

L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



Carte

Nos formules (Hors boissons) :

Plat	à 21.00 €
Entrée / Plat <u>ou</u> Plat / Dessert	à 31.50 €
Entrée / Plat / Dessert	à 38.50 €



« Fait Maison »

Les Entrées

- Gambas cuisson douce, duo de concombre et d'ananas sur lit de tagliatelles à l'encre de seiche, arrosées de bouillon thaï
 - Ris de Veau aux lentilles vertes, poêlée de Girolles, espuma de jus de veau **+3€**
- Rencontre de Foie Gras, chaud et froid, à la saveur de mangue

La Suggestion du Chef

Les Huîtres du Parc Impératrice spéciales n°3
Accompagnées de leur sauce au vinaigre d'échalotes de Busnes

Et de son verre de Menetou-Salon (11cl)

Par 4 huîtres 19.00 €

Sorbet alcool sélection du chef 6.50 €



« Fait Maison »

Les Plats

- Filet de caille et coques, risotto de pommes de terre à la feuille de blette, crémeux de chou-fleur
- Tataki de bœuf en croûte d'herbes sur crumble de romarin, mini légumes du potager
- Filet de Saint-Pierre aux épices douces et safran, poireaux confits à la vanille, riz vénéré et topinambours **+2€**

N'hésitez pas à nous demander la carte des fromages du lundi au samedi

Fromages sélectionnés par notre chef

Assiette aux 3 fromages à 6.50 €

Le Dimanche Chariot de fromages à 11.50 €



« Fait Maison »

Les Desserts

- Délice citronné au Philadelphia, gelée au basilic thaï et citron, craquant meringué
- Douceur de Poire pochée au romarin, crème Amaretto et biscuit amande
- Gaufre chocolatée aux éclats de pistache, confiture de lait et ses ganaches

La Suggestion du Chef

Duo de crêpes Suzette aux deux parfums,
Flambage à la Mandarine Impériale + **2€**

Notre Formule du Jour

(Tous les midis, uniquement du lundi au vendredi, hors boissons)

Plat	à 14.00 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	à 19.50 €
Entrée / Plat / Dessert	à 22.50 €

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
Lefte Blonde	4,50€	6,50€	7,90€
Lefte 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

Champagnes	La coupe	
	75 cl	150 cl
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 Ménéteau 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€