



L'Aquarium

Vous présente sa carte

Nous vous invitons à découvrir au cœur de notre maison une cuisine sincère et élégante où chaque ingrédient est choisi avec soin. Notre carte a été pensée comme un voyage gustatif, alliant savoir-faire avec des produits frais et de saison.

Service du lundi au jeudi de 12h à 13h30 et de 19h00 à 21h00

Le vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Le samedi de 19h à 21h30

Le Dimanche de 12h à 13h30

L'Ephémère du Jour selon notre Chef

Uniquement présenté du Lundi au vendredi les midis

Plat	19.00 €
(Entrée + Plat) ou (Plat + dessert)	23.00 €
Entrée + Plat + Dessert	28.00 €

Le Menu des petits Gourmands

Plat + dessert + 1 boisson*	14.00 €
(*eau ou limonade avec ou sans sirop ou jus de pomme)	

Emincé de poulet croustillant façon nuggets, sauce ketchup

Ou Pizza garnie de Jambon blanc et Champignons

Ou Monsieur Gourmand

Ou Burger

Cake au Carambar, chamallow

Ou cookies pépites de chocolat

Ou Monster Glace Vanille

Les Entrées

Crème de Courges, éclats de Chorizo et Œuf basse température	13 €
Noix de Saint Jacques poêlées, crème de Panais onctueuse et éclats de Noisettes	16 €
Velouté de Champignons en Cappuccino, nuage parfumée à la volaille	13 €
Foie gras parfumé au cacao et aux cranberries, toast croustillant de pain Gourmand	17 €

Les Plats

Marée du Jour, sur croustillant Ibérique	24 €
Andouillette d'Arras, Purée de Patate Douce et réduction de cidre	19 €
Filet de Bœuf Fondant aux Parfums des Sous-bois, (Rossini +5 €)	29 €
Salade du Moment, Inspiration du Chef	19 €
Gaufre de semoule garnie de légumes de saison	17 €
Filet mignon de porc rôti, éclats de Marrons Fondants	22 €
Tête de Veau façon rôti, panure fine aux herbes fraîches, sauce Gribiche Et son Os à Moelle, sel de Guérande + 4 €	24 €

Nos viandes sont exclusivement d'origine française, elles vous garantissent qualité et traçabilité
Une envie de frites à ajouter à votre plat ? + 3.50 €

Les Desserts

Crème Brûlée ensoleillée au Safran	9 €
Croquant intense, Duo Chocolat, Noisettes, touche de Betterave	9 €
Tartelette au Citron et Thym, gelée d'Huile d'Olive Vierge, éclats de Meringue légère	9 €
Crêpes Suzette au Grand Marnier, Flambées à la Minute	12 €
Balade Fromagère au Cœur de nos Campagnes	11 €

Les Gourmands

Instant Café/Thé & Douceurs sucrées	11 €
Irish coffee et ses accompagnements de gourmandises Sucrées	16 €