



« Fait Maison »



# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



« Fait Maison »

**Entrée & Plat & Dessert**

**34,00€**

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert**

**28,00€**

**Plat**

**19,00€**

## **01 - Entrées**

Pressé de légumes à la mode d'un pot au feu

\*\*\*

Pastèque juste snackée, pomme de terre, chèvre & basilic

\*\*\*

Maquereau brûlé, crumble à l'encre de seiche,  
mayonnaise céleri & pomme fruit

\*\*\*

Cromesquis façon « Paëlla », Zéphyr & Bisque au Chorizo

## **02 - Plats**

Pièce de bœuf grillée, pomme de terre fumée au foin,  
oignon brûlé & maïs

\*\*\*

Agneau confit au poivre de Madagascar, coco de Paimpol,  
Radis & haricots verts

\*\*\*

Mousseline de vive, fenouil croquant à l'huile de vanille  
& bouillabaisse

\*\*\*

Dorade sébaste, mille feuilles de courgette, caviar d'aubergine grillée  
& Polenta aux herbes

## **03 - Desserts**

Poire pochée au romarin, crumble & glace verveine

\*\*\*

Rhubarbe confite au thym citron, sablé croustillant  
& sorbet yaourt

\*\*\*

Clafoutis vanille, cerise en deux temps & hibiscus

\*\*\*

Dôme citron & abricot lavande, poivre du Timut

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 décembre 2002, « 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.

## Notre menu “Affaire” de Septembre

Menus valables le midi uniquement du lundi au vendredi & pour la « Soirée Etape »

Plat	13,50€
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	19,00€
Entrée & Plat & Dessert	22,00€

### Le Lundi

---

Mousse de hareng fumé, salade de lentilles Corail

\*\*\*

Volaille façon « cordon bleu »,  
fricassée de légumes et ratte du Touquet

\*\*\*

Crème aux œufs et caramel

### Le Mardi

---

Croustillant de Maroilles et mesclun de salade

\*\*\*

Coques aux herbes et spaghetti « à la mode d'une marinière »

\*\*\*

Entremet Coco-Passion

### Le Mercredi

---

Œuf mimosa et crumble de noix

\*\*\*

Rôti de bœuf à la sarriette, petits pois-carotte,  
purée de pommes de terre

\*\*\*

Mousse au chocolat

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 décembre 2002, « 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.

## Notre menu “Affaire” de Septembre

Menus valables le midi uniquement du lundi au vendredi & pour la « Soirée Etape »

<b>Plat</b>	<b>13,50€</b>
<b>Entrée &amp; Plat ou Plat &amp; Dessert</b>	<b>19,00€</b>
<b>Entrée &amp; Plat &amp; Dessert</b>	<b>22,00€</b>

### Le Jeudi

---

Royale de courgette, basilic et roquette

\*\*\*

Rougail saucisse et riz pilaf

\*\*\*

Tarte fine aux pommes

### Le Vendredi

---

Rillettes de saumon à l'aneth, pain au citron

\*\*\*

Papillote de poisson et petits légumes,  
beurre blanc aux herbes

\*\*\*

Gâteau de patate douce et crème d'Aloe Vera

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 décembre 2002, « 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.



« Fait Maison »



# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



« Fait Maison »

## LA CAVE

### CHAMPAGNE

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>75 cl</b>	<b>La coupe 12 cl</b>
Jean-Noël Haton Brut Classic	48€	9€
Duval Leroy Brut Réserve	58€	
<b>CHAMPAGNE ROSE</b>	<b>75 cl</b>	
Ruinart Rosé	110€	
<b>BLANC DE BLANC</b>	<b>75 cl</b>	
Ruinart Blanc de Blanc	125€	

### VINS BLANCS

<b>VALLEE DE LA LOIRE</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
La Petite Perrière (vin de France)	22€	4.50€	3.50€
Côteaux du Layon « De Neuville »	24€		
Pouilly Fumé « La Renardière »	32€		
Menetou Salon « Le Grand Argentier »	34€	7.50€	5.50€
<b>SUD OUEST</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
Côte de Gascognes « Uby n°4 »	19€	5€	4€
<b>BOURGOGNE</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Louis Moreau »	45€	10€	7.50€
<b>CÔTES DE PROVENCE</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
Cuvée L'Aube Azur « Bio »	29€		

### VINS ROSES

<b>CÔTES DE PROVENCE</b>	<b>150 cl</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
Cuvée Bleu L'Aube Azur « Bio »	62€			
« 360 » de Cavalier		22€		
Cuvée Bleu de Minuit « Bio »		24€	5.50€	4.50€
Cuvée Bleu L'Aube Azur « Bio »		28€		
Château de L'Aumérade Cru Classé		30€	7€	5.50€
<b>PAYS DE MEDITERRANEE</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>	
Win O'Cloc IGP		18€		
Estandon « Brise Marine »		22€	4.50€	3.50€

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



« Fait Maison »



# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



« Fait Maison »

## VINS ROUGES

<b>BORDEAUX</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
Château MALBEC	26€		
Haut Médoc « Château D'Arcins »	39€		
Graves « Château Ferrande »	44€		
Saint Emilion Grand Cru « Château Pipeau »	48€	10€	7.50€
Saint-Estèphe « Mac Carthy »	54€		
Moulis « Château Maucaillou n°2 »	56€		
Saint-Estèphe « Château Haut Marbuzet »	78€		
Saint-Julien « Amiral de Beychevelle »	89€		

<b>VALLEE DU RHÔNE</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
Côtes du Rhône « Château des Coccinelles » Bio	24€		
Saint-Joseph « Les Fagottes »	32€	7.50€	6€
Crozes Hermitage « Maison Guigal »	39€		

<b>BOURGOGNE</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
Mercurey « Domaine Faiveley » Vieilles Vignes	56€	11.50€	8.50€
Aloxe Corton « Comte Senard »	72€		

<b>BEAUJOLAIS</b>	<b>75 cl</b>		
Moulin à Vent « Vieilles Vignes »	28€		
Brouilly « Domaine de Mondenet »	32€		

<b>VALLEE DE LA LOIRE</b>	<b>75 cl</b>	<b>15 cl</b>	<b>11 cl</b>
Pinot Noir « La Petite Perrière »	22€	4.50€	3.50€
Saint Nicolas de Bourgueil « Marie Dupin »	22€	5.50€	4.50€
Chinon « Château de Sonnaty »	26€		

<b>CÔTES DE PROVENCE</b>	<b>75 cl</b>		
EMOA « Château Reillanne »	28€		

## EAUX MINERALES & BOISSONS CHAUDES

<b>EAUX</b>	<b>100 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>25 cl</b>
VITTEL	4.50€	3€	2.50€
S. PELLEGRINO	4.90€	3.50€	

<b>BOISSONS CHAUDE</b>	<b>Simple</b>	<b>Double</b>
CAFE EXPRESSO	1.90€	3.20€
CAFE NOISETTE	2.10€	
THE, INFUSION	3.50€	
CAFE VIENNOIS	3.90€	
CAPPUCCINO	4.20€	

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

## APERITIFS & DIGESTIFS

### CHAMPAGNE

CHAMPAGNE	75 cl	La coupe 12 cl
Jean-Noël Haton Brut Classic	48€	9€
Duval Leroy Brut Réserve	58€	
<b>CHAMPAGNE ROSE</b>	<b>75 cl</b>	
Ruinart Rosé	110€	
<b>BLANC DE BLANC</b>	<b>75 cl</b>	
Ruinart Blanc de Blanc	125€	

### APERITIFS

Ricard (2,5 cl)	4€
Suze (5 cl)	5€
Martini rouge, blanc, extra dry (6 cl)	5€
Campari (6 cl)	5€
Porto rouge (6 cl)	5€
Picon vin blanc (15 cl)	5€
Picon Bière (25 cl)	4,50€
Kir aligoté (15cl)	5€
Kir crémant (15 cl)	6€
Vodka Absolut (4 cl)	7€
Malibu coco (4 cl)	7€



« Fait Maison »



# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



« Fait Maison »

## COCKTAILS

<b>Cocktail sans alcool</b>		5€
<b>Americano (9 cl)</b>		10€
Martini rouge, Martini extra dry, Campari		
<b>Aquarium</b>	20 cl	28 cl
Rhum, Soho, Curaçao bleu, ginger ale		9€
<b>Mojito</b>	9€	
Rhum, menthe, citron, sucre, Perrier		
<b>Spritz</b>	9€	
Aperol, Prosecco, eau gazeuse		
<b>Havana Cancha</b>	9€	
Rhum, miel, citron vert, eau gazeuse		
<b>Lillet Tonic</b>	8€	
Lillet rosé, tonic		
<b>Pina Colada</b>	9€	
Rhum, ananas, noix de coco		
<b>Sex on the beach</b>	9€	
Vodka, cranberry, ananas, liqueur de melon, liqueur de Chambord		
<b>Cosmopolitan</b>	9€	
Vodka, cointreau, cranberry, Citron vert		
<b>Gin tonic</b>	9€	
<b>Irish Coffee</b>	10€	
Whisky, café, sucre, crème fouettée		

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



« Fait Maison »



# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



« Fait Maison »

## WHISKIES

	4 cl
Arran Robert Burns	7€
Jack Daniel's n°7	8€
Woodford Reserve	8,50€
Gentleman jack	9€
Chivas Regal 12ans	9€
Very Cloudy Vintage tourbé (non filtré)	9€
The Glenlivet 18 ans	9,50€
Nikka Blended Japon	10€
Slane Irish	10€
Benriach 10 ans Speyside	10€
Big Peat tourbé	10€
Nikka From the barrel Japon	10€
Blanton's Original Bourbon	10€

## GINS

	4cl
Gin Beefeater	8€
Citadelle Gin France	9€
M Gin France	9€
Ki No Bi Japon	10€

## BIERES

	25 cl	50 cl
<b>PRESSION</b>		
Leffe Blonde	4,50€	7,90€
Leffe Ruby	5€	9€
Triple Karmeliet	5€	9€
Budweiser	3€	5,50€
Hoegaarden	4€	7€

	25 cl	33 cl
<b>BOUTEILLES</b>		
Jupiler sans alcool	3,50€	
Gaufre Westmalle Tripel 9,5°		5,50€
Bière du Corbeau 9°		5,50€
Chimay Bleue 9°		6€

## SOFTS

	25 cl	33 cl	50 cl
<b>BOUTEILLES</b>			
Fuzetea Pêche Intense, Mangue, Camomile	3,50€		
Jus de Fruits « Caraïbos » Pur jus d'orange	3,50€		
Pur jus d'orange, Citron vert, Mangue, Fraise, Ananas, Abricot, Pêche, Banane, Framboise, Planteurs des Iles, Cranberry, Cerise			
Coca Cola, Coca Cola Zéro,		3,50€	
Fanta Orange, Fanta Agrumes, Orangina			

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





« Fait Maison »



# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



« Fait Maison »

## DIGESTIFS

	<b>4 cl</b>
Cognac ABK6 V.S.O.P.	8€
Bas Armagnac "Domaine de Miselle" V.S.O.P.	8€
Calvados « Busnel » V.S.O.P.	8€
Grand Marnier « Cordon Rouge »	8€
Cointreau	8€
Amaretto	8€
Baileys	8€
Téquila Mariachi	8€
Get 27 et Get 31	8€
Chartreuse	8€
Limoncello	8€
Genièvre de Houle	8€

## RHUMS

	<b>4 cl</b>
Havana Club 3 ANS	6.50€
Plantation Peanapple	7€
Havana Club "Especiel"	8€
Havana Club 7 ans	9€
Diplomatico	9€
Don Papa	9€
The Kraken	9€
Austrian Empire Navy "Rum Reserva 1863"	9€
Kirk & Sweeney 12 ans	10€
Ron Zacapa	12€



## LE BAR

### CHAMPAGNE

<b>CHAMPAGNE</b>	<b>150 cl</b>	<b>75 cl</b>	<b>La coupe 12 cl</b>
Jean-Noël Haton Brut Classic		48€	9€
Duval Leroy Brut Réserve		58€	
<b>CHAMPAGNE ROSE</b>	<b>150 cl</b>	<b>75 cl</b>	
Ruinart Rosé		110€	
<b>BLANC DE BLANC</b>	<b>150cl</b>	<b>75 cl</b>	
Ruinart Blanc de Blanc		125€	

### APERITIFS

	2.5 cl	5 cl	6 cl	15 cl	25 cl
Ricard	4€				
Suze			5€		
Martini rouge, blanc, extra dry				5€	
Campari			5€		
Porto rouge				5€	
Picon vin blanc				5€	
Picon Bière					4,50€
Kir aligoté				5€	
Kir crémant				6€	
				<b>4 cl</b>	
Vodka Absolut				7€	
Malibu coco				7€	



« Fait Maison »



# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



« Fait Maison »

## COCKTAILS

<b>Cocktail sans alcool</b>		5€
<b>Americano (9 cl)</b>		10€
Martini rouge, Martini extra dry, Campari		
	<b>20 cl</b>	<b>28 cl</b>
<b>Aquarium</b>		9€
Rhum, Soho, Curaçao bleu, ginger ale		
<b>Mojito</b>	9€	
Rhum, menthe, citron, sucre, Perrier		
<b>Spritz</b>	9€	
Aperol, Prosecco, eau gazeuse		
<b>Havana Cancha</b>	9€	
Rhum, miel, citron vert, eau gazeuse		
<b>Lillet Tonic</b>	8€	
Lillet rosé, tonic		
<b>Pina Colada</b>	9€	
Rhum, ananas, noix de coco		
<b>Sex on the beach</b>	9€	
Vodka, cranberry, ananas, liqueur de melon, liqueur de Chambord		
<b>Cosmopolitan</b>	9€	
Vodka, cointreau, cranberry, Citron vert		
<b>Gin tonic</b>	9€	
<b>Irish Coffee</b>	10€	
Whisky, café, sucre, crème fouettée		

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



« Fait Maison »



# L'AQUARIUM

BAR LOUNGE - RESTAURANT - RECEPTIONS - SEMINAIRES - TRAITEUR



« Fait Maison »

## WHISKIES

	4 cl
Arran Robert Burns	7€
Jack Daniel's n°7	8€
Woodford Reserve	8,50€
Gentleman jack	9€
Chivas Regal 12ans	9€
Very Cloudy Vintage tourbé (non filtré)	9€
The Glenlivet 18 ans	9,50€
Nikka Blended Japon	10€
Slane Irish	10€
Benriach 10 ans Speyside	10€
Big Peat tourbé	10€
Nikka From the barrel Japon	10€
Blanton's Original Bourbon	10€

## GINS

	4cl
Gin Beefeater	8€
Citadelle Gin France	9€
M Gin France	9€
Ki No Bi Japon	10€

## BIERES

	25 cl	50 cl
<b>PRESSION</b>		
Leffe Blonde	4,50€	7,90€
Leffe Ruby	5€	9€
Triple Karmeliet	5€	9€
Budweiser	3€	5,50€
Hoegaarden	4€	7€

	25 cl	33 cl
<b>BOUTEILLES</b>		
Jupiler sans alcool	3,50€	
Gaufre Westmalle Tripel 9,5°		5,50€
Bière du Corbeau 9°		5,50€
Chimay Bleue 9°		6€

## SOFTS

	25 cl	33 cl
<b>BOUTEILLES</b>		
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fanta Orange, Fanta Agrumes, Orangina		3,50€
Fuzetea Pêche Intense, Mangue, Camomile	3,50€	
Jus de Fruits « Caraïbos » Pur jus d'orange	3,50€	
Pur jus d'orange, Citron vert, Mangue, Fraise, Ananas, Abricot, Pêche, Banane, Framboise, Planteurs des Iles, Cranberry, Cerise		

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