

L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



Les Entrées

Tartare de Moules à l'huile de noix, vinaigre de cidre et tabasco, aux saveurs d'automne	11,00€
Tataki de Truite d'Anzin , avocat et purée automnale	12,50€
Velouté de Panais , parfum de noisettes et lardons grillés, îlot d'œuf parfait	10,50€
Os à Moelle farci aux champignons, pain grillé à l'ail noir et au gingembre	12,00€
Gaufre farcie aux lentilles corail , œuf basse température, avocat rôti	11,00€

Les Plats

Râble de Lapin farci aux marrons, écrasé de pommes de terre, parfum de truffe	19,00€
Mignon de Porc fumé au pin, purée de butternut et légumes d'autrefois, jus corsé au cognac	17,00€
Filet de Daurade Royale rôti, flambé minute à l'anis duo d'épinard et de fenouil, émulsion à la ricotta	22,00€
Faux-Filet en médaillon, confit d'échalotes, écrasé de bleue de l'Artois et wok de légumes à la coriandre	22,00€
Risotto et Légumes au parfum d'Italie, choux de Bruxelles confit à la vanille	16,00€

Les Desserts

Pavlova aux agrumes et romarin, glace à la cannelle	10,50€
Cigare au chocolat , ganache chocolat blanc, poire caramélisée au muscovado	9,00€
Les Demoiselles Tatin crème de châtaigne et arôme de Birlou	9,50€
Sablé Chocolat-Noisette , cœur moelleux de patate douce	11,00€
Drink craquant de vanille de Madagascar et de cacahuètes, façon millefeuille	9,50€

Crêpes Suzette (parfum nature et cacao) flambées au Grand Marnier	11,00€
--	--------

Plat du Monde

Burger à l'Australienne	22,00 €
alchimie de saveurs à l'association parfaite entre la bavette, le fromage, l'œuf et l'ananas	
Burger à l'Australienne XXL	26,00 €
alchimie de saveurs à l'association parfaite entre la bavette, le steak haché à la coriandre, le fromage, l'œuf et l'ananas	

Les Gourmands

Café et ses douceurs pâtisseries	9,00€
Café et ses plaisirs glacés	9,00€
Thé et ses douceurs pâtisseries	9,00€
Thé et ses plaisirs glacés	9,00€
Irish et ses douceurs pâtisseries	14,00€
Irish et ses plaisirs glacés	14,00€

Notre Suggestion du Jour

Tous les midis, uniquement du lundi au vendredi

Entrée	7,50€
Plat	15,00€
Dessert	6,50€

Prix nets, service compris-la liste des Allergènes est Disponible sur simple demande, selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17/12/02, « l'Aquarium » ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes Bovines d'Europe. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Apéritifs

Ricard (2,5 cl)	5,00€
Martini rouge, blanc (4 cl)	7,00€
Campari (4 cl)	7,00€
Picon Bière, Vin blanc	8,00€
Get Perrier	9,00€
Picon Crémant	9,00€
Kir aligoté (cassis, pêche, mûre, violette)	9,00€
Kir crémant (cassis, pêche, mûre, violette)	10,00€
Whisky Coca / Rhum Coca	10,00€

Whiskies (4cl)

Jack Daniel's n°7	9,50€
Chivas Regal 12 ans	12,00€
Nikka Barrel Japon	12,00€
Big Peat tourbé	16,00€
The Glenlivet 15 ans	17,00€

Rhums (4cl)

Don Papa	9,50€
The Kraken	10,50€
Diplomatico	12,00€
Ron Zacapa	20,00€

Bières

	25 cl	33cl	50 cl
Pressions			
Loburg	5,80€	7,60€	11,60€
Leffe Blonde	6,00€	8,00€	12,00€
Leffe Ruby	6,10€	8,10€	12,20€
Triple Karmeliet	6,20€	8,20€	12,40€
Panaché	4,50€	5,90€	9,00€
Monaco	4,60€	6,00€	9,50€

Bouteille

Hoegaarden (25cl)	6,00€
Grimbergen (33cl)	6,50€
Jupiler sans alcool (25cl)	3,80€

Softs

Coca Cola / Zero / Cherry (33cl)	4,50€
Fuzetea Pêche Intense (25cl)	4,50€
Jus de Fruits (20cl)	4,50€
<i>Orange, Pomme, Fraise, Ananas, Abricot, Kiwi, Ananas, Tomate</i>	
Perrier (33cl)	4,50€

Eaux Minérales

	100 cl	50 cl
Vittel	5,90€	4,50€
San Pellegrino	5,90€	4,50€

Cocktails

Classiques

Mojito (melon, fraise)	9,00€
Rhum Havana 3 ans, Citron Vert, Sucre de canne, Menthe, Eau gazeuse	
Pina Colada Rico	9,00€
Rhum Havana 3 et 7 ans, Purée de coco, Jus d'ananas, Sirop de vanille, Cannelle	
Sex on the Beach	9,00€
Vodka, Liqueur de framboise, Liqueur de pêche, Jus de cranberry, Jus d'orange	
Moscow Mule	9,00€
Vodka, Citron vert, Ginger beer	

Elegances

Frozen Margarita	10,00€
Tequila, Citron vert, Curaçao bleu	
Pink Lady Bubble	10,00€
Gin, Citron jaune, Sirop de grenadine, Crème fraîche	
Blue Lagoon Meringué	10,00€
Vodka, Curaçao, Jus de citron jaune	
Surprise	10,00€
Création du barman selon vos envies gustatives	

Mocktails

Virgin Mojito (citron, fraise)	6,00€
Citron Vert, Sucre de canne, Menthe, Eau gazeuse	
Golden Scream	6,00€
Crème fraîche, Jus d'ananas, Sirop vanille	
Bora-Bora	6,00€
Jus d'ananas, jus de la passion, Sirop de grenadine	
Apple rose	6,00€
Jus de pomme, Schweppes citron, Sirop de framboise	

Digestifs (4cl)

Baileys	8,00€
Limoncello Marcati	8,00€
Get 27 et Get 31	8,00€
Amaretto	8,00€
Grand Marnier « Cordon Rouge »	9,00€
Cointreau	9,00€
Calvados	10,00€
Armagnac	11,00€
Cognac ABK6 V.S.O.P.	11,00€

Boissons chaudes

Simple

Café Espresso	1.90€
Double Espresso	3,20€
Café noisette / crème	2.10€
Thé, Infusion	3.50€
Cappuccino / Viennois	4.20€
Chocolat	5,50€
Irish coffee (irish whiskey)	11,00€
French coffee (cognac)	11,00€

Champagnes

	75 cl	La coupe
Champagnes		
Jean-Noël Haton Brut Classic	58,00€	12,00€
Taittinger	90,00€	
Moët & Chandon Brut Impérial	95,00€	

Vins au verre 15cl

Vins blancs

Vallée de La Loire	
Vin de France « La Petite Perrière »	5,50€
AOC Ménéton Salon	11,00€
Sud Ouest	
IGP Côte de Gascognes « Uby n°4 »	7,00€

Vins rosés

Côte de Provence	
AOP Côtes de Provence Cru Classé « Château de L'Aumérade »	11,00€

Vins rouges

Bordeaux	
Saint Emilion Grand Cru « Château Pipeau »	13,00€
Vallée du Rhône	
Saint-Joseph « Delas »	10,50€
Bourgogne	
Mercurey « Vignes du domaine » « bio »	11,50€
Vallée de la Loire	
AOC Saint Nicolas de Bourgueil « Le Moulin Neuf »	7,00€

Vins blancs

Vallée de la Loire	75 cl
AOP Côteaux du Layon « La Petite Roche »	24,00€
Pouilly Fumé « Pierres fines »	32,00€
AOC Ménéteau Salon « Domaine Teiller » bio	39,00€
Sud Ouest	75 cl
IGP Côte de Gascognes « Uby n°4 »	25,00€
Bourgogne	75 cl
AOC Chablis 1 ^{er} Cru « Louis Moreau »	45,00€
Côtes de Provence	75 cl
AOP Côtes de Provence « Cuvée L'Aube Azur » bio	29,00€

Vins rosés

Côtes de Provence	75 cl
AOP Côtes de Provenances « Cuvée Bleu L'Aube Azur » bio	28,00€
AOP Côtes de Provenances Cru Classé « Château de L'Aumérade »	41,00€
Pays de Méditerranée	75 cl
IGP Méditerranée « Brise Marine »	22,00€

Vins rouges

Bordeaux	75 cl
Saint Emilion Grand Cru « Château Pipeau »	48,00€
Moulis « Château Maucaillou n°2 »	56,00€
Saint-Estèphe « Château Haut Marbuzet »	78,00€
Vallée du Rhône	75 cl
Côtes du Rhône Saint Esprit « Delas »	24,00€
Saint-Joseph « Delas »	39,00€
Crozes Hermitage « Maison Guigal »	39,00€
Bourgogne	75 cl
Mercurey « Vignes du domaine » « bio »	56,00€
AOP Côte de Beaune « Aloxe Corton Jules »	72,00€
Beaujolais	75 cl
AOP Brouilly « Domaine Tavian »	32,00€
Vallée de la Loire.	75 cl
AOC Saint Nicolas de Bourgueil « Le Moulin Neuf »	22,00€
Côtes de Provence	75 cl
AOP Côtes de Provence « Château Reillanne »	28,00€