Aqui

T. Perez Perez

Menu



Histoire

« Ce restaurant est un projet professionnel, mais aussi et surtout ***un projet de vie****. Mariella et moi le menons ensemble, avec le soutien sans faille de nos proches. Rien n'a été simple ces dernières années, mais* ***l'envie de partager notre passion et la cuisine nous ont toujours portés****. Aujourd'hui, nous sommes là,* ***ici****, avec vous. Heureux de pouvoir* ***vous accueillir****,* ***vous surprendre*** *et* ***vous régaler****. »*

Aquí vous propose **une cuisine à la fois rassurante et originale**. Une cuisine classique française, **sublimée par la modernité et la créativité du Chef**. Nous vous accueillons dans un lieu chaleureux, atypique, qui nous ressemble. Pour vos repas d'affaires ou par pur plaisir. **Ici, vous serez comme chez vous.**



» Oxalis Acetosella
C'est une petite plante sauvage comestible poussant dans les bois ombragés, dont le goût acidulé rappelle le citron. Elle est utilisée en cuisine pour aromatiser salades, sauces et poissons.

Aqui
T. Perez Perez

Lunch

Les formules lunch sont disponibles **du lundi au vendredi**
hors jours feriés, uniquement le midi

Mises en Bouche

Entrée

Plat

Dessert

ou

Assiette de fromages affinés - supp. 8€

Formules

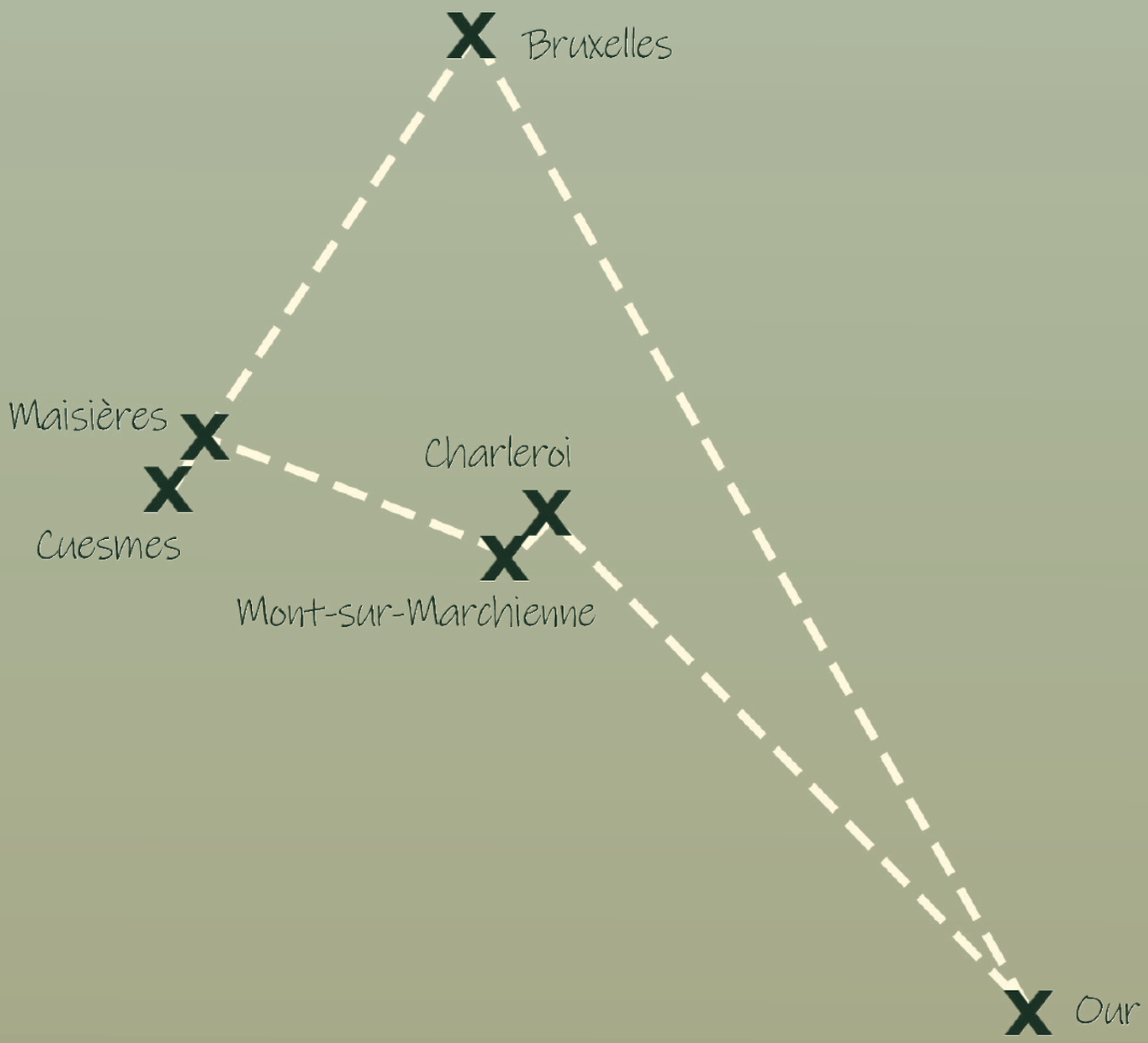
Menu 2 actes (entrée & plat — **ou** — plat & dessert) : 32€

Forfait vins : 16€
Vin de dessert : 8€

3 Actes (entrée, plat, dessert) : 40€

Forfait vins : 24€
Vin de dessert : 8€

Formule servie pour l'ensemble de la table. En cas d'allergie ou de régime alimentaire particulier, signalez-le lors de votre commande, le chef se fera un plaisir d'adapter votre menu en conséquence.



Le logo d'**Aquí** symbolise le
parcours professionnel du Chef.

• Point de départ : **Cuesmes**, d'où il vient,
• Restaurant « Comme chez Soi » à **Bruxelles,**
• Restaurant « La Table de Maxime » à **Our,**
• Restaurant « L'Ardeqo » à **Charleroi,**
• Restaurant « La Vigneraie » à **Mont-sur-Marchienne,**
• **Et enfin, « Aquí » à Maisières.**

Aqui
T. Pérez Pérez

Menu 3 actes

Mises en Bouche

Thon rouge – Panais – Sésame

ou

Canard – Figues – Olive noire

Chevreuil **ou** poisson du moment

Céleri-rave – Coing

Truffe fraiche en supplément - 15€

Kaki – Yuzu – Amande

ou

Assiette de Fromages - supp. 8€

55€

Forfait vins : 27€

Vin de dessert : 8€

Formule servie pour l'ensemble de la table. En cas d'allergie ou de régime alimentaire particulier, signalez-le lors de votre commande, le Chef se fera un plaisir d'adapter votre menu en conséquence.

Aqui
T. Perez Perez

Menu 4 actes

Mises en Bouche

Thon rouge – Panais – Sésame

ou

Canard – Figues – Olive noire

Moules – Poireaux – Curry

Chevreuil **ou** poisson du moment

Céleri-rave – Coing

Truffe fraiche en supplément - 15€

Kaki – Yuzu – Amande

ou

Assiette de Fromages - supp. 8€

65€

Forfait vins : 36€

Vin de dessert : 8€

Formule servie pour l'ensemble de la table. En cas d'allergie ou de régime alimentaire particulier, signalez-le lors de votre commande, le Chef se fera un plaisir d'adapter votre menu en conséquence.

Aqui
T. Perez Perez

Menu 5 actes

Mises en Bouche

Thon rouge – Panais – Sésame

ou

Canard – Figues – Olive noire

Moules – Poireaux – Curry

Ikéjimé – Butternut – Cardamome

Chevreuil **ou** poisson du moment

Céleri-rave – Coing

Truffe fraiche en supplément - 15€

Kaki – Yuzu – Amande

ou

Assiette de Fromages - supp.8€

75€

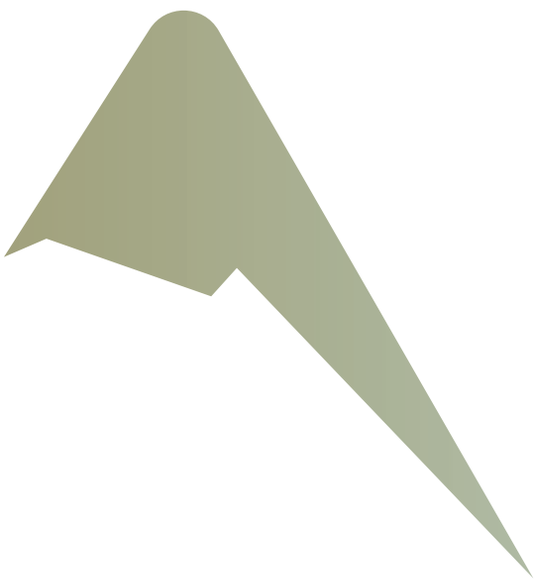
Forfait vins : 45€

Vin de dessert : 8€

Formule servie pour l'ensemble de la table. En cas d'allergie ou de régime alimentaire particulier, signalez-le lors de votre commande, le Chef se fera un plaisir d'adapter votre menu en conséquence.



» Tagète
une fleur comestible aux pétales jaunes ou orangés, au goût à la fois floral, épicé et légèrement amer. Elle est utilisée en cuisine pour parfumer salades, desserts, plats de légumes ou poissons, et pour apporter couleur et arôme rappelant le fruit de la passion ou le safran.



« La gastronomie, c’est l’éphémère et l’éternel qui se regardent. »

Aquí

T. Pérez Pérez