

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€
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€
Lefte 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

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

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

Velouté de courge , senteur des bois et œuf poché frit au piment	12,50€
Gravelax de truite d'Anzin au sésame noir, betterave et wasabi	15,00€
Pavé de bœuf laqué façon tataki , confit de poivrons aux éclats de cacahuètes	14,50€
Noix de Saint Jacques snackées , sauce corail sur flan de panais	16,00€

Les Plats

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

Duo de bœuf et coriandre façon tartare aux saveurs de la Provence (échalotes, tomate confite, persil, cornichons, jaune d'œuf, câpres)	22,00€
Aile de raie façon meunière, beurre aux câpres et noisettes grillées	24,50€
Médailon de veau , sauce cognac	26,00€
Filet de bœuf poêlé à l'échalote , sauce marchand de vin et fruits rouges façon Rossini +4€	29,00€
Gaufre de pomme de terre , panaché de légumes du jour	18,00€

Tête de veau façon rôti , croûte en panure d'herbes, sauce gribiche cervelle de veau façon meunière +3€		22,00€
--	--	--------

Frites fraîches maison sur demande +3,50€

Les Desserts

Déclinaison de mangue et ses sphères chocolat	8,00€
Crème brûlée , cacahuètes caramélisées et crème battue à la vanille de Madagascar	9,00€
Emulsion de pain d'épices maison , cœur sorbet passion	9,00€
Entremet pomme citron , génoise à la menthe	10,00€

Crêpes Suzette (parfum nature et pomme) flambées au Calvados	11,50€
---	--------

Les Plats du Monde

Burger à l'Australienne	22,00€
alchimie de saveurs à l'association parfaite entre la bavette, le fromage, l'œuf et l'ananas	
Burger à l'Australienne XXL	27,50€
alchimie de saveurs à l'association parfaite entre la bavette, le fromage, l'œuf et l'ananas	
Brochette d'agneau marinée aux épices orientales	24,50€
Semoule au pavot, figues et abricots et ses légumes	

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 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