

Menu Affaire

le midi uniquement

Plat	13,50€
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	19,00€
Entrée & Plat & Dessert	22,00€

Lundi

Tomates burrata

Parmentier de canard à
la tomate confite

Financier noisette, crème chocolat

Mercredi

Gaspacho de melon

Fish and chips

Panna cotta au lait d'amande et kiwi

Vendredi

Carpaccio de bœuf en ballotine

Dos de cabillaud
risotto de petit pois

Tartelette pistache et framboises

Mardi

Asperges vertes en vinaigrette

Tartare de bœuf
frites et salade verte

Crème brûlée fève de tonka

Jeudi

Gravelax de saumon
légumes croquants

Salade César et son aïoli

Assiette gourmande

Carte

Plat	19,00€
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	29,00€
Entrée & Plat & Dessert	36,00€



Entrées

Plaisirs d'asperges vertes et blanches, gel de basilic

Escalope de foie gras poêlée et rhubarbe confite

Gravelax de cabillaud aux herbes, chantilly de raifort

Plats

Rumsteck poêlé, coulis de cresson, pommes de terre de l'île de Ré à l'ail des ours

Filet de maigre rôti, cannelloni de courgette burrata, galette de riz

Cote de cochon cuite au foin, pressée d'aubergine à la tomate confites, pommes de terre en basse température

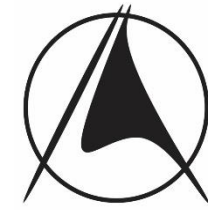
Desserts

Rocher chocolat aux éclats de noisette, cœur de mangue

Gourmandise de fraise, crème verveine et pistache

Sablé délicatement citronné, inclusion framboise et sorbet basilic

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 décembre 2002, « 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.



L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR