RESTAURANT

ARIA

LA CARTE

DESSERTS

BOISSONS

COCKTAILS

CARTE DES VINS

SPIRITUEUX

OFFRES

Demandez-nous une table, +243 991 670 588

Nous composons aussi des menus privés, écrits avec le chef pour chaque table.

LA CARTE

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

ANTIPASTI *Entrées - Starters*

Tartare de Thon — 30 $

Thon frais avec avocat, oignon nouveau, piment rouge, graines de sésame grillées, jus de citron, huile de sésame, huile de truffe, sauce soja, basilic, zeste de citron, sel et poivre.

Nid feuilleté au Fromage de Chèvre — 27 $

Pâte feuilletée délicate garnie de fromage de chèvre, d'artichauts, de tomates cerises et de pignons

Carpaccio de Poulpe — 29 $

Poulpe cuit lentement et tranché finement, servi avec vinaigrette à l'orange et citron, céleri confit et fenouil.

Tartare de Quinoa et d'Avocat — 25 $

Quinoa cuite, avocat frais, échalote, huile d'olive, jus de citron, basilic haché, fromage de chèvre et jeunes pousses variées.

Saumon, Courge et Avocat — 30 $

Saumon gravlax, courge marinée, mousse d'avocat, vinaigrette à l'orange, crackers de riz à l'aneth, poudre de betterave et œufs de saumon.

Bruschetta à la Ricotta et Tomates Rôties avec Pancetta — 22 $

Focaccia grillée garnie de mousse de ricotta, de tomates cerises rôties, de pancetta croustillante et d'herbes séchées.

ZUPPE *Soupes / Soups*

Toutes les soupes sont servies avec des crostinis grillés à l'ail et au pesto.

Tortelloni de Poulet et Prosciutto au Consommé — 29 $

Tortellonis maison farcis au poulet et au prosciutto, servis dans un consommé de volaille aux légumes frais.

Soupe Ribollita — 25 $

Soupe toscane mijotée à base de poivron vert, huile d'olive, ail, haricots blancs, carottes, oignons, céleri, tomate, parmigiano et pain rustique.

INSALATA *Salade -Salad*

Salade de Burrata — 30 $

Tomates anciennes, burrata, huile d'olive, olives Kalamata, roquette, vinaigre de champagne et balsamique.

Salade de Homard — 40 $

Queues de homard cuites, assaisonnées d'huile d'olive, de sel et de jus de citron, servies avec des quartiers d'orange, pois verts, fenouil jeune, radis, carottes, asperges, fèves et vinaigrette tomate-estragon.

Salade de Betterave et Poire — 30 $

Betterave et poire pochées, mousse de truffe blanche, cannelle et jeunes pousses.

Salade d'Asperges et Tomates Cerises — 29 $

Asperges crues émincées, roquette, tomates cerises, croûtons de focaccia et vinaigrette au parmesan.

Salade de Poulet Fumé — 30 $

Blanc de poulet fumé, laitue romaine, croûtons aux herbes et vinaigrette au parmesan.

PASTA FRESCA *Pâtes fraîches / Fresh Pasta*

Raviolis au Homard et Truffe Blanche — 49 $

Raviolis maison farcis de chair de homard, burrata, tomates rôties, amandes et truffe blanche, garnis de caviar premium.

Raviolis aux Champignons et Parmesan — 42 $

Raviolis maison farcis de champignons et parmesan, nappés de beurre noisette et garnis de champignons émincés.

Raviolis aux Épinards et Mascarpone — 40 $

Raviolis maison farcis d'épinards et de mascarpone, servis avec sauce Alfredo aux épinards frais.

Raviolis au Saumon et Ricotta à la Crème de Safran — 45 $

Raviolis maison farcis de saumon et ricotta, servis avec sauce crémeuse au safran et feuille de sauge croustillante.

Raviolis de Canard — 49 $

Raviolis farcis de canard effiloché, zeste d'orange et herbes aromatiques, avec sauce crémeuse au miso

Spaghetti Carbonara — 38 $

Spaghetti maison à la pancetta, pecorino, parmesan, œuf entier, beurre à l'ail, sel et poivre.

Tagliatelles d'Agneau fondant — 40 $

Tagliatelles fraîches au ragoût d'agneau mijoté avec échalotes et herbes.

Linguine au Citron et Crabe Royal — 43 $

Linguine au crabe royal, huile citronnée et poudre d'algues.

Fettuccine Alfredo aux Légumes — 35 $

Fettuccine Alfredo classiques aux légumes de saison.

SPECIALITÀ DELLO CHEF *Spécialités du Chef - Chef's Specials*

Cannellonis à la Ricotta et aux Épinards — 40 $

Cannellonis au four farcis d'épinards, ricotta, pâte de truffe noire et légère sauce tomate.

Lasagnes au Four à la Bolognaise — 40 $

Lasagnes à la bolognaise avec pâte aux œufs, ragout de bœuf traditionnel, béchamel et parmesan affiné.

RISOTTI *Risottos*

Risotto Safran, Crevettes et Asperges — 45 $

Risotto au safran avec crevettes, asperges et réduction de crustacés.

Risotto aux Champignons Sauvages et Herbes — 43 $

Risotto aux cèpes, truffe et fines herbes.

Risotto aux Courgettes — 40 $

Riz vialone nano cuit lentement avec courgettes rôties aux herbes, beurre, safran, grana padano, burrata et graines de courge.

Risotto au Chorizo d'Agneau — 45 $

Riz arborio cuit avec ail, vin blanc, petits pois, oignons, bouillon d'agneau, parmesan et tranches de chorizo.

Risotto aux Asperges — 40 $

Riz arborio au beurre, ail, vin blanc, asperges, œuf, bouillon de légumes, parmesan et morilles.

PIZZA NAPOLETANA ARIA ESCLUSIVA *Pizza Napolitaine exclusive*

Aria – Exclusive Neapolitan Aria pizza

Pizza Aria Signature — 60 $

Saumon frais, mozzarella, asperges, tomate fraîche, caviar de saumon et feuille d'or.

Pizza au Thon Frais — 55 $

Base blanche avec thon frais, caviar noir, roquette et jeunes pousses.

PIZZA NAPOLETANA DEL MAESTRO *Pizza Napolitaine du Maître*

Artisan - Master Artisan's Neapolitan pizza Creation

Pizza Margherita à la Truffe Noire — 40 $

Sauce tomate, mozzarella, truffe noire, basilic et parmesan.

Pizza Burrata et Jambon de Parme — 39 $

Sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon de Parme et herbes fraîches.

Pizza Végétarienne — 37 $

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, poivrons, courgettes, champignons, asperges, tomates séchées, pesto et mesclun.

Pizza aux Fruits de Mer — 42 $

Sauce tomate, mozzarella, pétoncles, crevettes, calamars, crabe, poulpe, câpres, tomates cerises, olives noires et zeste de citron.

CARNI *Viandes Grillées - Meats*

Jarret d'Agneau Braisé Huit Heures — 60 $

Jarret d'agneau braisé pendant huit heures, servi avec polenta crémeuse, poivre et olives vertes.

Carré d'Agneau — 50 $

Carré d'agneau sud-africain mariné à l'huile d'olive, au romarin frais, au sel et au poivre.

T-Bone de Bœuf au Whisky — 70 $

T-bone sud-africain affiné au whisky, servi avec légumes marinés et jus au poivre.

Filet de Bœuf Grillé — 55 $

Filet de bœuf mariné aux herbes fraîches, ail, huile d'olive, sel, poivre et vin rouge.

Entrecôte Grillée — 55 $

Entrecôte de bœuf sud-africain marinée à l'huile d'olive, à l'ail, au romarin, au persil, au sel et au poivre.

Poulet Florentin à la Sauce aux Champignons — 40 $

Blanc de poulet farci d'épinards sautés, champignons, mozzarella, purée de potiron et sauce aux champignons.

Demi-Poulet Désossé — 39 $

Demi-poulet désossé mariné au beurre de sauge, paprika et ail.

PESCE E FRUTTI DI MARE *Poissons & fruits de mer –Fish & seafood*

Homard au Beurre de Citron — 70 $

Homard grillé servi avec beurre citronné et fines herbes.

Gambas au Vin et Tomates Cerises — 50 $

Grosses crevettes sautées au vin blanc avec tomates confites, piment, ail, persil, chapelure parfumée et huile d'olive.

Noix de Saint-Jacques Poêlées — 60 $

Saint-Jacques poêlées avec tomates séchées, poivrons rôtis, sauce au vin rouge, beurre citron-ail, persil et quartiers d'orange grillée.

Espadon Grillé — 45 $

Pavé d'espadon grillé servi avec pâtes aux tomates cerises, câpres, olives et persil, accompagné d'un beurre citronné.

Filets de Truite Grillés — 45 $

Filets de truite marinés à l'huile d'olive, citron, ail, persil et origan.

Vivaneau Rouge au Four — 45 $

Vivaneau rouge entier rôti au four avec huile d'olive, citron, ail, persil, moutarde, origan, sel et poivre.

ACCOMPAGNAMENTO *Accompagnements / Side Dishes*

Purée de Pommes de Terre — 10 $

Purée de pommes de terre onctueuse et beurrée.

Légumes Sautés — 10 $

Légumes de saison sautés à l'huile d'olive et à l'ail.

Frites Maison — 10 $

Frites dorées et croustillantes, préparées maison.

Pommes de Terre Nouvelles Rôties — 10 $

Petites pommes de terre rôties aux herbes et huile d'olive.

Riz Blanc Vapeur — 10 $

Riz blanc vapeur cuit à la perfection.

DESSERTS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

DESSERTS

Gâteau — Demandez-nous

DOLCI *Desserts*

Panna Cotta à la Fleur d'Oranger — 15 $

Dessert italien sans œufs à la fleur d'oranger, texture onctueuse, servi avec quartiers d'orange caramélisés.

Semifreddo aux Fruits Rouges — 15 $

Semifreddo traditionnel à la crème et fruits rouges frais, accompagné d'un cigare en chocolat.

Millefeuille à la Crème Chantilly et Fraises — 15 $

Feuilleté maison garni de crème chantilly et fraises fraîches.

Tiramisù au Café — 15 $

Tiramisù classique au biscuit imbibé de café et crème au mascarpone.

Sélection de Glaces Artisanales (la boule) — 7 $ PAR BOULE

BOISSONS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

BIÈRES BEERS

Heineken	7 $
Leffe Blonde	9 $
Leffe Brune	9 $
Castel	8 $
Tembo	8 $
Beaufort	7 $

SOFT

Coca Cola	6 $
Fanta	6 $
Sprite	6 $
Coca Zero	6 $
Tonic	6 $
Soda Water	6 $
Red Bull	10 $
Jus frais	10 $

Orange, Ananas, Pastèque, pomme, carotte, gingembre

EAUX WATER

San Pellegrino 50cl *50cl*	8 $
San pellegrino 75cl *75cl*	11 $
Acqua Panna 50cl *50cl*	8 $
Acqua Panna 75cl *75cl*	11 $

BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*

Espresso	6 $
Double Espresso	8 $
Americano	6 $
Thé	6 $

COCKTAILS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

COCKTAILS *Champagne*

Peach Please — 30 $
Champagne, purée de pêche

Mimosa — 30 $
Champagne, jus d'orange

Pop my Berry — 30 $
Champagne, crème de cassis

Mango Tango — 30 $
Champagne, purée de mangue

Oh Là Là — 30 $
Champagne, gin, jus de citron, sirop de canne

Rii-Kee World — 30 $
Champagne, jus d'ananas, Malibu

COCKTAILS

VODKA

Cosmo Chic — 25 $
Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de canneberge

Pornstar Martini — 25 $
Vodka, proseco, purée de fruit de la passion, sirop de noisette

Electric Ocean — 25 $
Vodka, curaçao bleu, jus de citron, Sprite

Wake me up Baby! — 25 $

Vodka, Kahlúa, espresso, sucre

Lime Crime — 25 $

Vodka, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

GIN

Bitter Truth — 25 $

Gin, Campari, sweet vermouth

Cold Hearted Queen — 25 $

Gin, dry Vermouth

Sour Play — 25 $

Gin, jus de citron, sirop de sucre

Fizz me Up — 25 $

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Mademoiselle Rose — 25 $

Gin, cognac, sirop de grenadine

RHUM RUM

Mama Mia Bahama — 25 $

Rhum blanc, Rhum brun, Malibu, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine

Mojito — 25 $

Rhum, citron, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Ciao Caipi — 25 $

Cachaça, citron vert, sucre brun

Don Cuba — 25 $

Rhum, coca cola, jus de citron vert

Mai Tai — 25 $

Rhum blanc, rhum brun, cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron

Piña or not Piña — 25 $

Rhum, Malibu, crème de coco, jus d'ananas

TEQUILA

Señorita Slap — 25 $

Tequila, cointreau, jus de citron, sel

Drama Rita — 25 $

Tequila, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, angustura bitter

Shady Beach — 25 $

Tequila, crème de coco, jus d'ananas, jus de citron

Tequila Sweet Kiss — 25 $

Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange

WHISKY

Mint Julet — 25 $

Scotch whisky, bitter angustora, sirop de sucre de canne, menthe fraîche

Vintage Vice Aria — 25 $

Bourbon, angustura bitter, sucre

Sour Street Kertel classic — 25 $

Bourbon, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

God Mode On — 25 $

Scotch whisky, Amaretto

Whisky Drift — 25 $

Irish whisky, espresso, sucre brun, crème fouettée

COGNAC

Gold Digger — 25 $

Cognac, jus d'orange frais, cointreau

Between the Sheets — 25 $

Cognac, rhum blanc, cointreau, jus de citron

Cognac Disco — 25 $

Cognac, jus d'orange, sirop de citron, sirop de sucre de canne, tonic

Kertel Connection — 25 $

Cognac, Amaretto

MOCKTAILS

Virgin Mojito — 17 $

Citron vert, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Passion Faded — 17 $

Citron vert, jus de citron vert, fruit de la passion, purée de fruit de la passion, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Mango Madness — 17 $

Citron vert, jus de citron vert, purée de mangue, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Strawberrilicious — 17 $

Citron vert, jus de citron vert, purée de fraise, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

Melon Muddle — 17 $

Citron vert, jus de citron vert, sirop de pastèque, menthe fraîche, sucre brun, eau gazeuse

CARTE DES VINS

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

CHAMPAGNES *Bouteille 75cl*

Armand de Brignac	700 $
Dom Pérignon Rosé	900 $
Dom Pérignon Brut	700 $
Ruinart Blanc de Blancs	400 $
Ruinart Brut	300 $
Veuve Clicquot Rich	250 $
Moët Ice Impérial	250 $
Moët Nectar Impérial	250 $
Moët Rosé Impérial	250 $
Moët Brut Impérial	200 $
Gobillard Blanc de Blancs	150 $
Gobillard Rosé	150 $

VINS MOUSSEUX D'ITALIE *Italian sparkling wines*

Varaschin Primo Passo Prosecco	120 $
Varaschin Quinta Nota Treviso Brut	90 $

CHAMPAGNES & MOUSSEUX D'ITALIE *ITALIAN SPARKLING WINES -*

Au Verre

Gobillard Blanc de Blancs — 25 $

Gobillard Rosé — 25 $

Varaschin Quinta Nota Treviso Brut — 15 $

VINS ROUGES *Red wines*

ITALIE

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), le plus haut niveau de classification pour les vins italiens.

Brunello di Montalcino DOCG, Famiglia Fagnani — 190 $

Vin toscan d'exception, aux arômes de fruits mûrs, d'épices et de bois noble. Puissant et élégant.

Amarone della Valpolicella DOCG, Campo Leon — 190 $

Vin intense du Vénétie aux notes de cerise confite, cacao et épices. Opulent, velouté, d'une belle longueur.

Barolo DOCG, Palladino — 150 $

Vin noble du Piémont. Complexe et élégant, il offre des arômes délicats de roses, fruits rouges et épices, avec des tanins fins et une belle longueur en bouche.

Barbaresco DOCG, Adriano Marco e Vittorio — 110 $

Élaboré au cœur du Piémont, il perpétue ici un savoir-faire artisanal depuis plusieurs générations, donnant naissance à un vin noble, structuré et finement épicé.

Taurasi DOCG, Anno Domini Legenda — 95 $

Vin noble et structuré, aux arômes de prune, tabac et sous-bois. Profond et racé.

Rosso Toscana IGT, Il Palazzo — 90 $

Une expression moderne de la Toscane, entre tradition et plaisir immédiat. Il séduit par ses notes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et une bouche souple et équilibrée.

FRANCE - BORDEAUX

Saint-Émilion Grand Cru, Château Gravet Renaissance — 130 $

Vin rouge structuré et élégant, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de bois noble, avec une belle longueur en bouche.

Saint-Estèphe Cru Bourgeois, Château Tour des Termes — 170 $

Rouge puissant et raffiné, aux notes de cassis, cuir et épices, avec une belle structure tannique et un bon potentiel de garde.

Graves, Château de la Mazerolle la Gravelière — 90 $

Vin rouge souple et équilibré, aux arômes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de léger boisé.

Saint Estèphe, Château Ségur de Cabanac — 150 $

Vin rouge corsé et élégant, aux arômes de fruits noirs, de réglisse et de sous-bois, avec des tanins fermes et une belle longueur.

Pauillac, Château Bellegrave « Les Charmes » — 95 $

Rouge intense et structuré, aux notes de cassis, cèdre et tabac, avec des tanins soyeux et une belle profondeur.

Pessac-Léognan, Château Mancedre — 95 $

Nez aux arômes compacts de cassis, mûre, épices délicates et note toastée ou de tabac. Bouche dense, élégante, fruitée, bien structurée, finement minéral .

VINS BLANCS *White wines*

ITALIE

Gavi DOCG, Palladino — 90 $

Ce vin blanc délicat, est une expression raffinée du Piémont méridional. Le Gavi de la maison Palladino séduit par sa fraîcheur cristalline, ses arômes d'agrumes, de fleurs blanches et d'amande.

Fiano di Avellino DOCG, Anno Domini — 70 $

Expression racée du Fiano, alliant intensité aromatique et minéralité raffinée. Il marie fraîcheur vive, texture riche et saline, avec une finale persistante sur les notes de citron et de noisette .

Greco di Tufo DOCG, Anno Domini — 70 $

Expression puissante et pure du Greco, taillée pour équilibrer acidité, minéralité et fruit. Il allie fraîcheur vibrante, structure équilibrée, nuances d'amande et une finale saline persistance

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Lacanosa — 70 $

Ce vin blanc piémontais de la région des Marches, incarne la pureté et la vitalité du terroir. Il se révèle vif, minéral, avec une finale saline légèrement amère qui lui confère une grande élégance

FRANCE

Pouilly-Fumé, Domaine Girault — 95 $

Sauvignon blanc expressif, aux notes fumées, d'agrumes et de fleurs blanches, avec une belle tension minérale.

Pessac-Léognan, Château Le Trettin — 120 $

Vin blanc élégant aux notes boisées et florales, avec une belle fraîcheur et une touche de fruits exotiques.

Chablis, Domaine Heimbourger — 90 $

Chardonnay sec et minéral, aux arômes de citron, pomme verte et fleurs blanches, parfait avec fruits de mer et poissons.

Bordeaux Blanc, Château Haut-Bastor — 70 $

Vin frais et fruité, aux notes d'agrumes et de pêche blanche, idéal à l'apéritif ou avec des entrées légères.

Sancerre, Les Beaux Regards, Domaine Girault — 90 $

Sauvignon blanc vif et minéral, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, parfait avec poissons et fruits de mer.

Pouilly-Fuissé, Château Vitallis — 130 $

Chardonnay élégant de Bourgogne aux notes de fruits blancs, fleurs et légère touche boisée.

Sauternes, Château Lange Reglat — 130 $

Vin liquoreux aux arômes de miel, abricot confit et fleurs blanches, parfait avec le foie gras ou les desserts.

VINS ROSÉS *Rose wines*

ITALIE

Zonin Rosé — 70 $

Rosé pétillant italien, frais et fruité, aux arômes de fraise et de cerise, parfait à l'apéritif.

Etna Rosato, Cantina Nicosia — 90 $

Rosé sicilien délicat, issu de Nerello Mascalese, aux notes de fruits rouges, agrumes et touche minérale volcanique.

FRANCE

Cabernet d'Anjou, Domaine de Gannebert — 60 $

Rosé demi-sec aux arômes de fruits rouges et de bonbon, frais et gourmand, idéal à l'apéritif ou avec une cuisine épicée.

Château du Grand Plantier — 80 $

Rosé de Bordeaux léger et fruité, aux notes de fraise et groseille, parfait pour l'apéritif ou les salades estivales.

AU VERRE *By the glass*

ROUGES RED

Taurasi DOCG, Anno Domini Legenda — 15 $

Rosso Toscana IGT, Il Palazzo — 15 $

Pauillac, Château Bellegrave « Les Charmes » — 15 $

Pessac-Léognan, Château Mancedre — 15 $

BLANCS WHITE

Greco di Tufo DOCG, Anno Domini	15 $
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Lacanosa	15 $
Bordeaux Blanc, Château Haut-Bastor	15 $
Sancerre, Les Beaux Regards, Domaine Girault	15 $

ROSÉS

Château du Grand Plantier	15 $

SPIRITUEUX

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

SPIRITUEUX

Au choix : bouteille, verre

Louis XIII — 5 500 $

Créé en 1874 par Paul-Émile Rémy Martin, le cognac Louis XIII est l'emblème du prestige à la française. Assemblage de plus de 1 200 eaux-de-vie de Grande Champagne, certaines âgées de plus de 100 ans, il est vieilli dans des fûts de chêne centenaires. Chaque carafe en cristal est une œuvre d'art, façonnée à la main.

Hennessy Paradis — 3 500 $

Hennessy Paradis, créé en 1979 par le Maître Assembleur Maurice Fillioux, est un cognac d'une rare élégance. Issu d'un assemblage d'eaux-de-vie précieusement conservées dans le « paradis » de la Maison, il séduit par sa texture soyeuse et ses arômes harmonieux de jasmin, de fruits secs et d'épices douces.

Héritage de Fussigny – 200 ans — 3 000 $

Héritage de Fussigny – 200 ans est une édition limitée prestigieuse créée pour célébrer le bicentenaire (1814–2014) de la Maison A. de Fussigny, établie sur les rives de la Charente. Ce cognac d'exception, issu exclusivement du cru Grande Champagne, est un assemblage subtil d'eaux-de-vie âgées de 30 à plus de 100 ans.

Imperial Collection — 3 000 $

Créée par le groupe Ladoga en Russie, cette recette s'inspire d'un assemblage conçu à l'origine pour le tsar Pierre le Grand en 1721. Distillée quatre à douze fois avec du blé "Saratovskaya" et de l'eau cristalline du lac Ladoga. Vodka super-premium dans un écrin inspiré des œufs Fabergé™. Un véritable bijou à savourer et exposer.

King George V — 2 000 $

King George V de Johnnie Walker rend hommage à l'octroi du mandat royal en 1934. Élaboré à partir de whiskies rares issus de distilleries actives à l'époque, dont la légendaire Port Ellen, il offre des arômes profonds de fruits secs, de fumée subtile, de chocolat noir et d'épices nobles.

Glenfiddich Grand Couronne 26 ans — 2 000 $

26 ans

Glenfiddich Grand Couronne 26 ans est un single malt d'exception, vieilli en fûts de chêne américain puis affiné en fûts de cognac français. Il séduit par son élégance unique : notes de pâtisserie, de chêne grillé, de cannelle et une touche finale de douceur florale.

Ballantine's 30 ans — 1 200 $

30 ans

Ballantine's 30 ans est un whisky écossais d'exception, réservé aux connaisseurs. Vieilli lentement dans des fûts de chêne sélectionnés, il révèle une complexité remarquable : notes de miel, de vanille, de chêne toasté et une finale longue et raffinée.

Clase Azul — 1 000 $

8mo

Créée par la distillerie Clase Azul dans les hauts plateaux de Jalisco. Chaque décanteur est façonné dans le village de Santa María Canchesda par une majorité de femmes, prenant jusqu'à deux semaines à être terminé. Tequila reposado ultra-premium élaborée à partir de 100 % agave bleu ("Blue Weber"), vieillie huit mois en fûts de bourbon américains.

SPIRITUEUX & LIQUEURS *Spirits & liquors*

SINGLE MALTS

Glenlivet 18 ans

18 ans

bouteille	250 $
verre	20 $

Glenlivet 12 ans

12 ans

bouteille	150 $
verre	15 $

Glenfiddich 18 ans

18 ans

bouteille	250 $
verre	20 $

Glenfiddich 12 ans

12 ans

bouteille	150 $
verre	15 $

Glenmorangie 10 ans

10 ans

bouteille	150 $
verre	15 $

Talisker 10 ans

10 ans

bouteille	170 $

WHISKIES AMÉRICAINS AMERICAN WHISKIES

Gentleman Jack

bouteille	150 $
verre	15 $

Woodford Reserve

bouteille	150 $
verre	15 $

Jack Daniel’s

bouteille	100 $
verre	10 $

Jack Daniel's Honey

bouteille	100 $
verre	10 $

BLENDED

Royal Salute 21ans

21 ans

bouteille	250 $
verre	20 $

Chivas Regal 18 ans

18 ans

bouteille	250 $
verre	20 $

Chivas Regal12 ans

12 ans

bouteille	100 $
verre	10 $

JW Blue Label

bouteille	600 $
verre	45 $

JW Gold Label

bouteille	180 $
verre	17 $

JW Double Black

bouteille	160 $
verre	15 $

JW Black Label

bouteille	100 $
verre	10 $

WHISKY JAPONAIS JAPANESE WHISKY

Yamazakura

bouteille	700 $

COGNAC BRANDY

Hennessy XO

bouteille	700 $
verre	45 $

Martell XO

bouteille	600 $
verre	40 $

Rémy Martin VSOP

bouteille	300 $
verre	25 $

Hennessy VSOP

bouteille	280 $
verre	25 $

VODKA

Belvedere

bouteille	150 $
verre	15 $

Beluga

bouteille	130 $
verre	14 $

Grey Goose

bouteille	130 $
verre	14 $

TEQUILA

Patron Silver

bouteille	150 $
verre	15 $

Olmeca Gold

bouteille	80 $
verre	10 $

Olmeca Silver

bouteille	80 $
verre	10 $

GIN

Hendrick's

bouteille	120 $
verre	15 $

Bulldog

bouteille	100 $
verre	10 $

Bombay Sapphire

bouteille	70 $
verre	8 $

Tanqueray

bouteille	70 $
verre	8 $

Beefeater

bouteille	60 $
verre	8 $

RHUM RUM

Havana Club

bouteille	60 $
verre	8 $

Bacardi White

bouteille	60 $
verre	8 $

Bacardi Gold

bouteille	60 $
verre	8 $

Bacardi Black

bouteille	60 $
verre	8 $

LIQUEURS LIQUORS

Amaretto Disaronno

bouteille	80 $
verre	10 $

Jägermeister

bouteille	60 $
verre	8 $

Baileys, Amarula

bouteille	60 $
verre	8 $

Cointreau

bouteille	70 $
verre	10 $

OFFRES

Nos prix sont affichés en dollars, payable en CDF, au taux de change en vigueur, incluant une TVA de 16%

MENU

Aria — 75 $

Comprend : Antispasti + Pasta ou Risotto ou Specialités du Chef + Dolci

La Dolce Vita — 130 $

Menu pour deux · Pour 2

Comprend : 1 Antispasti pour 2 + Pasta ou risotto ou Specialités du Chef + Dolci

ARIA

Demandez-nous une table. Nous composons aussi des menus privés avec le chef.

Les prix sont ceux de la cuisine et changent sans préavis.

places.rezerved.cd/fr/aria/

WhatsApp +243 991 670 588
hello@rezerved.cd
Instagram @rezerved.kin