

# 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,<br>émulsion de champagne et cassis | 12,50€ |
| <b>Carpaccio de Betterave et Veau</b> , pesto au basilic et sorbet à la roquette                 | 11,50€ |
| <b>Œuf Poché frit aux épices</b> , crème d'asperge et Grana Padano                               | 10,50€ |
| <b>Encornet Farci à la Paella</b> , jus thaï   | 12,00€ |
| <b>Tartare d'Huîtres et de Pétoncles</b> au vinaigre de cidre, mangue et caramel                 | 14,00€ |

## 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                        | 19,50€ |
| <b>Jarret de Porcelet</b> rôti au four, jus corsé moutardé à l'ancienne | 21,00€ |
| <b>Magret de Canard</b> au miel de Neuf Berquin                         | 22,00€ |
| <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   | 9,50€  |
| <b>Biscuit Carotte</b> et son dôme passion au cœur chocolat  | 8,50€  |
| <b>Renversé Vanille, Poivrons et Fraises</b> sur son macaron chocolat  | 9,50€  |
| <b>L'Entremet Coco-Choco</b> sous sa plaque chocolat   | 9,50€  |
| <b>Farandole glacée, lit de fruits frais</b> selon votre inspiration,<br><i>3 parfums au choix : Vanille, Chocolat, Pistache, Framboise,<br/>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  <br><i>Vin gourmand et puissant, accord parfait avec grillades, viandes rôties</i>   | 34,70€       |
| Haut-Médoc Château Moneins  <br><i>Vin charnu, idéal sur viandes blanches, plats en sauce et fromages</i>                                 | 39,50€       |
| Saint Georges Saint Emilion Château Tour du Pas Saint Georges<br><i>Vin puissant et gourmand, idéal sur pièces de bœuf et grillades</i>   | 43,50€       |
| Saint Estèphe « mise Château Phelan Segur » private Sélection<br><i>Vin souple et fruité, idéal sur viandes blanches et volailles en sauce</i>  | 49,50€       |
| Saint Emilion Grand Cru Côtes Daugay Château Carteau<br><i>Vin charnu, idéal sur viandes grillées et fromages</i>   | 62,50€       |
| <b>Beaujolais</b>   | <b>75 cl</b> |
| AOP Juliéna Domaines des Berthets<br><i>Léger et fruité, idéal sur volailles et viandes blanches</i>  | 32,50€       |
| AOP Fleurie Vieilles Vignes Cuvée Marcel<br><i>Fruité, idéal sur gibiers, fromages</i>  | 39,50€       |
| AOP Morgon Côte de Py Cuvée Mathilde<br><i>Vin charnu, idéal grillades, plats en sauce, fromages</i>  | 40,80€       |
| <b>Bourgogne</b>  | <b>75 cl</b> |
| AOP Macon Villages les Mulots « Domaine Luquet »<br><i>Vin léger, idéal sur charcuteries et fromages</i>  | 36,50€       |
| AOP Hautes Côtes de Nuit Les Roncières  <br><i>Souple et généreux, idéal viande en sauce, volailles rôties, filets mignon de porc</i> | 52,80€       |
| AOP Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru Les Puilleux<br><i>Vin léger, notes de fruits rouges, viandes et plats en sauce</i>  | 66,70€       |
| <b>Languedoc Rousillon</b>  | <b>75 cl</b> |
| AOP Languedoc Vin de Fada  <br><i>Vin aromatique et équilibré, idéal pièces de bœuf et viandes grillées</i>                           | 23,80€       |
| AOP Pic Saint Loup Esprit Sauvage<br><i>Fruité, accord parfait sur escargots, gibiers et viandes</i>  | 36,50€       |
| AOP Faugères La Montagne Noire  <br><i>Puissant, idéal viandes rouges et plats en sauce, charcuteries et fromages</i>                 | 36,50€       |
| <b>Val de Loire</b>   | <b>75 cl</b> |
| Saumur Champigny Thierry Germain  <br><i>vin charnu, idéal charcuteries, viandes en sauce</i>   | 45,00€       |
| <b>Vallée du Rhône</b>  | <b>75 cl</b> |
| AOP Côtes du Rhône Les Galets de la Lyre  <br><i>Vin charnu, idéal viandes rouges et grillades</i>                                    | 22,50€       |
| Crozes Hermitage Les Launes<br><i>Puissant, idéal rognons, coq au vin, charcuteries et fromages</i>   | 44,60€       |
| Saint Joseph Les Challoys<br><i>Puissant, pièces de bœuf ou d'agneau grillées, fromages de caractère</i>  | 44,70€       |

## Vins blancs

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Alsace</b>   | <b>75 cl</b> |
| Riesling Signature de Wolfberger<br><i>Fruité, minéral, idéal apéritif, crustacés, viandes blanches</i>   | 25,90€       |
| Gewurztraminer Signature de Wolfberger<br><i>Gourmand, fruité, pour poissons et fruits de mer</i>   | 31,90€       |
| <b>Bordeaux</b>   | <b>75 cl</b> |
| Saint Peray La Belle de Mai  <br><i>Raffiné, boisé, idéal filets mignons, poulets rôtis, œufs à la crème</i>        | 83,80€       |
| <b>Bourgogne</b>  | <b>75 cl</b> |
| AOC Bourgogne Aligoté Domaine Maldant-Pauvelot<br><i>Fruité, minéral, idéal apéritif, viandes blanches</i>  | 33,70€       |
| AOP Chablis Domaine Le Verger<br><i>Sec et minéral, fruits de mer et poissons</i>   | 48,80€       |
| Bouzeron Les Fias<br><i>Fruité, accord parfait pour volailles à la crème</i>  | 49,80€       |
| AOP Pouilly Fuissé Vieilles Vignes<br><i>Gourmand, idéal sur poissons grillés, côtes de veau et fromages comté</i>  | 72,50€       |
| <b>Sud Ouest</b>  | <b>75 cl</b> |
| IGP Côte de Gascognes Uby n°4<br><i>Frais, velouté et fruité, idéal foie gras, fromages et desserts aux fruits jaunes</i>   | 25,80€       |
| IGP Côte de Gascognes Uby n°24  <br><i>Fruité, idéal sur foie gras et desserts chocolat</i>                     | 26,70€       |
| <b>Val de Loire</b>   | <b>75 cl</b> |
| Pouilly Fumé Les Chaumes<br><i>Vin légèrement minéral, idéal en apéritif et sur crustacés</i>   | 44,30€       |
| Ménétou Salon Domaine Tellier  <br><i>Fruité avec notes d'agrumes, apéritif, poissons et fromages de chèvre</i> | 46,50€       |
| Côteau du Layon Domaine de Mihoudy<br><i>Doux et fruité, idéal apéritif, dessert à base de fruits</i>   | 43,50€       |

## Vins rosés

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Bordeaux</b>   | <b>75 cl</b> |
| Sauternes Château du Mayne<br><i>Doux, sucré, idéal foie gras, magret de canard, fromages</i>   | 60,00€       |
| <b>Côtes de Provence</b>  | <b>75 cl</b> |
| AOP Côtes de Provenances Bleu de Minuit  <br><i>Fruité, idéal viande blanche en sauce, cuisine méditerranéenne</i>      | 27,50€       |
| AOP Côtes de Provenances L'Aube Azur  <br><i>Frais et fruité, idéal cuisine asiatique</i>                               | 30,70€       |
| AOP Côtes de Provenances Cru Classé Château de L'Aumérade<br><i>Cuisine Méditerranéenne et Asiatique ou Orientale</i>   | 41,60€       |
| AOP Côtes de Provenances Première de Figuière  <br><i>Ample et fruité, crustacés, viandes blanches ou poissons crus</i> | 45,60€       |