

L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



SOIRÉE DANSANTE LE 1ER VENDREDI DE CHAQUE MOIS

50€ / PERS.

Apéritif + Entrée +
Plat + Dessert +
Boissons + DJ

*Animée par un DJ
De 19h30 à 01h00 du matin !*

SUR RÉSERVATION
Contactez-nous au 03 70 04 00 70



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€
Limoncello Schweppes agrume	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€
Triple Karmeliet	6,20€	8,20€	12,40€
Panaché	4,50€	5,90€	9,00€
Monaco	4,60€	6,00€	9,50€

Bouteilles

Hoegaarden (25cl)	6,00€
Kasteel Rouge (33cl)	6,20€
Paix Dieux (33cl)	8,50€
Jupiler sans alcool (25cl)	3,80€

Softs

Coca Cola / Zero / Cherry (33cl)	4,50€
Fuzetea Pêche Intense (25cl)	4,00€
Fanta Orange (25cl)	4,00€
Schweppes tonic (25cl)	4,00€
Jus de Fruits (20cl)	4,50€
<i>Orange, Pomme, Ananas, Abricot, 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	
Americano	9,00€
Martini Rosso, Martino Bianco, Campari	
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	
Spritz	9,00€
Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse	

Elegances

Pina Colada Rico	9,00€
Rhum Havana 3 et 7 ans, Purée de coco, Jus d'ananas, Sirop de vanille, Cannelle	
Frozen Margarita	10,00€
Tequila, Citron vert, Curaçao bleu	
Pink Lady Bubble	10,00€
Gin, Citron jaune, Sirop de grenadine, Crème fraîche	

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€
Cognac ABK6 V.S.O.P.	11,00€
Armagnac	14,00€

Boissons chaudes

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

Jean-Noël Haton Brut Classic	75 cl	La coupe
Moët & Chandon Brut Impérial	58,00€	12,00€
Louis Roederer	95,00€	
	99,00€	

Vins au verre 15cl

Vins blancs

Alsace

Riesling Signature de Wolfberger 7,50€

Sud Ouest

IGP Côte de Gascognes Uby n°4   7,50€

Bourgogne

AOC Bourgogne Aligoté Domaine Maldant-Pauvelot 8,50€

Vins rosés

Côte de Provence

AOP Côtes de Provenances L'Aube Azur   7,50€

Vins rouges

Val de Loire

Saumur Champigny Thierry Germain 11,30€

Bordeaux

Saint Estèphe Château Tour Haut Vignoble 12,40€

Bourgogne

AOP Hautes Côtes de Nuit Les Roncières   13,20€

En ce moment



L'HEURE BLEUE

« Domaine Côtes de Provence »

Idéal pour accompagner le poisson,
les crustacés et les fruits de mer

Bouteille 75cl : 26.00€

Verre 5cl : 6.50€

Dans la limite des stocks
disponibles



N°2 de Maucaillou

« Moulis »

Idéal pour accompagner les viandes
rouges grillées, les volailles grillées
et le fromage à pâte dure

Bouteille 75cl : 51.00€

Verre 15cl : 12,50€

Dans la limite des stocks
disponibles



Votre Barmaid Amélie
Vous propose un cocktail
de sa création

LE MERIDA

Tequila
Liqueur de Mandarine
Purée de Pêche
Orange Sanguine
Prosecco

10.00€

Les Entrées

Carpaccio de poire truffé, noix et gorgonzola Supplément truffe +4€	13,00€
Tartare de moule et poivron, sorbet huître et andouille de Guémené rôtie	13,50€
Velouté de fenouil glacé et pétoncle mariné au vinaigre de cidre	13,00€
Panna Cotta de petit pois et asperge accompagné de saumon en tartare	14,00€

Les Plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour et de saison sélectionnés par notre chef.

Tartare de bavette d'Aloyau au parmesan et pesto au basilic	22,00€
Filet de plie rôti au beurre citronné et sésame	24,50€
Faux Filet de bœuf mariné aux épices et cuit à basse température	26,00€
Carré d'agneau en croûte d'herbes, sauce à l'abricot	29,00€
Hamburger Végétarien, galette d'épeautre panée et sauce tartare	19,00€

Tête de veau façon rôti,
croûte en panure d'herbes, sauce gribiche

Os à moelle +3€



23,00€

Frites fraîches maison sur demande +3,50€

Les Desserts

Crème brûlée à la pistache, pistaches caramélisées et crème battue à la vanille	8,50€
Tartelette du moment selon l'inspiration de notre Cheffe	9,00€
Pavlova aux fruits rouges et à la vanille de Madagascar	9,00€
Cubes de chocolat blanc, cœur praliné amande noisette et génoise	10,00€
Farandole de sorbets et glaces, salade de fruit de saison, 3 boules au choix vanille, framboise, chocolat, pistache, caramel, passion, café	12,00€
Assiette de quatre fromages de notre région	12,00€

Crêpes Suzette (parfum nature et coco) flambées au Rhum

11,50€

Les Plats du Monde

Brochette de poulet façon colombo, riz créole	22,00€
Burger à l'Australienne alchimie de saveurs à l'association parfaite entre le rumsteak, le fromage, l'œuf et l'ananas	23,00€

Les Salades

Poulet façon César et émulsion roquette poulet mariné au citron et thym, crouton, sauce césar, melon et pastèque	22,00€
Saumon et truite fumée au poivre , vinaigrette de mangue truite d'Anzin fumée au poivre, saumon fumé, citron, crouton	23,00€

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 et Plat	22,00€
Plat et dessert	22,00€
Entrée, Plat et Dessert	29,00€

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

Vins d'Exceptions

Bordeaux Rouge	75 cl
Saint Estèphe Château Haut Marbuzet <i>Vin souple et fruité, parfait sur toutes les viandes</i>	91,00€
Pauillac Réserve de Pichon Comtesse <i>Vin généreux et rond, idéal pièce de bœuf</i>	106,00€
Margaux Grand Cru Classé Château Kirwan <i>Puissant et fruité, idéal gibiers et viandes rouges</i>	111,00€
Bourgogne Rouge	75 cl
Chambolle Musigny Domaine Faiveley <i>Fruité, idéal poulet de Bresse, blanquette de veau aux morilles</i>	125,00€
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes Domaine Faiveley <i>Légèreté, idéal magrets de canard, viandes marinées</i>	128,00€
Bourgogne Blanc	75 cl
Meursault Domaine Roux <i>Fruité, idéal apéritif, volailles à la crème, homards, poissons grillés</i>	117,00€
Vallée du Rhône Rouge	75 cl
Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes <i>Vin corsé, idéal viandes rouges, gibiers, et fromages forts</i>	91,00€

Vins rouges

Bordeaux	75 cl
Puisseguin Saint Emilion Emotion du Château Guibeau  	34,70€
<i>Vin gourmand et puissant, accord parfait avec grillades, viandes rôties</i>	
Haut-Médoc Château Moneins  	39,50€
<i>Vin charnu, idéal sur viandes blanches, plats en sauce et fromages</i>	
Saint Georges Saint Emilion Château Tour du Pas Saint Georges	43,50€
<i>Vin puissant et gourmand, idéal sur pièces de bœuf et grillades</i>	
Saint Estèphe Château Tour Haut Vignoble	49,50€
<i>Vin souple et fruité, idéal sur viandes blanches et volailles en sauce</i>	
Saint Emilion Grand Cru Côtes Daugay Château Carteau	62,50€
<i>Vin charnu, idéal sur viandes grillées et fromages</i>	
Beaujolais	75 cl
AOP Juliéna Domaines des Berthets	32,50€
<i>Léger et fruité, idéal sur volailles et viandes blanches</i>	
AOP Fleurie Vieilles Vignes Cuvée Marcel	39,50€
<i>Fruité, idéal sur gibiers, fromages</i>	
AOP Morgon Côte de Py Cuvée Mathilde	40,80€
<i>Vin charnu, idéal grillades, plats en sauce, fromages</i>	
Bourgogne	75 cl
AOP Hautes Côtes de Nuit Les Roncières  	52,80€
<i>Souple et généreux, idéal viande en sauce, volailles rôties, filets mignons de porc</i>	
AOP Mercurey 1 ^{er} Cru Les Puilleux	66,70€
<i>Vin léger, notes de fruits rouges, viandes et plats en sauce</i>	
Languedoc Rousillon	75 cl
AOP Languedoc Vin de Fada  	23,80€
<i>Vin aromatique et équilibré, idéal pièces de bœuf et viandes grillées</i>	
AOP Languedoc - Pézenas Cuvée Antique  	30,00€
<i>Frais, fruité idéal viandes rouges grillées, côtes d'agneau, côtelette de porc, volaille</i>	
AOP Pic Saint Loup Esprit Sauvage	36,50€
<i>Fruité, accord parfait sur escargots, gibiers et viandes</i>	
Val de Loire	75 cl
Saumur Champigny Thierry Germain  	45,00€
<i>Vin charnu, idéal charcuteries, viandes en sauce</i>	
Vallée du Rhône	75 cl
AOP Côtes du Rhône Les Galets de la Lyre  	22,50€
<i>Vin charnu, idéal viandes rouges et grillades</i>	
Crozes Hermitage Les Launes	44,60€
<i>Puissant, idéal rognons, coq au vin, charcuteries et fromages</i>	
Saint Joseph Les Challoys	44,70€
<i>Puissant, pièces de bœuf ou d'agneau grillées, fromages de caractère</i>	

Vins blancs

Alsace		75 cl
Riesling Signature de Wolfberger		25,90€
<i>Fruité, minéral, idéal apéritif, crustacés, viandes blanches</i>		
Pinot Gris de Wolfberger		26,50€
<i>Fruité, minéral, idéal apéritif, poissons, viandes blanches</i>		
Gewurztraminer Signature de Wolfberger		31,90€
<i>Gourmand, fruité, pour poissons et fruits de mer</i>		
Bordeaux		75 cl
Sauternes Château du Mayne		60,00€
<i>Doux, sucré, idéal foie gras, magret de canard, fromages</i>		
Bourgogne		75 cl
AOC Bourgogne Aligoté Domaine Maldant-Pauvelot		33,70€
<i>Fruité, minéral, idéal apéritif, viandes blanches</i>		
AOP Chablis Domaine Le Verger		48,80€
<i>Sec et minéral, fruits de mer et poissons</i>		
Bouzeron Les Fias		49,80€
<i>Fruité, accord parfait pour volailles à la crème</i>		
AOP Pouilly Fuissé Vieilles Vignes		72,50€
<i>Gourmand, idéal sur poissons grillés, côtes de veau et fromages comté</i>		
Sud Ouest		75 cl
IGP Côte de Gascognes Uby n°4		25,80€
<i>Frais, velouté et fruité, idéal foie gras, fromages et desserts aux fruits jaunes</i>		
IGP Côte de Gascognes Uby n°24	 	26,70€
<i>Fruité, idéal sur foie gras et desserts chocolat</i>		
Vallée du Rhône		75 cl
Saint Peray La Belle de Mai	 	83,80€
<i>Raffiné, boisé, idéal filets mignons, poulets rôtis, œufs à la crème</i>		
Val de Loire		75 cl
Pouilly Fumé Les Chaumes		44,30€
<i>Vin légèrement minéral, idéal en apéritif et sur crustacés</i>		
Ménétou Salon Domaine Tellier	 	46,50€
<i>Fruité avec notes d'agrumes, apéritif, poissons et fromages de chèvre</i>		
Côteau du Layon Domaine de Mihoudy		43,50€
<i>Doux et fruité, idéal apéritif, dessert à base de fruits</i>		
<u>Vins rosés</u>		
Côtes de Provence		75 cl
AOP Côtes de Provenances Bleu de Minuit	 	27,50€
<i>Fruité, idéal viande blanche en sauce, cuisine méditerranéenne</i>		
AOP Côtes de Provenances L'Aube Azur	 	30,70€
<i>Frais et fruité, idéal cuisine asiatique</i>		
AOP Côtes de Provenances Cru Classé Château de L'Aumérade		41,60€
<i>Cuisine Méditerranéenne et Asiatique ou Orientale</i>		
AOP Côtes de Provenances Première de Figuière	 	45,60€
<i>Ample et fruité, crustacés, viandes blanches ou poissons crus</i>		

Prix nets, service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération