT /
SPAGHETTI / SALADE VERTE

PETITS BONUS
GOURMANDS

10,000





Harmonie Végétale

*Garden
Inspirations*

RAVIOLI ALLA CREMA DI FORMAGGI

Ravioli à la crème de fromage
— Ravioli with cheese and black truffle cream.

40,000

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Gratin d'aubergine
— Baked eggplant with cheese
& tomato layers.

30,000



TORTELLONE “FELTSIREBIKA” NYTSIRO MALAGASY SY ITALIANA MIRAY

Tortellone de feuilles de potiron” à la Truffe ,
oeuf – Fusion Italo-Malagasy
— A refined fusion of coconut-infused pumpkin
leaves from Madagascar's north-west and the
timeless elegance of Italian lasagna, elevated
with a black truffle béchamel.

60,000

GNOCCHI AL PESTO

Gnocchi de pomme de terre,
sauce pesto de basilic
— Potato gnocchi in basil pesto.

35,000

TSISY HENA

Tarot, pousse de maïs, brèdes, oeuf,
tomates cerises, artichaut
— Taro, baby corn, greens, egg,
lettuce & cherry tomatoes.

30,000

Feu, Braise & Art Grillé

*Fire & Ember —
The Art of Charcoal and Flame*

MASIKITA HENA OMBY NA AKOHO

Brochettes de zébu ou poulet
— Zebu or chicken skewers

35,000

NOFO TRONDRO ATONO

Filet de poisson grillé, beurre citronné
— Grilled fish fillet with lemon butter.

45,000

MASIKITA NOFON-GANA

Brochette d'aiguillette de canard, chips de patate douce/
patate douce façon sarladaise/sauce barbecue
— Duck aiguillette skewer with sweet potato sides.

45,000

MASIKITA HAZANDRANOMASINA

Brochettes de fruits de mer Crevettes/calamar sauce
calypso/pakopako/plancha de légumes
— Surf & turf: shrimp, calamari, chicken, zebu &
vegetables.

45,000



Menu de dégustation Haka Fy

*Tasting menus —
Haka fy*

Une promenade culinaire où chaque région de Madagascar murmure ses saveurs. L'océan rencontre la terre rouge, l'anguille danse avec le porc, le riz de l'Alaotra s'étire comme un fil de mémoire. Ici, la tradition ne se revisite pas : elle se prolonge, se sublime, se raconte.

— A culinary journey where each region of Madagascar whispers its flavors. The ocean meets the red earth, eel dances with pork, and Alaotra rice unfolds like a thread of memory. Here, tradition is not reinvented: it is extended, elevated, and told with devotion.

HANIMPITOLOHA

Une découverte en sept étapes

— A seven-step discovery :

Manara-molotra

Trondro afa taolana

Saliboka

Ravikazaha masamaitso sy oran-dava

Antsary

Vary tsipalan'Alaotra

Bonitsy sy kapika

Mamin'i Gasikara

85,000



MAFILOTRA

Un menu délicieux, entre tradition et finesse

— A delicious menu, between tradition and finesse :

Manara-molotra

Trondro afa taolana

Saliboka

Ravikazaha masamaitso sy oran-dava

Antsary

Vary tsipalan'Alaotra

Bonitsy sy kapika

Amalona & henakisoa

Antsary

Vary tsipalan'Alaotra

Bonitsy sy kapika

Mamin'i Gasikara

100,000



HAKAFY

Le voyage complet, emblématique

— The complete signature journey :

Manara-molotra

Trondra afa taolana

Saliboka

Ravikazaha masamaitso sy oran-dava

Antsary

Vary tsipalan'Alaotra

Bonitsy sy kapika

Amalona & henakisoa

Antsary

Vary tsipalan'Alaotra

Bonitsy sy kapika

Amalona friry

Vorombe & henakisoa

Antsary

Vary tsipalan'Alaotra

Bonitsy sy kapika

Mamin'i Gasikara

150,000



Épilogue Sucré

*Sweet Epilogue —
Delicate Final Notes*



MAMIN'I GASIKARA

Assiette gourmande malagasy : Mokary fleur au miel, koba, dobadoba, godrogodro, bonbon kôkô

— Gourmet Malagasy dessert plate: mokary, koba, dobadoba, godrogodro, coconut sweets.

22,000



CHOUX GASY

Choux, glace au koba, coulis de tamarin, “dobadoba”

— “Choux pastry filled with koba ice cream, tamarind coulis and dobadoba”

30,000

MOUSSE AU CHOCOLAT

— Rich, dark, melting chocolate.

18,000

TIRAMISU

Italian classic with
— Malagasy notes.

16,000

COUPE « HAKA FY »

Salade de fruits de saison, glace vanille, chantilly!
— Seasonal fruits, vanilla ice cream & whipped cream.

20,000

COUPE DE GLACE ET SORBET (3 PARFUMS)

Three-flavour ice cream or sorbet.

24,000

TRILOGIE GLACÉE HAKA FY – LES SAVEURS DE L'ÎLE

koba/triplax (cola, sakamalao, tantely/ voatsokona
— Frozen trilogy: koba, triplax, voatsokona.

30,000

MOFO AKONDRO ET GLACE

Beignet de banane et glace
— Banana fritter with ice cream.

20,000

DESSERT ANIO

Anontanio ry Zalahy nandray teo

Dessert du jour : demandez à l'un de nos
“Zalahy” qui vous a servi — il sait tout !
— Today's dessert: just ask one of the “Zalahy”
who served you — they always know.



Lakozia, mitety faritra

*Lakozia,
Across the Regions*

Lakozia Mitety Faritra est un voyage vivant à travers les cuisines régionales de Madagascar.

Un projet personnel que j'ai porté né d'un désir profond : aller collecter les recettes authentiques malagasy auprès de celles et ceux qui les détiennent encore, dans les villages, les hameaux, les foyers, là où la cuisine se transmet par le geste, la parole et la mémoire — bien avant le livre Haka Fy Tsiro et les scènes gastronomiques.

Ce projet de terrain m'a conduit sur les pistes, les mers et les routes de l'île.

J'ai parcouru plus de 10 000 km à travers Madagascar, pour rencontrer les gardiennes des savoir-faire culinaires, écouter leurs récits, apprendre leurs gestes et recueillir leurs secrets hérités des générations.

Depuis son lancement, Lakozia Mitety Faritra a déjà traversé plusieurs régions du pays, notamment Atsinanana, Atsimo-Andrefana, Anosy, Sava, Diana, ainsi que les côtes du nord-ouest, parcourues en catamaran, de Nosy Be jusqu'aux îlots Radama.

Chaque territoire visité révèle une identité culinaire singulière, façonnée par son climat, ses paysages, ses produits, ses pratiques culturelles et son histoire.

Le projet ne fige rien, ne folklorise rien. Il célèbre des cuisines vivantes, en mouvement, intimement liées au quotidien des communautés. Une attention particulière est portée aux femmes — ces dépositaires silencieuses de la mémoire alimentaire, gardiennes des foyers, des marmites, des gestes et des traditions.

Les recherches menées dans le cadre de Lakozia Mitety Faritra ont été consignées dans une série de films documentaires courts, d'environ 13 minutes chacun.

À ce jour, 60 films ont été réalisés, retraçant les cuisines régionales, les gestes culinaires, les produits du terroir et les voix de celles et ceux rencontrés sur le terrain. Ces documentaires sont librement accessibles sur YouTube, via la chaîne

« Haka Fy - Lakozia Mitety Faritra », offrant à ce patrimoine culinaire une diffusion large, à Madagascar comme à l'international.

Lakozia Mitety Faritra est mené avec le soutien de Vitogaz, partenaire principal du projet, dont l'engagement rend possible le travail de terrain, les déplacements régionaux et la documentation respectueuse du patrimoine culinaire malagasy.

*Parce que préserver une cuisine,
c'est préserver une culture.
Et raconter les cuisines des régions de
Madagascar,
c'est raconter Madagascar lui-même.*

*Parce que la culture est l'identité d'un
peuple.*

SUIVEZ L'EMISSION
SUR NOTRE CHAÎNE
YOUTUBE



Lakozia Mitety Faritra is a living journey through the regional cuisines of Madagascar.

A field-based project that I carry personally — born from a deep calling to collect authentic Malagasy recipes from their true keepers, in every zone and region of the island, where cuisine is transmitted through gestures, spoken memory and lived experience, long before books or gastronomic stages.

This journey has taken me across land, sea and winding roads.

I have travelled over 10,000 km across Madagascar, meeting the women who safeguard culinary knowledge, listening to their stories, learning their gestures and gathering heritage passed down from generation to generation.

Since its launch, Lakozia Mitety Faritra has explored several regions of the country — including Atsinanana, Atsimo-Andrefana, Anosy, Sava, Diana, and the north-western coastline sailed by catamaran from Nosy Be to the Radama islets.

Each region reveals a singular culinary identity, shaped by its climate, landscapes, local products, cultural practices and history.

The project does not seek to freeze or folklorize tradition.

It shines a light on living, evolving cuisines, deeply rooted in the daily lives of communities.

A special focus is placed on women — the quiet guardians of culinary memory, keepers of hearths, recipes and ancestral knowledge.

The research carried out through Lakozia Mitety Faritra has been documented in a series of short documentary films, each around 13 minutes in length.

To date, 60 films have been produced, capturing regional cuisines, culinary gestures, terroir products and the voices of those encountered in the field.

These films are freely accessible on YouTube via the channel

“Haka Fy – Lakozia Mitety Faritra,” allowing this culinary heritage to be shared widely — in Madagascar and beyond.

Lakozia Mitety Faritra is carried out with the support of Vitogaz, the project’s main partner, whose commitment makes possible the fieldwork, regional travel and respectful documentation of Malagasy culinary heritage.

Because to preserve a cuisine is to preserve a culture. And to tell the stories of Madagascar’s regional cuisines is to tell the story of Madagascar itself.

For culture is the heart of a people’s identity.

DIANA (NOSY BE / DIEGO-SUAREZ)
Boatamo na pakopako,
na mokary fleur, na
mokary (mofogasy)



SAVA (SAMBAVA)
Jibijiby, pakopako
sakalava



BOENY (MAHAJANGA)
Pilao



ANALAMANGA (ANTANANARIVO)
Duo de varanga



ITASY (MIARINARIVO)
Gana rilra



ATSIMO ANDREFANA (TOLIARA)
Bonitsy sy kapika



ANALANJIROFO (FENERIVE-EST)
Saliboboka



ATSINANANA (TOAMASINA)
Ravkazaha masa metso



UATOUAUVY (MANANJARY)
Orambato sy katra



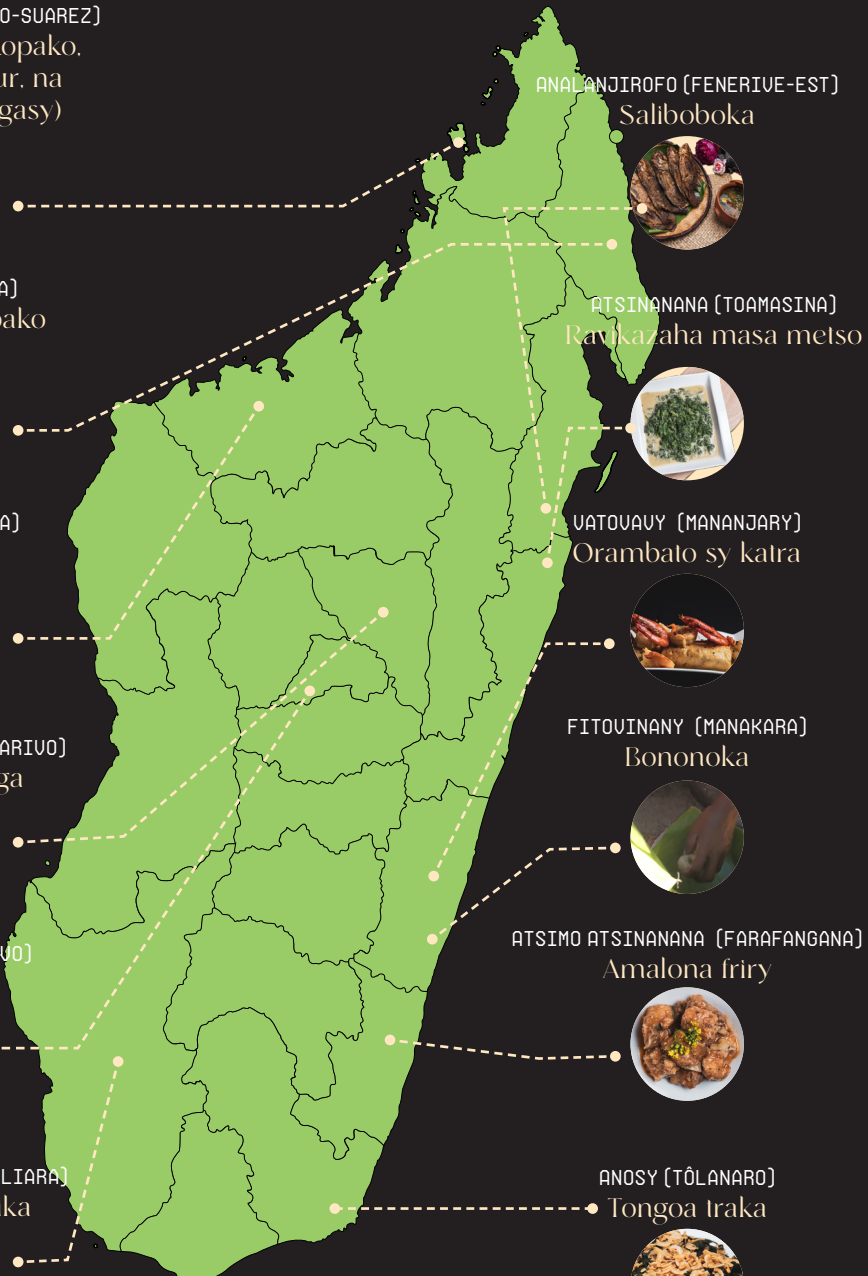
FITOUINANY (MANAKARA)
Bononoka



ATSIMO ATSIANANA (FARAFANGANA)
Amalona friiry



ANOSY (TÔLANARO)
Tongoa traka





[+261] 34 07 162 06



HAKAFY@LORENZO.MG



HAKAFY.COM