

AROMA

- BAR RESTAURANT -

Éveiller les sens, savourer l'instant.



OUVERT 7 JOURS SUR 7

DU LUNDI AU JEUDI
12:00 - 14:00
& 19:00 - 22:00

VENDREDI & SAMEDI
12:00 - 14:30
& 18:00 - 22:30

DIMANCHE
12:00 - 14:00
& 18:30 - 22:00

23 RUE DU TEMPLE - 51100 REIMS

03 26 50 77 25

WWW.AROMA-BARAMANGER.COM





LE BAR À MANGER D'AROMA

	FRITES FRAÎCHES AU PARMESAN - <i>French fries with parmesan cheese</i>	6,00 €
	GYOZAS AUX LÉGUMES (x5) - <i>Vegetable gyozas</i>	7,50 €
☺	CHORIZO GRILLÉ, SAUCE DE TOMATES CONFITES ET SPIANATA (Saucisse italienne épicée) <i>Grilled chorizo, tomato confit and spianata (spicy Italian sausage)</i>	8,00 €
	TEMPURA DE CREVETTES (x4) - <i>Shrimps Tempura</i>	8,50 €
	BOUCHÉES DE CHEDDAR JALAPEÑOS (x5) - <i>Cheddar bites jalapeños</i>	7,50 €
☺	RILLETTES DE SARDINES - <i>Sardine rillettes</i>	7,50 €
☺	NEMS À LA MOZZARELLA & AU PESTO (x4) - <i>Egg rolls with mozzarella and pesto</i>	8,50 €
☺	NEMS À L'ITALIENNE (Jambon cru & mozzarella) (x4) - <i>Egg rolls Italian style (raw ham & mozzarella)</i>	8,50 €
☺	FALAFELS (x5) - <i>Falafels</i>	8,50 €
☺	OEUF POCHÉ, SAUCE DE TOMATES CONFITES ET SPIANATA (Saucisse italienne épicée) <i>Poached egg on crushed tomato confit and spianata (spicy Italian sausage)</i>	8,50 €
	RAVIOLES DU ROYANS GRATINÉES AU PARMESAN - <i>Royans ravioli with parmesan cheese</i>	8,50 €
	ESCARGOTS CROQUILLES, BEURRE PERSILLÉ (x6) - <i>Crunchy snails in parsley butter</i>	8,50 €
☺	ACCRAIS DE POISSON MAISON (x5) - <i>Homemade fish accras</i>	8,50 €
☺	PURÉE MAISON TRUFFÉE - <i>Homemade Truffled mashed potatoes</i>	11,50 €
	RAVIOLES DU ROYANS À LA TARTUFATA - <i>Royans ravioli with tartufata</i>	11,50 €
	1/2 CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI AU MIEL ET THYM, FOCACCIA <i>Roasted 1/2 camembert du Bufala with honey and thyme, served with focaccia sticks</i>	10,50 €
☺	SAUMON GRAVLAX, FOCACCIA, SAUCE MIEL ET MOUTARDE - <i>Gravelax salmon, focaccia</i>	11,50 €
	BURRATA, TOMATES ET TRUFFES - <i>Burrata, tomatoes and truffles</i>	12,50 €
☺	SAINT-JACQUES, CHIPS DE CHORIZO, SAUCE DE TOMATES CONFITES & SPIANATA - <i>Scallops, Chorizo chips, tomato confit and spianata</i>	15,50 €
	PLANCHE DE CHARCUTERIES & DE FROMAGES (2 pers) - <i>Plank of cold cuts and cheeses</i>	32,00 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE



 **LES ARANCINIS FAÇON AROMA** (farce tomates et

ARANCINI, SAUCE CÈPES ET COPEAUX DE PARMESAN 14,00 €
Arancini, porcini sauce and parmesan

ARANCINI, SAUCE DE TOMATES CONFITES ET SPIANATA (Saucisse italienne épicée) 16,50 €
Arancini, tomato confit sauce and spianata (spicy Italian sausage)

ARANCINI, CRÈME DE PARMESAN, JAMBON CRU ET COPEAUX DE PARMESAN 17,50 €
Arancini, parmesan cream, raw ham and parmesan

ARANCINI, CRÈME PARMESAN ET TRUFFE 20,50 €
Arancini, parmesan cream and truffle

POUR LES PETITS (-12 ans)

STEAK HACHÉ, FRITES FRAÎCHES OU PURÉE MAISON 9,50 €

NUGGETS MAISON, FRITES FRAÎCHES OU PURÉE MAISON 10,50 €

CHEESEBURGER, FRITES FRAÎCHES OU PURÉE MAISON (sauce au choix : ketchup, mayonnaise ou barbecue) 14,50 €

SUGGESTIONS



☰ NOS SALADES

Entrée Plat

- | | |
|---|-------------------------------|
| <p>SALADE GRECQUE FAÇON AROMA (salade, tomates confites, julienne de courgettes, artichaut mariné, croûtons, fêta)
<i>Greek Salad Aroma style (salad, tomato confit, julienne of zucchini, artichokes, croutons and feta)</i></p> | <p>8,00 € 15,50 €</p> |
| <p>SALADE DE CHÈVRE CHAUD (chèvre chaud, focaccia, miel, chips de jambon cru, vinaigrette balsamique)
<i>Warm goat cheese salad (warm goat cheese, focaccia, honey, crispy cured ham chips, balsamic)</i></p> | <p>9,00 € 17,50 €</p> |
| <p>SALADE ITALIENNE (salade, burrata, tomates confites, jambon de parme, pesto)
<i>Italian salad : burrata, tomato, salad, raw ham, pesto</i></p> | <p>10,00 € 19,50 €</p> |
| <p>SALADE CÉSAR FAÇON AROMA (salade, poulet pané, œuf poché, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César avec anchois)
<i>Caesar Salad Aroma style (battered chicken, poached egg, parmesan shavings, cesar sauce (with anchovy))</i></p> | <p>11,00 € 22,00 €</p> |

MENU HEBDOMADAIRE



NOS VIANDES

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

- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU** (cornichons, câpres, échalotes, persil, sauce tartare maison) **19,50 €**
Charolais beef tartar (gherkins, capers, shallots, parsley, homemade tartar sauce)
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU FAÇON ITALIENNE** (câpres, tomates confites, échalotes, persil, pesto, parmesan) **20,50 €**
Charolais beef tartar Italian style (capers, sun-dried tomatoes, shallots, parsley, pesto)
- CHEESEBURGER VÉGÉTAL ACCRO** (cheddar, oignons confits, sauce tomate maison, pain brioché bio) **18,50 €**
Vegetable Accro burger (cheddar cheese, onions confits, homemade tomato sauce and organic brioche bun)
- CHEESEBURGER DE BŒUF ANGUS** (cheddar, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne, pain brioché bio) **22,50 €**
Angus beef burger, cheddar cheese, onions confits, old fashioned mustard sauce and organic brioche bun
- FAUX-FILET, SAUCE GORGONZOLA** **25,50 €**
Sirloin steak with gorgonzola sauce
- TIGRE QUI PLEURE FAÇON AROMA** (pavé de rumsteck, sauce maison curry rouge et vert, coriandre,...) **23,50 €**
Crying Tiger Aroma Style (rump steak, homemade red and green curry sauce, coriander, ...)
- ENTRECÔTE DE BŒUF 250GR, JUS DE VIANDE CORSÉ** **26,50 €**
Beef entrecote 250gr, full-bodied gravy
- LE FAMEUX CORDON BLEU AU VEAU, SAUCE AUX CÈPES ou SAUCE TOMATE** **26,50 €**
Veal Cordon Bleu, full-bodied gravy with ceps



NOS POISSONS

Selon arrivage



- POKE SAUMON FAÇON AROMA** (ÉDAMAMES, AVOCAT, ANANAS, CHOU, RISOTTO VINAIGRÉ) **20,50 €**
Salmon poke AROMA Style (edamame, avocado, pineapple, cabbage, vinegar-coated risotto)
- POKE DE THON FAÇON AROMA** (ÉDAMAMES, AVOCAT, ANANAS, CHOU, RISOTTO VINAIGRÉ) **22,00 €**
Tuna poke AROMA Style (edamame, avocado, pineapple, cabbage, vinegar-coated risotto)
- PAVÉ DE SAUMON TATAKI AUX SÉSAMES, RISOTTO, SAUCE CURRY VERT & ROUGE** **24,50 €**
Salmon tataki risotto, green and red curry sauce
- PAVÉ DE THON TATAKI AUX SÉSAMES, RISOTTO, SAUCE CURRY VERT & ROUGE** **26,50 €**
Tuna tataki, risotto, green and red curry sauce
- ST JACQUES, RISOTTO, SAUCE CURRY VERT & ROUGE** **27,50 €**
Scallops, risotto, green and red curry sauce



FROMAGES & DESSERTS



L'ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS ET CHUTNEY DE FIGUES

10,50 €

Plate of 3 mature cheeses and fig chutney



CRÈME BRÛLÉE

9,50 €

Homemade crème brulée



PAVLOVA AUX FRUITS (ananas, mangue, passion, orange, pomme)

9,50 €

Homemade dessert with fruits (pineapple, mango, passion, orange, apple)



BRIOCHE VANILLÉE FAÇON PAIN PERDU, GLACE VANILLE, CAMEL LAITIER

11,50 €

Homemade Vanilla Brioche served French toast style, milk caramel and vanilla ice cream



BRIOCHE VANILLÉE FAÇON PAIN PERDU, COEUR CHOCOLAT, CAMEL LAITIER

11,50 €

Homemade Vanilla Brioche served French toast style, insert of chocolat Milka



TIRAMISU CHAMPENOIS (biscuits de reims, champagne, sirop framboise)

10,50 €

Homemade Champenois Tiramisu (Reims biscuits, champagne, raspberry syrup)



MI-CUIT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE

10,50 €

Homemade half baked chocolate with vanilla ice cream



MOELLEUX PISTACHE, CŒUR CHOCOLAT NOIR

11,50 €

Homemade pistachio cake with dark chocolate



CAFÉ GOURMAND (mini crème brûlée, mini moelleux chocolat, mini brioche vanillée façon pain perdu, mini pavlova maison)

10,50 €

Coffee gourmet (mini crème brûlée, mini chocolate fondant, mini vanilla brioche French toast style, mini house-made pavlova)

TOUT CE QUE VOUS VOULEZ EN GOURMAND : Choisissez votre boisson

8,50 €

Thé gourmand, Chocolat chaud gourmand, Champagne gourmand, Cocktail gourmand, (...)

+ prix de la boisson choisie

All you want - Gourmet Experience : Choose your drink

Tea gourmand, Hot chocolate gourmand, Champagne gourmand, Cocktail gourmand, (...)

GLACES

1 boule 3,50 €

Parfums : Vanille · Chocolat · Citron · Citron vert · Fraise · Mandarine · Fruit de la passion · Café · Pistache

2 boules : 6,00 €

3 boules : 8,50 €

Ice Creams

Flavours: Vanilla · Chocolate · Lemon · Lime · Strawberry · Mandarin · Passion fruit · Coffee · Pistachio

Recevez vos invités chez AROMA

Privatisez notre caveau ou notre
restaurant pour vos événements
professionnels et privés

Cocktail dinatoire ou dîner à table, nous
adaptons chaque moment à vos envies.

• PRESTATIONS INCLUSES •



SYSTÈME AUDIO
INDÉPENDANT



PLAYLIST
PERSONNALISÉE



VIDÉOPROJECTEUR
(CAVEAU)



ÉCRANS TV
(SALLE PRINCIPALE)

Nous vous accompagnons dans chaque détail.

OUVERT 7 JOURS SUR 7

DU LUNDI AU JEUDI
12:00 - 14:00
& 19:00 - 22:00

VENDREDI & SAMEDI
12:00 - 14:30
& 18:00 - 22:30

DIMANCHE
12:00 - 14:00
& 18:30 - 22:00

23 RUE DU TEMPLE - 51100 REIMS
03 26 50 77 25

WWW.AROMA-BARAMANGER.COM  

