

BIENVENUE AU BAR L'AQUARIUM

Evadez-vous l'espace d'un instant

Dans ce lieu où l'histoire et la beauté

Se rencontrent pour donner vie à la sérénité



« Le bonheur est parfois caché dans l'inconnu »

Victor Hugo

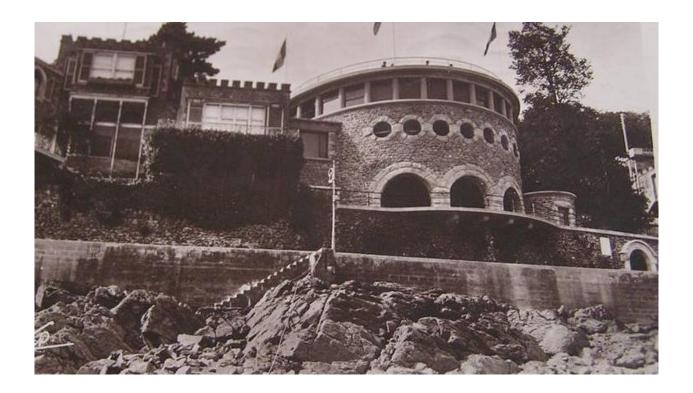




L'ÉTONNANTE HISTOIRE DU PETIT AQUARIUM DE DINARD

« EXPLIQUER, COMPRENDRE, PÉNÉTRER QUELQUE CHOSE AU MOINS DU MYSTÈRE DU MONDE, SOULEVER AU MOINS UN COIN DU VOILE D'ISIS, IL N'EST PAS, DANS LE DOMAINE DES CHOSES DE L'ESPRIT, DE JOIE PLUS SOLIDE ET DE PLUS ENIVRANT BONHEUR QUE D'AVOIR PU, FUT-CE UNE SEULE FOIS, DANS LE PLUS HUMBLE DOMAINE ET SUR L PLUS INFIME DÉTAIL, Y PARVENIR »

Théodore Monod







LE MOMENT GOURMANDISE

LES BOISSONS CHAUDES

- Espresso	4€
Noisette	5€
Double Espresso	6€
Café Latte, Cappuccino	7€
e Chocolat Chaud Classique	8€
e Chocolat Coco Chaud Chocolat, coulis de coco, lait & chantilly	8€
Café Viennois Expresso, chantilly & chocolat	6€

LES CRÉATIONS

Le Chocolat frappé Chocolat, Lait, Glaçons & Chantilly	8€
Le Chocolat Coco Frappé Chocolat & Glace, Coulis de Coco Lait, Glaçons & Chantilly	8€
Café Frappé à l'amande Expresso, sirop d'Orgeat & Lait	8€
Thé frappé Bergamote & Agrumes Thé noir Anastasia, Coulis de Yuzu & Citron Jaune	8€
Thé frappé Rhubarbe, Poire & Gingembre Thé noir blanc à la poire & Gingembre, Coulis de Rhubarbe & Citron Vert	8€





SÉLECTION THÉS ET INFUSIONS BIO LINDFIELD

6€

THÉS NOIRS

Darjeeling Himalayan B.O.P, Ceylan Kenilworth B.O.P, Lapsang Souchong, Summer Pudding

THÉS VERTS

Caraïbes : Thé Sencha aromatisé raisin, papaye, ananas, framboise, pétales de rose

Gwen Ha Du : Thé Sencha aromatisé pomme, sarasin, bruyère, aubépine et algues

Cottage Garden : mélange de Thé noir et Thé Sencha, Fleur de Cerisier, Eglantine

Thé vert menthe, Thé vert Jasmin

THÉS ROUGES ROOIBOS

Sanddorn Premium, prune et orange

Vanille Suprême

INFUSIONS

Verveine, Tilleul





<u>DÉGUSTEZ NOS PÂTISSERIES MAISON TOUS LES JOURS DE 14H À 18H</u>

LAISSEZ-VOUS TRANSPORTER ET VIVEZ UN VÉRITABLE « TEA TIME » DANS NOTRE ATMOSPHÈRE CHALEUREUSE ET COSY, AUTOUR D'UNE SÉLECTION DE THÉS RAFFINES, DE CAFÉS ET CHOCOLAT CHAUD.

DUO CHIC

Pâtisserie Maison et Café ou Thé Lindfield

10€

DUO CHOC

Pâtisserie Maison et Chocolat Viennois

12€

PATISSERIE MAISON

Tarte Citron – Finger Chocolat – Sphère Coco – Croquant

6€





AQUARIUM PLATES

Duck Foie Gras natural cooked toast bread and fruits chutney	17€
Thin slides of paleta Bellota 36 months maturing	18€
Thin pieces of smoked salmon warm blinis and white cheese Sav	ora 18€
Crispy shrimp tails, sweet sour mango	Les 5 : 12 € Les 10 : 22€
Fresh vegetables soup, whipped cream with chestnuts oil	10€

MAIN COURSES

Croque-monsieur with comté cheese and ham with black truffel, young plants	21€
Fresh tagliatelle cooked on the « Margate » style, organic saffron from Evran	21€
Light pollack brandade with seaweed mesclun salad	18€
Cesar salad with chicken or smoked salmon, crouton, parmesan cheese and black olive	20€

DESSERTS DE L'AQUARIUM

Fruits salad with ice cream	7€
Lemon pie, mint and yuzu	7€
Chocolate finger, salt flower and hazelnuts	7€
Coconut sphere with mango and passion fruit	7€
Crunchy Bahibé chocolate, caramelized pistachio nuts	7€

^{*}Dishes are served from 11:00am to 10:30pm.





ASSIETTES DE L'AQUARIUM

Foie Gras de canard cuit au naturel, pain grillé et chutney de frui	ts 17€
Fines Tranches de Paleta Bellota Iberica 36 mois d'affinage	18€
Saumon Fumé et Blinis tièdes, Fromage Blanc à la Savora	18€
Queues de crevettes croustillantes, aigre doux à la mangue	les 5 : 12 € les 10 : 22€
Potage de légumes du jour, crème fouettée à l'huile de noisette	10€

PLATS DE L'AQUARIUM

Croque-monsieur au vieux comté et jambon à la truffe noire, pousses d'hiver	20€
Tagliatelles fraîches à la « Margate » cuisinées au safran Bio d'Evran	21€
Brandade Légère de Lieu Jaune aux Algues, Mesclun de Salade	18€
Salade César au poulet ou saumon fumé, croutons, parmesan et olives noires	20€

DESSERTS DE L'AQUARIUM

Salade de fruits frais, glace du moment	7€
Tarte citron, menthe et yuzu	7€
Finger chocolat, fleur de sel et noisettes	7€
Sphère coco, mangue et passion	7€
Croquant de chocolat Bahibé et pistaches caramélisées	7€

Les plats sont servis dans leur intégralité de 11h00 à 22h.



Prix nets, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



SOFTS DRINKS	6€
Breizh Cola, Breizh Zéro, Breizh Limonade 1905, Perrier	33 CL
Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale	20 CL
Nordaq Fresh Plate ou Gazeuse	75 CL
JUS ET NECTARS MENEAU Tomate, Pomme, Fraise/Framboise, Mangue/Passion	25cl 7€
Jus de Fruits Pressés	30 cl l 8€
Citron, Orange, Pamplemousse	
BIÈRES, CIDRE ET APÉRITIFS Skumenn, Blanche IPA, Ambrée Bière Blonde Armoria	33 cl l 8€
Cidre Galipette	33 cl l 8€
Campari, Suze, Racines de Suze	6 cl l 8€
Pastis Brastis, Absinthe Pernod	5cl 8€
Porto Blanc Ramos Pinto Lagrima	6 cl l 8€
Porto Rouge Ramos Pinto Lagrima	6 cl l 8€
Vermouths:	6 cl l 8€
Lillet, Noilly Prat, Cinzano, Martini Bianco & Martini Rosso	





LA CAVE DU BAR DE L'AQUARIUM

VINS BLANCS	12 CL	75 CL
Alsace, Gewurztraminer, Domaine Boeckel 2018	9€	44€
Bourgogne, Saint-Véran Domaine des Poncétys 2018	14€	59€
Loire, Pouilly-Fumé, Domaine M.Redde 2018	12€	55€
VINS ROUGES		
Bordeaux, Graves, Château de Vénus 2016	13€	59€
Loire, Saumur-Champigny, Château de Villeneuve 2017	9€	44€
VIN Rosé		
Côtes de Provence, Domaine la Sanglière 2018	9€	49€
VIN MOELLEUX		
Loire, Côteaux du Layon, Domaine Dhommé 2018	9€	40€





CALVADOS	4CL
Roger Groult 3 ans	14€
Lemorton Réserve 5 ans Domfrontais	16€
Adrien Camut, Pays d'Auge 18 ans	19€
Domaine de la Vectière VSOP	9€
COGNAC	4CL
Guillon Painturaud Reserve de Grande Champagne	10€
Guillon Painturaud Grande Champagne Vieille Réserve 10 ans	17€
Laurent Jouffe VS	20€
Tesseron, Cuvée Trésor	60€
Hennessy Paradis	70€
BAS-ARMAGNAC	4CL
Dartigalongue 30 ans	24€
Domaine D'Ognoas 2004	21€
Darroze, Domaine de Lamarquette 1989	26€
Gelas 12 ans d'Age	21€
EAUX DE VIE	4CLI12€
Prune, Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Kirsch, Grappa	
1	10.1100

LIQUEURS ET CRÈMES

4CL112€

Grand Marnier, Cointreau, Limoncello, Chartreuse verte, Bailey's, Amaretto, Get 27...





<u>Gins</u>		4 CL
Seizh	France, Bretagne	12€
Generous	France, Poitou-Charentes	12€
Plymouth	Angleterre	12€
Octupus	France, Bretagne	12€
Bombay Sapphire	Angleterre	9€
VODKAS		4 CL
Beluga	Sibérie	12€
Belvédère	Pologne	12€
Grey Goose	France, Gironde	12€
Accompagnements Softs : Soda, Tonic, Jus		3€
RHUMS		4 CL
Saint James 1765	Martinique	16€
Barbancourt 15 ans	Haïti	13€
Amrut Two Indies	Inde	12€
TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO	2	4 CL
Tequila Milagro Silver		12€
Mezcal Amores		12€
Pisco Waqar		12€





CHAMPAGNE

FLÛTE DE CHAMPAGNE		12 CL
Flûte Blanche		18€
Flûte Rosé		22€
CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE		
CHAMPAGNE BRUT	37,5 CL	75 CL
Bruno Paillard Première Cuvée		85€
Deutz Brut	45€	89€
Jacquesson « Cuvée 741 »		113€
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ	37,5 CL	75 CL
Ar Lenoble « Cuvée Terroirs »		119€
Taittinger Brut Rosé		139€
Billecart Salmon Brut Rosé	75€	149€
Jacquesson, Dizy Terres Rouges, 2011		175€
CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ		75 CL
Lenoble 1 ^{er} cru, Blanc de Noirs 2012		149€
Deutz, Cuvée William Deutz 2006		289€
Philipponat, Clos des Goisses 2007		319€
Bruno Paillard, Nec Plus Ultra 2002		349€
Duval-Leroy, Femme de Champagne 1996		479€





NOS COCKTAILS « SIGNATURE » A PARTIR DE 15H

BRIC À BRAC 30CL122€

Déclinaison autour de la Pomme en 3 actes

Bazar, Désordre, Méli-Mélo, Bric à Brac fait de Bric et de Broc autour de pommes comme un Puzzle sans croquis. En 3 temps, qu'elle soit Verte, Jaune ou Orange, la Pomme n'a pas fini de nous surprendre.

360° 18CL | 18€

Gin, liqueur Saint Germain, Eau Nordag, Spiruline, Citron Vert & Saint James Bitter

La terre n'est pas plate. Moi, Jean Baptiste Charcot, explorateur des déserts blancs à la recherche du Pôle Sud magnétique. J'ai dessiné les premières routes des glaces sur des territoires vierges loin de tout regard. Aventurier Marin, retour sur mes traces à travers cette recette.

Breizh Sour 10cl 116€

Whisky Breton, Sirop de palets Breton, Citron Vert & Blanc d'œuf

Yec'hed mat!

LA FORÊT DE MERLIN

16CL I 18€

Rhum trois rivières « Cuvée de l'Océan », gelée de Pomme, Citron Vert, Sirop de Jasmin, Aloe Si & Fourmis comestibles

Ceci n'est pas une Légende, cette recette est écrite à la page 22 du grimoire de Merlin l'enchanteur, retrouvé sur sa tombe dans l'étrange Forêt de Brocéliande.





NOS COCKTAILS SIGNATURE (SUITE)

ANTARTICA 12CL | 18€

Vodka Béluga, Nectar de Myrtille Sauvage, Sucre Blanc & Champagne

La tête levée vers les étoiles, je garde les pieds sur Terre. Empereur d'un des territoires les plus hostiles du monde, soldat des mers glaciales et agitées, prince des Neiges de l'Antarctique.

DINARD - OSAKA 18CL | 16€

Gin Breton, Thé noir aux épices, Coulis Yuzu & Cidre en émulsion

Je vous emmène en voyage le temps d'un verre. Dans l'esprit d'un thé frappé à la japonaise, soyez-en sûr, son goût vous ouvrira l'esprit.

MÉDUSA 10CL l 19€

Liqueur de Poivre Penja Blanc, Champagne, Encre de Seiche, Charbon végétal & Écume de Blé noir

Aussi sombre que mystérieuse, Médusé est être pétrifié de stupeur. 1 000 pattes aux allures de Serpent, Je suis la mal-aimée des Océans. Je me laisse porter aux grès des courants. Vous serez médusés de me goûter, soyez-en persuadés!

LA POIRE 12CL | 16€

Vodka Béluga, Nectar de Poire, Sirop de Safran de Touraine & Chocolat noir

L'étrange pâtisserie que Mr Poirier aurait créé lors de la disparition de sa bien-aimée dans les rues étroites de la vieille ville de Tours. Sa folie l'aurait poussé à élaborer cette pâtisserie pour tenter de la faire revenir en proposant son désert préféré à la Poire.





Pour les Marins d'eau Douce

COCKTAILS SANS ALCOOL

DINARD - OSAKA 16CL | 10€

Thé noir aux épices, coulis Yuzu & Ginger Beer en émulsion

Je vous emmène en voyage le temps d'un verre. Dans l'esprit d'un thé frappé à la japonaise, soyez-en sûr, son goût vous ouvrira l'esprit.

BARBEÀOURS 14CL I 10€

Jus de Pomme, Barbe à Papa en Sirop & en nuage, sucre pétillant

Il était une fois un Pays où les ours avaient une Barbichette à la Barbe à Papa. Un pays où l'amusement était la discipline la plus populaire. Les maisons étaient faites de sucre et les enfants dessinaient avec du chocolat. Il pleuvait du Sucre pétillant et les maîtres du monde étaient des enfants

MON PETIT JARDIN 16CL | 10€

Coulis de framboise, jus de cranberry, citron vert, eau gazeuse & herbes fraîches

Ce cocktail est un souvenir d'enfance lorsque j'allais cueillir des framboises avec Grand-mère Yvette. Entre sa ferme et le champ du voisin, une petite allée de framboisiers que je ne suis pas près d'oublier.





QUELQUES CLASSIQUES DU BAR

MANHATTAN 12CL I 15€

Angostura bitter, Vermouth rouge & Bourbon

NEGRONI 16CL | 15€

 $Vermouth\ rouge,\ Gin\ \&\ Campari$

DAIQUIRI 10cl115€

Rhum, Citron & Sirop de Sucre

PISCO SOUR 10CL I 15€

Pisco, Sirop de Sucre, Citron vert & blanc d'Œuf





<u>WHISKIES</u>		4 CL
		100
Monkey Shoulder	Speyside, Ecosse	12€
Longmorn, The Distiller's Choice	Speyside, Ecosse	19€
Tormore 16 ans	Speyside, Ecosse	21€
Glenkinchie 12 ans	Lowland, Ecosse	14€
Springbank 10 ans	Campbeltown, Ecosse	17€
Highland Park, Einar	Orcades, Ecosse	22€
Tobermory 9 ans	Mull, Ecosse	26€
Ledaig 10 ans	Mull, Ecosse	17€
Jura Legacy 10 ans	Jura, Ecosse	18€
Woodford Réserve	Kentucky, Etats-Unis	14€





WHISKIES		4 CL
Lagavulin Distiller's Edition	Islay, Ecosse	27€
Ardbeg, An Oa	Islay, Ecosse	19€
Bunnahabain Toiteach	Islay, Ecosse	16€
Flaming Pig	Irlande	13€
Redbreast 15 ans	Irlande	23€
Bulleit Rye	Kentucky, USA	12€
Baker's 7 ans	Kentucky, USA	23€
Basil Hayden's 8 ans	Kentucky, USA	18€
Suntory, The Chita	Japon	20€
Glenfarclas 15 ans	Highland, Ecosse	21€
Glenglassaugh torfa	Highland, Ecosse	16€
Old Pulteney 15 ans	Highland, Ecosse	25€
Benromach 10 ans	Speyside, Ecosse	14€





MERCI DE VOTRE VISITE ET À TRÈS BIENTÔT AU BAR DE L'AQUARIUM

« N'OUBLIEZ PAS L'HOSPITALITÉ, ELLE A PERMIS À CERTAINS, SANS LE SAVOIR DE RECEVOIR CHEZ EUX DES ANGES »

SAINT PAUL AUX HÉBREUX 13.22



2017 Nominee – Best Bar



Prix nets, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.