



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

Saint-Jacques dorées, douceur de courge, marrons et éclats de noisettes	17 €
Os à moelle rôti, farce forestière et toast de pain grillé	15 €
Foie gras poêlé, pain perdu doré et bouillon thai	16 €
Truite d'Anzin en gravlax, mayonnaise aux agrumes et à l'aneth	15 €

Les Plats

Dos de cabillaud, crème de panais, girolles et jus au lait d'amande	27 €
Magret de canard rôti, gastrique à l'orange et à l'estragon	24 €
Tartare de bœuf (origine France) préparé minute, pommes frites et salade croquante Os à moelle, farce forestière : supplément 6€	24 €
Civet de sanglier au vin rouge et au cacao, pommes vapeur et crème de courge	22 €
Pavé de rumsteck (origine France), sauce au poivre, pommes de terre au paprika et salade croquante du moment	25 €
Côte de porc à l'échine ~350/400g cuisson basse température, jus au muscat et romarin	24 €
Tatin de carottes à la coriandre, mousseline de légumes et sauce vierge végétarien	19 €
Burger de poulet pané, poitrine fumée et tome de Cambrai, sauce onctueuse à base de crème fraîche et herbes, laitue iceberg	22 €

Une envie de frites à ajouter à votre plat ? + 3,50 €

Les Desserts

Crèmeux coco et mangue, touches d'agrumes et de passion	9 €
Palet au chocolat noir, cacahuètes et yuzu, crumble de sarrasin	9 €
Crème brûlée au praliné, éclats de noisettes torréfiées	9 €
Crêpes Suzette au Grand Marnier, flambées à la minute	12 €
Assiette de trois fromages, sélection de la maison Aquarium	12 €

Les Gourmands

Instant Café/Thé assorti de douceurs sucrées	11 €
Irish coffee et ses accompagnements de gourmandises sucrées	16 €