

L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



Les Entrées

Tartare de Saumon taillé au couteau, saveur de fraise, parfum d'estragon et ciboulette (~ 125g)	10,50€
<u>ou en plat (~ 350g)</u> accompagné de tagliatelles au pesto	15,50€
Escargots de Bourgogne en persillade sur sablé à l'asperge et parmesan	12,00€
Salade Thaï salade de crevettes à la citronnelle (<i>noix de cajou, soja, ciboulette, coriandre thaï, crevettes, ananas...</i>)	10,50€
Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre, betteraves confites au poivre de Sichuan vert et citron caviar, sauce crustacés	14,00€
Bruschetta aux pépites de légumes et fruits de saison, gel basilic et bouquet d'herbes fraîches	8,50€

Les Plats

Souris d'Agneau confite à l'ail, crème de thym et pommes vapeur	23,00€
Filet de Truite d'Anzin , espuma d'ail des ours, déclinaison de choux-fleurs et riz sauvage	16,00€
Entrecôte marchand de vin (~ 250 gr) , potatoes au paprika et sel de Guérande	24,00€
<u>Entrecôte XL (~ 350 gr)</u>	28,00€
Suprême de Pintade aux raisins grenailles rôties et légumes du moment, jus corsé aux noix	22,00€
Tourte de Légumes aux champignons de Paris, pommes de terre et légumes verts, douceur de cajou à la crème	17,00€

Les Desserts

Soufflé Glacé à l'orange et au Cognac, épices du monde	8,00€
Lingots au Chocolat Blanc , mousse café et banane flambée	7,50€
Panna Cotta aux fruits du moment, espuma au Champagne	9,00€
Macaron au Chocolat , mousse mangue et passion	7,00€
Nougat glacé aux framboises et abricots, coulis fruits rouges	8,00€

Crêpes Suzette (parfum nature et pomme) flambées au Calvados	11,00€
---	--------

Les Salades

Le midi uniquement

La Découverte	19,50 €
Toast de chèvre au miel, batavia/duo de feuille de chêne, terrine de cou d'oie farcie, melon, fraises, abricots, pommes, jambon cru et magret de canard fumé, croutons, tomates, vinaigrette balsamique	
La Sublime	22,00€
Toast de foie gras, batavia/duo de feuille de chêne, magret de canard fumé, terrine de cou d'oie farcie, gésiers et foies de volaille confits, pommes, fraises, abricots, melon, noix, vinaigre de vin	
L'Océane	22,00€
Duo de saumon fumé et mariné à l'aneth, batavia/duo de feuille de chêne, truite fumée au poivre, encornets, œufs durs, asperges vertes et fêta, vinaigrette à la mangue	
La Fraîcheur	18,00€
Batavia/duo de feuille de chêne, tomates, melon, fraises, abricots, noix, pommes, maïs, radis, concombres, croutons, oignons rouges, vinaigrette échalotes	

Le Gourmand

Café et ses douceurs pâtisseries	6,50€
Café et ses plaisirs glacés	6,50€
Thé et ses douceurs pâtisseries	6,50€
Thé et ses plaisirs glacés	6,50€
Irish / French coffee et ses douceurs pâtisseries	11,00€
Irish / French coffee et ses plaisirs glacés	11,00€

Notre Suggestion du Jour

Tous les midis, uniquement du lundi au vendredi

Entrée	5,50€
Plat	14,00€
Dessert	5,50€

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)	4,00€
Martini rouge, blanc, extra dry (6 cl)	5,00€
Campari (6 cl)	5,00€
Kir vin blanc	4,00€
Kir crémant	6,00€
Porto rouge (6 cl)	5,00€
Picon vin blanc (15 cl)	5,00€
Picon Bière (25 cl)	4,50€
Picon Crémant (15cl)	6,00€
Get 27 Perrier	8,00€

Whiskies (4cl)

Jack Daniel's n°7	8,00€
Woodford Reserve	8,50€
Gentleman jack	9,00€
Chivas Regal 12ans	9,00€
The Glenlivet 18 ans	9,50€
Nikka Blended Japon	10,00€
Big Peat tourbé	10,00€
Nikka From the barrel Japon	10,00€
Blanton's Original Bourbon	10,00€

Gin (4cl)

Ki No Bi Japon	10,00€
----------------	--------

Rhums (4cl)

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

Bières

Pressions	25 cl	33cl	50 cl
Leffe Blonde	4,50€	6,50€	7,90€
Leffe Ruby	5,00€	7,50€	9,00€
Triple Karmeliet	5,00€	7,50€	9,00€
Loburg	3,00€	4,50€	5,50€
Hoegaarden	4,00€	5,00€	7,00€

Bouteille

Jupiler sans alcool (25cl)	3,50€
----------------------------	-------

Eaux Minérales

	100 cl	50 cl
Vittel	4.50€	3€
San Pellegrino	4.90€	3.50€

Cocktails

Cocktail sans alcool	5,00€
Americano (9 cl)	10,00€
Martini rouge, Martini extra dry, Campari	
Aquarium (28cl)	9,00€
Rhum, Soho, Curaçao bleu, ginger ale	
Mojito (20cl)	9,00€
Rhum, menthe, citron, sucre de canne, eau gazeuse	
Sex on the beach (20cl)	9,00€
Vodka, cranberry, ananas, liqueur de melon, liqueur de Chambord	
Limoncello Schweppes agrumes	9,00€
Spritz	9,00€
Aperol, Prosecco, San Pellegrino	

Softs

Fuzetea Pêche Intense (25cl)	3,50€
Jus de tomate « Joker » (25cl)	3,50€
Jus de Fruits (20cl)	3,50€
<i>Pur jus d'orange, Fraise, Ananas, Abricot, Framboise, Planteurs des Iles, Cranberry</i>	
Coca Cola(33cl)	3,50€
Coca Cola Zéro (33cl)	3,50€
Coca Cola Cherry (33cl)	3,50€
Fanta Orange (33cl)	3,50€
Fanta Citron (33cl)	3,50€
Perrier (33cl)	3,50€

Digestifs (4cl)

Cognac ABK6 V.S.O.P.	8,00€
Bas Armagnac "Domaine de Miselle" V.S.O.P.	8,00€
Grand Marnier « Cordon Rouge »	8,00€
Cointreau	8,00€
Baileys	8,00€
Get 27 et Get 31	8,00€
Limoncello	8,00€

Boissons chaudes

	Simple	Double
Café Espresso	1.90€	3.20€
Café noisette	2.10€	3.60€
Café crème	2,10€	3,60€
Thé, Infusion	3.50€	
Cappuccino	4.20€	
Café viennois	4.20€	
Irish coffee	7.50€	
French coffee	7,50€	

Champagnes

	75 cl	150 cl	La coupe
Champagnes			
Jean-Noël Haton Brut Classic	48,00€		9,00€
Moët & Chandon Brut Impérial	95,00€	195,00€	
Champagnes rosés			75 cl
Ruinart Rosé			110,00€
Blanc de Blanc			75 cl
Ruinart Blanc de Blanc			125,00€

Vins au verre 15cl

Vins blancs

Vallée de La Loire

Vin de France « La Petite Perrière »

4,50€

AOC Ménétou Salon « Domaine Teillier' » bio

7,50€

Sud Ouest

IGP Côte de Gascognes « Uby n°4 »

5,00€

Vins rosés

Côte de Provence

AOP Côtes de Provence Cru Classé « Château de L'Aumérade »

7,00€

IGP Méditerranée « Brise Marine »

4,50€

Vins rouges

Bordeaux

Saint Emilion Grand Cru « Château Pipeau »

10,00€

Vallée du Rhône

Saint-Joseph « Delas »

7,50€

Bourgogne

Mercurey « Vignes du domaine » « bio »

11,50€

Vallée de la Loire

AOC Saint Nicolas de Bourgueil « Le Moulin Neuf »

5,50€

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	34,00€
Sud Ouest	75 cl
IGP Côte de Gascognes « Uby n°4 »	19,00€
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 »	30,00€
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 »	32,00€	
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.	37,5cl	75 cl
AOC Saint Nicolas de Bourgueil « Le Moulin Neuf »	14,70€	22,00€
Côtes de Provence		75 cl
AOP Côtes de Provence « Château Reillanne »		28,00€