

# LE BAR À MANGER DE L'AROMA



## LES ARANCINIS FAÇON AROMA Farce tomates et champignons 🍴

ARANCINI, SAUCE CÈPES ET COPEAUX DE PARMESAN <small>Arancini, porcini sauce and parmesan</small>	13.5
ARANCINI, SAUCE DE TOMATES CONFITES ET SPIANATA (SAUCISSE ITALIENNE ÉPICÉE) <small>Arancini, tomato confit sauce and spianata (spicy Italian sausage)</small>	15.5
ARANCINI, CRÈME DE PARMESAN, JAMBON CRU ET COPEAUX DE PARMESAN <small>Arancini, parmesan cream, raw ham and parmesan</small>	16.5
ARANCINI, CRÈME PARMESAN ET À LA TRUFFE <small>Arancini, parmesan cream and truffle</small>	19.5

LES FRITES FRAÎCHES AU PARMESAN <small>French fries with parmesan cheese</small>	5
LES GYOZAS AUX LÉGUMES <small>Vegetable gyozas</small>	7.5
CHORIZO GRILLÉ, SAUCE DE TOMATES CONFITES ET SPIANATA (SAUCISSE ITALIENNE ÉPICÉE) <small>Grilled chorizo, tomato confit and spianata (spicy Italian sausage)</small>	7.5
TEMPURA DE GREVETTES <small>Shrimps Tempura</small>	7.5
LES BOUCHÉES DE CHEDDAR JALAPEÑOS <small>Cheddar bites jalapeños</small>	7.5
LES RILLETTES DE SARDINES MAISON <small>Home-made sardine rillettes</small> 🍴	7.5
LES NEMS MAISON À LA MOZZARELLA & AU PESTO <small>Homemade egg rolls with mozzarella and pesto</small> 🍴	8.5
LES NEMS À L'ITALIENNE MAISON (JAMBON CRU & MOZZARELLA) <small>Homemade egg rolls Italian style (raw ham &amp; mozzarella)</small> 🍴	8.5
LA TERRINE DE CANARD MAISON À L'ARMAGNAC <small>Duck terrine with Armagnac</small> 🍴	8.5
LES FALAFELS MAISON <small>Homemade falafels</small> 🍴	8.5
L'OEUF POCHÉ, SAUCE DE TOMATES CONFITES ET SPIANATA (SAUCISSE ITALIENNE ÉPICÉE) 🍴 <small>Poached egg on crushed tomato confit and spianata (spicy Italian sausage)</small>	8.5
LES RAVIOLES DU ROYANS GRATINÉES AU PARMESAN <small>Royans ravioli with parmesan cheese</small>	8.5
LES ESCARGOTS CROQUILLES, BEURRE PERSILLÉ <small>Crunchy snails in parsley butter</small>	8.5
LES ACCRAS DE POISSON MAISON <small>Homemade fish accras</small> 🍴	8.5
LA PURÉE MAISON TRUFFÉE <small>Homemade Truffled mashed potatoes</small> 🍴	10.5
LES RAVIOLES DU ROYANS À LA TRUFFADE <small>Royans ravioli with truffle</small>	10.5
LE 1/2 CAMENBERT DI BUFALA RÔTI AU MIEL ET THYM, FOCACCIA 🍴 <small>Roasted 1/2 camembert du Bufala with honey and thyme, served with focaccia sticks</small>	10.5
LE SAUMON GRAVLAX, FOCACCIA, SAUCE MIEL ET MOUTARDE <small>Gravelax salmon, focaccia, honey mustard sauce</small> 🍴	11
LA BURRATA, TOMATES ET TRUFFES <small>Burrata, tomatoes and truffles</small>	11.5
LES SAINT-JACQUES, CHIPS DE CHORIZO, SAUCE DE TOMATES CONFITES ET SPIANATA 🍴 <small>Scallops, Chorizo chips, tomato confit and spianata</small>	12.5
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES & DE FROMAGES 2PERS <small>Plank of cold cuts and cheeses (2 peoples)</small>	30

## NOS SALADES

ENTRÉE PLAT

LA SALADE GRECQUE FAÇON AROMA SALADE, TOMATES CONFITES, JULIENNE DE COURGETTES, ARTICHAUT MARINÉ, CROÛTONS , FETA Greek Salad Aroma style (salad, tomato confit, julienne of zucchini, artichokes, croutons and feta)	8.5	15.5
LA SALADE ITALIENNE SALADE, BURRATINA, TOMATE, JAMBON CRU, PESTO Italian salad (burratina, tomato, salad, raw ham, pesto)	9.5	18.5
LA SALADE CÉSAR FAÇON AROMA SALADE, POULET PANÉ, ŒUF POCHÉ, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIS, SAUCE CÉSAR Caesar Salad Aroma style (battered chicken, poached egg, parmesan shavings, anchovy, cesar sauce)	9.5	20.5

## NOS VIANDES

Accompagnement au choix : frites fraîches ou purée maison  
Choice of side dishes: fresh French fries or homemade mashed potatoes

LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU Charolais beef tartar		18.5
LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU FAÇON ITALIENNE Charolais beef tartar Italian style		19.5
LE CHEESEBURGER DE BŒUF ANGUS CHEDDAR, OIGNONS CONFITS, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, PAIN DE LA BOULANGERIE DES HALLES Angus beef burger, cheddar cheese, fried onions, old fashioned mustard sauce and fresh fries		21.5
LE FAUX FILET, SAUCE GORGONZOLA Sirloin steak with gorgonzola sauce		22.5
LE TIGRE QUI PLEURE FAÇON AROMA BŒUF, SAUCE MAISON CURRY ROUGE, CORIANDRE, ... Crying Tiger Aroma Style (beef, red curry sauce, Thai basil)		23.5
L'ENTRECÔTE DE BŒUF 250GR, JUS DE VIANDE CORSÉ Beef entrecote 250gr, full-bodied gravy		24.5
LE FAMEUX CORDON BLEU AU VEAU, SAUCE CRÉMEUSE AUX CÈPES Veal Cordon Bleu, full-bodied gravy with ceps		25.5
LE FAMEUX CORDON BLEU AU VEAU FAÇON ITALIENNE, SAUCE TOMATE MAISON Veal Cordon Bleu Italian style, tomato sauce		25.5

## NOS POISSONS

Selon arrivage  
According to arrival

LE POKE SAUMON FAÇON AROMA ÉDAMAMES, AVOCAT, ANANAS, CHOU, RISOTTO VINAIGRÉ Salmon poke AROMA Style (edamame, avocado, pineapple, cabbage, vinegar-coated risotto)		19.5
LE POKE DE THON FAÇON AROMA ÉDAMAMES, AVOCAT, ANANAS, CHOU, RISOTTO VINAIGRÉ Tuna poke AROMA Style (edamame, avocado, pineapple, cabbage, vinegar-coated risotto)		21.5
LE PAVÉ DE SAUMON TATAKI AUX SÉSAMES ET RISOTTO Salmon tataki with sesame and fragrant rice		23.5
LE PAVÉ DE THON TATAKI AUX SÉSAMES ET RISOTTO Tuna tataki with sesame and fragrant rice		25.5

## POUR LES PETITS

STEAK HACHÉ, FRITES FRAÎCHES OU PURÉE MAISON		8.5
NUGGETS MAISON, FRITES FRAÎCHES		10.5
CHEESEBURGER (SAUCE AU CHOIX : KETCHUP, MAYONNAISE OU BARBECUE), FRITES FRAÎCHES		13.5

## NOS FROMAGES & DESSERTS



<b>L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS ET CHUTNEY DE FIGUES</b> Plate of 3 mature cheeses and fig chutney	<b>9.5</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE MAISON</b> ☺ Homemade crème brûlée	<b>9.5</b>
<b>PAVLOVA MAISON AUX FRUITS DE SAISON</b> ☺ homemade dessert with seasonal fruits	<b>9.5</b>
<b>BRIOCHE VANILLÉE FAÇON PAIN PERDU MAISON</b> CAMEL LAITIER ET GLACE VANILLE ☺ Homemade Vanilla Brioche served French toast style, milk caramel and vanilla ice cream	<b>9.5</b>
<b>TIRAMISU CHAMPENOIS MAISON (BISCUITS DE REIMS, CHAMPAGNE, SIROP FRAMBOISE)</b> ☺ Homemade Champenois Tiramisu (Reims biscuits, champagne, raspberry syrup)	<b>10.5</b>
<b>MOELLEUX CHOCOLAT MAISON ET SA GLACE VANILLE</b> ☺ Homemade chocolate cake with vanilla ice cream	<b>10.5</b>
<b>MOELLEUX PISTACHE MAISON, CŒUR CHOCOLAT NOIR</b> ☺ Homemade pistachio cake with dark chocolate	<b>11.5</b>
<b>CAFÉ GOURMAND (CRÈME BRÛLÉE, MOELLEUX CHOCOLAT, BRIOCHE VANILLÉE FAÇON PAIN PERDU, PAVLOVA MAISON) (THÉ GOURMAND +2€)</b> ☺ Coffee gourmet (crème brûlée, chocolate cake, vanilla brioche served French toast style, homemade pavlova) (tea gourmet +2€)	<b>10.5</b>
<b>CHAMPAGNE GOURMAND (CRÈME BRÛLÉE, MOELLEUX CHOCOLAT, BRIOCHE VANILLÉE FAÇON PAIN PERDU, PAVLOVA MAISON)</b> ☺ Champagne gourmet (crème brûlée, chocolate cake, vanilla brioche served French toast style, homemade pavlova)	<b>17.5</b>

## LES GLACES

<b>PARFUM AU CHOIX</b> Vanille, chocolat, citron, citron vert, fraise, mandarine, fruit de la passion, café, pistache	1 boule <b>2.5</b>	2 boules <b>4.5</b>	3 boules <b>6</b>
---	--------------------	---------------------	-------------------

## NOS BOISSONS CHAUDES



CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ	2	DÉCAFÉINÉ	2.5
DOUBLE CAFÉ	3.9	CHOCOLAT CHAUD	4
CAFÉ CRÈME	2.5	CAFÉ/CHOCOLAT VIENNOIS	4.5
DOUBLE CAFÉ CRÈME	4.5	THÉ/TISANE	4.5
CAFÉ NOISETTE	2.2	IRISH COFFEE	10.5
CAPPUCCINO	4		

## NOS ALCOOLS

### NOS WHISKYS

	4cl	BTL
WILLIAM LAWSON'S	8.5	69
JAMESON	9.5	75
JACK DANIEL'S	10	80
CHIVAS REGAL 12 ANS (SCOTCH)	10.5	85
HYDE	11.5	125
LOSSIT	14	150

### NOS GINS

	4cl	BTL
BOMBAY SAPHIR	9	75
CITADELLE	9	85
BULLDOG	10	95
HENDRICKS	11	105
BOTANIST	12	110
BROCKMANS	13	125
ORNABRAK	13.5	140
MONKEY 47	14	150
DISTILLERIE DE REIMS	14	150

### NOTRE RATAFIA

	6cl
RATAFIA CHAMPENOIS HENRI GIRAUD - SOLERA 90-16	10

### NOS DIGESTIFS <sup>4cl</sup>

AMARETTO	7.5
BAILEYS	8
CALVADOS (PAYS D'AUGE) - MAISON BUSNEL	7.5
CHARTREUSE JAUNE/VERTE	9.5
COGNAC HENNESSY VERY	9.5
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	12
COINTREAU	9
GET 27 / 31	8.5
GRAND MARNIER	7.5

### NOS RHUMS

	4cl	BTL
BACARDI SPICED	8.5	65
BACARDI ANEJO CUATRO	9	70
COPALLI WHITE BIO	10	85
DON PAPA BAROKO	11	95
SIX SAINTS	12	100
COPALLI CACAO	12.5	110
FRENCH OVERAS XO	14	125
ZAKA TRINIDAD	15	135
SANTA TERESA	15	150

### NOS VODKAS

	4cl	BTL
ERISTOFF RED	6.5	55
ERISTOFF	8	69
GREY GOOSE	13	100

### NOS TEQUILAS

	4cl	BTL
SAN JOSÉ	8.5	69
TEQUILA CAMINO	9	90
TEQUILA PATRON SILVER	15	150
TEQUILA PATRON ANEJO	17.5	175
TEQUILA PATRON REPOSADO	20	200

ITALICUS	10
L'ABRICOT DU ROULOT	10
LIMONCELLO DELLA SCOGLIERA	8
LIMONCINO BOTTEGA	9
MIRABELLE (MASSENEZ)	6.5
MANDARINE IMPÉRIALE	9
MENTHE PASTILLE	8.5
POIRE WILLIAMS (MASSENEZ)	6.5
ST GERMAIN	10
VIEUX MARC DE CHAMPAGNE GOYARD	9