



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

Samossas croustillants de bœuf, fraîcheur de mangue et curry	14 €
Cromesquis de risotto aux gambas à la douceur d'un velouté glacé	15 €
Tartare de thon aux agrumes, sorbet concombre en contraste	16 €
Fines tranches de légumes en carpaccio, burratina, pesto de pistache aux notes de fruits rouges	14 €

Les Salades

Salade gourmande aux accents du Périgord magret fumé, foie gras, gésier de volaille, œuf de caille, jambon cru....	21 €
Salade du pêcheur du jour feuille de chêne, agrumes, blinis, pêche du jour, vinaigrette mangue-curry....	21 €

Les Plats

Burger gourmand de canard confit, pain épicé et Bleu d'Auvergne, sauce barbecue « Maison »	22 €
Souris d'agneau fondante au thym, flambée minute	29 €
Ballotine de volaille farcie au Maroilles, jus réduit à la bière brune bio « Noire de Scarpe », brassée à Gavrelle	21 €
Filet de truite d'Anzin, accompagné d'une sauce crustacée subtilement parfumée à la fève de tonka	24 €
Faux-filet cuit à basse température, frites « Maison » croustillantes et salade fraîche du moment Bœuf d'origine française	28 €
Tartare de thon aux agrumes, garniture du moment	23 €
Tête de Veau façon rôti, panure fine aux herbes fraîches, sauce Gribiche Et son Os à Moelle, sel de Guérande + 4 €	24 €
Batbout végétarien garni de légumes, relevé d'une sauce soja	19 €

[Une envie de frites à ajouter à votre plat ? + 3.50 €](#)

Les Desserts

Crème Brûlée infusée à la fève de tonka	9 €
Tartelette cacao et praliné, notes fraîches d'aneth, équilibre gourmand et herbacé	9 €
Entremet Pistache-Framboise, douceur sucrée	9 €
Crêpes Suzette au Grand Marnier, Flambées à la Minute	12 €
Balade Fromagère de nos Campagnes	12 €

Les Gourmands

Instant Café/Thé assorti de douceurs sucrées	11 €
Irish coffee et ses accompagnements de gourmandises sucrées	16 €
Instant Café/Thé accompagné d'une farandole glacée	11 €