

# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



## 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€
Lefte Blonde	6,00€	8,00€	12,00€
Lefte 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, 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

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

### Elegances

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

## Mocktails

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

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

## 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 Première de Figuière   11,40€

### Vins rouges

#### Val de Loire

Saumur Champigny Thierry Germain 11,30€

#### Bordeaux

Saint Estèphe Private Sélection 12,40€

#### Bourgogne

AOP Hautes Côtes de Nuit Les Roncières   13,20€

## Vins d'Exceptions

**Bordeaux Rouge** 75 cl

Saint Estèphe Château Haut Marbuzet 91,00€

*Vin souple et fruité, parfait sur toutes les viandes*

Pauillac Réserve de Pichon Comtesse 106,00€

*Vin généreux et rond, idéal pièce de bœuf*

Margaux Grand Cru Classé Château Kirwan 111,00€

*Puissant et fruité, idéal gibiers et viandes rouges*

**Bourgogne Rouge** 75 cl

Chamble Musigny Domaine Faiveley 125,00€

*Fruité, idéal poulet de Bresse, blanquette de veau aux morilles*

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes Domaine Faiveley 128,00€

*Légèreté, idéal magrets de canard, viandes marinées*

**Bourgogne Blanc** 75 cl

Meursault Domaine Roux 117,00€

*Fruité, idéal apéritif, volailles à la crème, homards, poissons grillés*

**Vallée du Rhône Rouge** 75 cl

Châteauneuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes 91,00€

*Vin corsé, idéal viandes rouges, gibiers, et fromages forts*

## Les Entrées

<b>Filet de Maquereau</b> aux agrumes cuit à la vapeur douce, émulsion de champagne et cassis	14,50€
<b>Carpaccio de Betterave et Veau</b> , pesto au basilic et sorbet à la roquette	13,50€
<b>Œuf Poché frit aux épices</b> , crème d'asperge et Grana Padano	12,50€
<b>Encornet Farci à la Paella</b> , jus thaï	14,50€
<b>Huîtres chaudes</b> safranées, sabayon champagne et caramel	16,00€

## Les Plats

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

<b>Pièce de bœuf</b> au grill, sauce chimichurri	22,00€
<b>Jarret de Porcelet</b> rôti au four, jus corsé moutardé à l'ancienne	23,00€
<b>Magret de Canard</b> au miel de Neuf Berquin	24,50€
<b>Filet de Saumon Fontaine d'Anzin-Saint-Aubin</b> , sauce crustacée	22,00€
<b>Parmentier Végétarien</b> , sauce abricot	17,50€

*Frites fraîches maison sur demande +3,50€*

## Les Desserts

<b>Sablé surmonté</b> d'une panna cotta au thé matcha et son coulis d'hibiscus	9,00€
<b>Biscuit Carotte</b> et son dôme passion au cœur chocolat	8,00€
<b>Renversé Vanille, Poivrons et Fraises</b> sur son macaron chocolat	9,00€
<b>L'Entremet Coco-Choco</b> sous sa plaque chocolat	9,00€
<b>Farandole glacée</b> , lit de fruits frais selon votre inspiration, <i>3 parfums au choix : Vanille, Chocolat, Pistache, Framboise, Caramel, Figue, Sésame Noir</i>	11,50€

<b>Crêpes Suzette</b> (parfum nature et cerise) flambées à la Fleur de Bière	11,50€
--	--------

## Les Plats du Monde

<b>Burger à l'Australienne</b>	22,00€
alchimie de saveurs à l'association parfaite entre la bavette, le fromage, l'œuf et l'ananas	
<b>Burger à l'Australienne XXL</b>	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	
<b>Tartare de Thon à la Martiniquaise</b>	22,00€
thon, ananas, ciboulette, mesclun, oignon, citron vert, coriandre, gingembre, piment d'Espelette, piment de Cayenne	

## Les Salades

<b>Salade de Fenouil et Dôme de Saumon</b> aux fines herbes, grenade, segments d'agrumes, œuf de caille et vinaigrette de mangue	24,00€
<b>Salade Fraîcheur Volaille &amp; Parmesan</b> , salade, copeaux de parmesan, blanc de volaille mariné au thym citron, œuf, sauce César	22,00€

## 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*

<b>Entrée</b>	<b>7,50€</b>
<b>Plat</b>	<b>16,00€</b>
<b>Dessert</b>	<b>6,50€</b>

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 rouges

<b>Bordeaux</b>	<b>75 cl</b>
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 « mise Château Phelan Segur » private Sélection	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>	
<b>Beaujolais</b>	<b>75 cl</b>
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>	
<b>Bourgogne</b>	<b>75 cl</b>
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 <sup>er</sup> Cru Les Puilleux	66,70€
<i>Vin léger, notes de fruits rouges, viandes et plats en sauce</i>	
<b>Languedoc Rousillon</b>	<b>75 cl</b>
AOP Languedoc Vin de Fada  	23,80€
<i>Vin aromatique et équilibré, idéal pièces de bœuf et viandes grillées</i>	
AOP Pic Saint Loup Esprit Sauvage	36,50€
<i>Fruité, accord parfait sur escargots, gibiers et viandes</i>	
AOP Faugères La Montagne Noire  	36,50€
<i>Puissant, idéal viandes rouges et plats en sauce, charcuteries et fromages</i>	
<b>Val de Loire</b>	<b>75 cl</b>
Saumur Champigny Thierry Germain  	45,00€
<i>vin charnu, idéal charcuteries, viandes en sauce</i>	
<b>Vallée du Rhône</b>	<b>75 cl</b>
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

<b>Alsace</b>		<b>75 cl</b>
Riesling Signature de Wolfberger		25,90€
<i>Fruité, minéral, idéal apéritif, crustacés, viandes blanches</i>		
Gewurztraminer Signature de Wolfberger		31,90€
<i>Gourmand, fruité, pour poissons et fruits de mer</i>		
<b>Bordeaux</b>		<b>75 cl</b>
Sauternes Château du Mayne		60,00€
<i>Doux, sucré, idéal foie gras, magret de canard, fromages</i>		
<b>Bourgogne</b>		<b>75 cl</b>
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>		
<b>Sud Ouest</b>		<b>75 cl</b>
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>		
<b>Vallée du Rhône</b>		<b>75 cl</b>
Saint Peray La Belle de Mai	 	83,80€
<i>Raffiné, boisé, idéal filets mignons, poulets rôtis, œufs à la crème</i>		
<b>Val de Loire</b>		<b>75 cl</b>
Pouilly Fumé Les Chaumes		44,30€
<i>Vin légèrement minéral, idéal en apéritif et sur crustacés</i>		
Ménetou 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>		
<h2><u>Vins rosés</u></h2>		
<b>Côtes de Provence</b>		<b>75 cl</b>
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>		