



**"TOUS LES PLATS DE NOS MENUS ET DE NOTRE CARTE  
SONT ELABORES SUR PLACE DANS NOS CUISINES  
SELON NOS RECETTES,  
A PARTIR DE PRODUITS DE QUALITE"**

pour Grignoter ensemble  
*to share together*

La Planche de Saumon	pour 2 pour 4	26 € 52 €
La Planche de Nems (3 Pièces par personne) <i>Spring rolls</i>	pour 2 pour 4	24 € 48 €
Sardines à la Plancha	la portion	18 €
La Pizz Apéro Tomates Cerise, Ail, Persil, Olives <i>The Pizz to Share</i>		10 €
Chipiron Marinés à la Plancha		16 €
Portion de Frites ou Légumes ou Salade en Supplément <i>Side order of chips or Vegetables or Green Salad</i>		6 €



## Côté Entrées

### *starters*

Méli-Mélo de Saladines de Saison, Vinaigrette et Légumes Croquants <i>Garden salad with crunchy vegetables, French dressing</i>	7 €
L'Assiette de Nems 3 Nems, Salade et Menthe <i>Asia on a plate</i>	12 €
Foie Gras de Canard « Maison » en Terrine <i>Home made Foie Gras</i>	20 €
Céviche de Saint-Jacques, Fraise et Melon aux saveurs de Louisiane <i>Ceviche Saint-Jacques with Coriander, Melon and Strawberry</i>	
Carpaccio de Bœuf « en Entrée !!! », Marinade à l'Huile d'Olive et Parmesan « Reggiano » <i>Beef Carpaccio for starters</i>	13 €
Salade Fraicheur Féra, Saumon Fumé, Ecrevisses <i>Salad with Smoked Fish, Tomato,</i>	16 €
Salade Niçoise Thon Frais, Haricots, Oignons Rouges, Œuf, Poivrons, Tomates... <i>Salad with Tuna Fish, Tomato, Egg,</i>	16 €
Salade de Tommette Panée Jambon Cru et Légumes Croquants <i>Breaded Cheese salad, ham and Crunchy Vegetables</i>	14 €
Sardines à la Plancha	18 €
Chipiron Marinés à la Plancha	16 €



## côté Viandes *meat* Viandes de Provenance UE et France Selon Arrivage

Entrecôte de Bœuf, Beurre aux Herbes 25 €  
Frites et Salade

*Rib steak "entrecôte" with herb butter, Fried and salad*

Tomate et Courgette Farcies « Comme Avant », Pâtes et Coulis 18 €

*Tomato and Courgette Stuffed "As before", Pasta and Coulis*

Le Burger de « l'Aquarama » 18 €

Steak du Boucher, Bacon, Tomate, Condiments, Fromage et Frites

*Burger, Tomatoes, Bacon, Cheese and Fried*

Tartare de Boeuf au Couteau, 22 €  
Frites et Salade

*Beef Tartare, Fried and salad*

Carpaccio de Bœuf, Marinade à l'Huile d'Olive 19 €  
et Parmesan « Reggiano », Frites et Salade 2

*Beef Carpaccio, Fried and salad*

## côté Poissons *fish* Selon arrivage...

### Poissons Cuits « A La Braise » Servies Entiers Non Découpés

« Bar, Dorade, Pagre, Maigre... » pour 1,2,4 personnes



Sauce vierge aux condiments et huile d'Olive,

Tomate Provençale et Patates

Prix Portion par personnes 30 €

Filet de Féra de Lac Alpin, Cuit sur Peau 23 €

Sauce Vierge aux Condiments et Huile d'Olive « Servie Froide »

*Pan fried local fish filet (Fera), sauce Vierge (olive oil)*

Filets de Perche Tout Simplement Meunière, 25 €  
Frites et Salade

*Local white fish filet (perche) "Meunière" style. Fried and salad*

La Friture « Dorée » (Selon Arrivage et Approvisionnement !) 25 €

Sauce Tartare, Frites et Salade

*Small Fry Fish, Fried and salad*



## retour à mes Origines *pasta*

Linguini aux Ecrevisses  
à L'Américaine 20 €

Penne « Pomodoro »  
à la Tomate 16 €

Lasagne « Maison » et salade Verte  
Bœuf, Tomate et Mozzarella 18 €

Lasagne Végétarienne 18 €  
Tomate et Mozzarella, Légumes grillés du Moment

après le Marché 20 €  
*Day Menu*

*A Midi en Semaine Uniquement, Sauf Jours Fériés et Week-End  
et Selon Disponibilité !!!!!*

*Lunch Time Only Except Weekends and Bank Holidays*

L'Entrée du Jour  
*Starter of The Day*

Le Plat du Jour  
*Dish of the Day*

Le Dessert du jour  
*Sweet of the Day*

Bambin 12 €  
*(Kiddies) Jusqu'à 12 ans Up to 12 Years Old*

Steak Haché ou Mini Pizza ou Nuggets ou Poisson Pané ou Pâtes à la Tomate  
Frites, Pâtes, Légumes au Choix  
*Beef Steak, Small Pizza, Chicken Nuggets, Pasta, Fish Coated With Breadcrumbs and Fries*

Glace  
*Ice Cream*



## côté Pizze

Margarita	11 €
Tomate, Mozzarella, Origan, Olives <i>Tomato, Mozzarella, Origano, Olives</i>	
Classique	12 €
Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Origan, Olives <i>Tomato, Mozzarella, Origans, Ham, Olives</i>	
Reine	14 €
Tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignon, Origan, Olives <i>Tomato, Mozzarella, Origano, Ham, Mushrooms, Olives</i>	
4 Fromages	14 €
Tomate, Chèvre, Bleu, Reblochon, Mozzarella, Origan, Olives <i>Tomato, Mozzarella, Origano, Olives, Goat Cheese, Reblochon and Blue Cheese</i>	
Tartiflette ( <i>Pizza Blanche</i> )	14 €
Sauce Blanche, Lardons, Oignons, Pommes de Terre et Reblochon <i>Pizza with Creme, Potatoes, Onion, Cheese and Bacon</i>	
Océane ( <i>Pizza Blanche</i> )	15 €
Sauce Blanche, Saumon Fumé, Aneth, Citron, Olives, Tomates Cerises <i>Pizza with Creme, Smoked Salmon, Lemon and Herbs, Olives, fresh Tomatoes</i>	
Bolognaise	15 €
Viande Hachée de Bœuf, Tomate, Mozzarella, Oignons, Tomates séchées <i>Dried Tomatoes, Mozzarella, Beef, Onion</i>	
4 Saisons	15 €
Tomate, Mozzarelle, Artichaut, Aubergine, Champignons, Oignons <i>Tomato, Mozzarella, Onion, Eggplant, Artichoke, Mushrooms</i>	
Crudaolia	19 €
Tomate Cerise, Jambon Cru, Roquette, Parmesan, Mozzarella, Pesto <i>Tomato, Mozzarella, Ham, Salad, Parmesan Cheese, Pesto</i>	

(Supplément Garniture 1.50 € Extra Garnish 1.50 €)



## côté Pizze

Napolitaine	13 €
<i>Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives, Origan</i> <i>Tomato, Mozzarella, Origano, Anchovies, Capers, Olives</i>	
Calzone	16 €
<i>Tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Œuf, Champignons, Origan, Crème</i> <i>Tomato, Mozzarella, Origano, Ham, Mushrooms, Egg, Crème</i>	
Basquaise	16 €
<i>Tomate, Mozzarella, Poulet, Chorizo, Poivrons, Origan, Olives</i> <i>Tomato, Mozzarella, Chiken, Peppers, Chorizo, Origano, Olives</i>	
Bergère ( <i>Pizza Blanche</i> )	16 €
<i>Sauce Blanche, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel,</i> <i>Tomates Fraîches, Champignons, Olives</i> <i>Pizza with Creme, Mozarella, Goat Cheese, Honey, Fresh Tomato, , Mushrooms, Olives</i>	
<i>(Supplément Garniture 1.50 € Extra Garnish 1.50 €)</i>	

**Nous vous informons que nos Pizzas ne se Partage pas, Sauf pour L'Apéro !!!**



## côté Sucrierie

Assiette de Fromages (assortiment de 4 Fromages) <i>French cheese plat</i>	9 €
Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges ou à la Crème <i>Cottage cheese with red berry sauce</i>	6 €
La Mousse Chocolat et Arôme café <i>chocolate mousse and coffet</i>	8 €
« Le Petit Suisse » de L'Aquarama aux Fruits Rouges Crème Double, Meringue, Glace <i>"Le petite Suisse" ice cream, double cream, meringues and red fruit</i>	10 €
Tarte aux Myrtilles <i>Pie</i>	9 €
Tarte tatin « Maison » aux Pommes	9 €
Crème Brûlée	8 €
Dessert du Jour <i>(Selon Disponibilité)</i> <i>Dessert of the day (Depending on availability)</i>	6 €

*Demander notre carte de Coupes Glacées*