



L'AQUARIUM

BAR

BIENVENUE AU BAR L'AQUARIUM

10:30 - 22:30



Évadez-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'AQUARIUM

BAR

L'ÉTONNANTE HISTOIRE DU PETIT AQUARIUM DE DINARD

-

Le petit aquarium du Muséum ouvert au public entre 1934 et 1992 possédait ce charme indéfinissable des lieux à la Jules Verne. La superbe porte d'entrée années 30 ornée de fer forgé symbolisant de la danse des poissons a été restaurée pour l'ouverture de Castelbrac.

À l'intérieur, Sandra Benhamou a recréé la douce pénombre de l'ancien aquarium percée par la luminosité des hublots ouverts sur la baie de Saint-Malo. Elle s'est inspirée du monde marin dans l'esprit « années folles » en utilisant des motifs de poissons, d'écailles et de vagues aux couleurs océanes, d'or et d'argent.

Le bar, éclairé par des suspensions en feuilles d'or, est en granit pailleté, habillé de motifs de vagues dans des tonalités d'argent métallisé. Les colonnes préexistantes de la pièce sont gainées de mosaïques émeraude, noires et or. L'ancienne mosaïque au sol a été refaite à l'identique.





L'AQUARIUM

BAR

CHAMPAGNE

FLÛTE DE CHAMPAGNE

12 CL

Bruno Paillard, Première Cuvée

18 €

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

22 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

37,5 CL | 75 CL

CHAMPAGNE BRUT

Bruno Paillard, Première Cuvée

85 €

Deutz

45 € | 89 €

Jacquesson, Cuvée 741

113 €

CHAMPAGNE ROSÉ

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

119 €

Taittinger

139 €

Billecart-Salmon

75 € | 149 €

Jacquesson, Cuvée Dizy Terres Rouges

2011

175 €

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

A.R. Lenoble, 1^{er} Cru, Blanc de Noirs

2012

149 €

Deutz, Cuvée William Deutz

2006

289 €

Philipponat, Clot des Goisses

2007

319 €

Bruno Paillard, Nec Plus Ultra

2002

149 €

Duval-Leroy, Femme de Champagne

1996

479 €





L'AQUARIUM

BAR

VINS

VINS BLANCS

12 CL | 75 CL

BOURGOGNE

Saint-Véran, Domaine des Poncety 2018 14 € | 59 €

ALSACE

Gewurztraminer, Domaine Boeckel 2018 9 € | 44 €

LOIRE

Quincy, Domaine Mardon 2018 12 € | 55 €

VINS ROUGES

12 CL | 75 CL

BORDEAUX

Graves, Château de Vénus 2016 13 € | 59 €

LOIRE

Chinon, La cuisine de mère, Nicolas Grosbois 2018 12 € | 50 €

VINS ROSÉS

12 CL | 75 CL

PROVENCE

Côtes de Provence, Domaine de la Sanglière 2018 9 € | 49 €

VINS MOELLEUX

12 CL | 75 CL

LOIRE

Câteaux du Layon, Domaine Dhommé 2018 9 € | 40 €





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS «SIGNATURE»

À PARTIR DE 15H

ATYPIQUE POIRE

22 CL | 16 €

Rhum vieux St James infusé au "Carambar", nectar & coulis de poire william, sirop de café infusé à froid, Ginger Ale & Sweet tea Tonka

Poire artistique, recette presque hasardeuse comme une pomme tombée sur la tête de Newton, je ne suis pas william et pourtant mon esprit gourmand m'attire vers l'envie de croquer dans une poire.

ST MALO - CANCALE

8 CL | 18 €

Gin Malouin's, jus de Yuzu, algues caviar & huître de Cancale

Ce cocktail est une expérience entre le Dry Martini & la dégustation d'une huître sur la jetée de Cancale. Accommodée de yuzu pour rappeler le citron et d'algues caviar, fermez les yeux et dégustez l'océan.

AUTOMNE

20 CL | 16 €

Calvados, sirop de châtaigne, jus de pomme artisanale, citron vert, cidre à la châtaigne & sel marin

Feuilles mortes sous les semelles. Bol d'air boisé teinté d'humidité. Champignons nouveaux-nés et mousse des bois enchantés. Bienvenue dans la petite maison perdue en forêt d'Automne.

PINE TREE JULEP

8 CL | 16 €

Jack Daniel's single barrel, sirop de Sapin, Miel de Forêt & Angostura bitter

Une immense forêt glaciale de Sapin m'a inspiré pour ce cocktail surprenant. J'ai voulu y concentrer les goûts essentiels de celle-ci à un whiskey dans l'esprit d'un "Mint Julep"

par Antony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

NAO

12 CL | 22 €

Vodka Nikka Coffey, liqueur de Muyu & Soda de thé vert Sakura

Lors de mon exploration sur l'île des Kitsune, j'y ai rencontré le plus malin des renards Japonais nommé Nao.

Il m'a confié un parchemin tenu secret où j'y ai découvert une élégante recette que j'ai voulu vous faire découvrir ici, à l'Aquarium Bar

ROUTE DU RHUM

9 CL | 16 €

Rhum St James 1765, sirop de palet Breton, blanc d'Oeuf, citron vert & gelée de Rhum Grand cru signée Anne Sophie Pic

Parmi les centaines de navires de guerre oubliés des fonds marins, une malle mystérieuse aurait été retrouvée aux abords de Saint-Malo en provenance des Caraïbes...

SARRASIN-SIN (LOW)

14 CL | 14 €

Liqueur de blé noir & Kombu, poiré et curry breton

Le low cocktail fait partie de la famille des cocktails située entre les Soft et les mélanges composés d'alcool fort traditionnels. Sarrasin-sin, les saveurs de la Bretagne en équilibre

CIDRE BLEU (LOW)

16 CL | 12 €

Cidre brut, matcha bleu, chouchen, citron jaune & sel marin aux algues

Dans l'esprit d'un cappuccino réalisé avec du cidre & du matcha bleu aux saveurs végétales accommodé de chouchen & d'une solution saline

par Antony Bertin

CHEF BARMAN

Notre équipe de bar se fera un plaisir de réaliser tout autre cocktail classique selon vos goûts ou vos envies





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

WHITE NEGRONI

9 CL | 14 €

Vermouth blanc de Turin, Campari & Gin Bombay

Grand classique des cocktails depuis les années 20, nous avons remplacé le Vermouth rouge par un Vermouth blanc.

Pour accompagner votre Negroni, nous vous suggérons la Paleta Bellota Iberica

MARGARITA À L'AMANDE DOUCE

10 CL | 14 €

Tequila Silver Patron, liqueur d'Amande Adriatico & Citron vert

Créé en 1938 par Margaret Sames à Acapulco au Mexique, nous lui avons apporté la douceur de l'amande.

Les queues de crevettes croustillantes se marieront assurément avec la Margarita

BELLINI MANDARINE

18 CL | 16 €

Champagne, nectar de Mandarine & sirop de Jasmin

Cocktail emblématique de la ville de Venise, mêlant à l'origine pêche & champagne, nous vous le proposons sur une note automnale et hivernale.

La douceur de la mandarine et l'acidité du champagne accompagneront parfaitement le foie gras





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

POMME BOTANIQUE

14 CL | 12 €

Gin sans alcool Seedlip, sirop de verveine, culis de Granny Smith, jus d'Aleo Si & poivre de Timur

Expérimentez le Gin sans alcool parfumé aux agrumes et aux épices.

Granny Smith & verveine délatés vous feront voyager dans un petit jardin botanique

MATCHA SOJA

Lait de Soja, Matcha bleu & Miel

20 CL | 10 €

Le Matcha bleu est un thé Japonais accomodé de pétales de fleurs de Clitoria. Antioxydant et anti-stress, mêlé à un lait végétal et un sucre naturel, ce cocktail reboostera votre santé

DINARD - KYOTO

16 CL | 10 €

Thé noir aux épices, coulis de Yuzu, kumquat & jus de pomme en émulsion

Je vous emmène en voyage le temps d'un verre.

Dans l'esprit d'un thé frappé à la japonaise, soyez-en sur, son goût ouvrira l'esprit.

OURSON

16 CL | 10 €

Jus de fraises, sirop de bubble gum, citron vert & sucre pétillant

Génération bubble gum sur le chemin de l'école. Retour en enfance pétillant & gourmand

par Antony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

WHISKIES

4 CL

LAGAVULIN DISTILLER'S EDITION	Islay, Écosse	27 €
JURA JOURNEY	Jura, Écosse	14 €
TOBERMORY 9 ANS	Mull, Écosse	26 €
LEDAIG 10 ANS	Mull, Écosse	17 €
MONKEY SHOULDER	Speyside, Écosse	12 €
CRAIGELLACHIE	Speyside, Écosse	12 €
ABERLOUR, 10 ANS	Speyside, Écosse	14 €
BALVENIE, CARIBBEAN CASK	Speyside, Écosse	22 €
BULLEIT RYE	Kentucky, États-Unis	14 €
BAKER'S 7 ANS	Kentucky, États-Unis	23 €
WOODFORD RÉSERVE	Kentucky, États-Unis	18 €
EDDU	Bretagne, France	12 €
BREIZH	Bretagne, France	10 €
WATERFORD	Irlande	28 €
FLATMÖSE	Lords, Écosse	14 €
MACKMYRA, BRUKS WHISKY	Suède	19 €
YAMAZAKI 12 ANS	Japon	19 €
JAMESON	Irlande	10 €





L'AQUARIUM

BAR

GIN

4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	Angleterre	9 €
OCTUPUS	France, Bretagne	12 €
MALOUIN'S GIN	France, Bretagne	12 €
HENDRICK'S	Ecosse	12 €
CITADELLE	France, Charente	12 €

RHUMS

4 CL

RHUM SAINT-JAMES VIEUX SAINT	Martinique	9 €
JAMES 1765	Martinique	16 €
TROIS RIVIÈRE VIEUX DE L'OcéAN	Martinique	9 €
TROIS RIVIÈRE CANNE BRÛLÉ	Martinique	17 €
RHUM, LA FAVORITE 2011	Martinique	45 €
HAMPDEN	Jamaïque	27 €
CLÉMENT, LA CANNE BLEUE	Martinique	16 €

VODKAS

4 CL

GREY GOOSE	France, Gironde	12 €
NIKKA COFFEY	Japon	14 €

ACCOMPAGNEMENTS

SODA, TONIC, JUS ...	3 €
----------------------	-----





L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS

BIÈRES BOUTEILLES Bière du moment	33 CL 8 €
CIDRE SORRE	33 CL 6 €
ROSÉ SORRE	33 CL 6 €
CIDRE À LA CHÂTAIGNE	70 CL 19 €
POIRÉE	70 CL 8 €
VERMOUTHS Lillet, Noilly Prat, Cinzano, Martini Bianco, Martini Rosso	6 CL 8 €
PORTOS Black, Noval Blanc, Lagrima	6 CL 9 €
CAMPARI	6 CL 8 €
SUZE	6 CL 8 €
RACINES DE SUZE	5 CL 8 €
OUESTIS	5 CL 8 €
ABSINTHE PERNOD	5 CL 8 €

TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO **4 CL**

SILVER MEZCAL VIDA	12€
PISCO	12€
TEQUILA PATRON	14€





L'AQUARIUM

BAR

DIGESTIFS

CALVADOS	4 CL
DUBREUIL, 15 ANS D'ÂGE	21 €
DOMAINE DE LA VECTIÈRE VSOP	9 €

COGNAC	4 CL
LAURENT JOUFFE VS	20 €
HENNESSY PARADIS	70 €
RÉMY MARTIN VSOP	9 €
DOMAINE DES FORGES, VSOP PREMIUM SÉLECTION	10 €
CAMUS, ILE DE RÉ	24 €

BAS-ARMAGNAC	4 CL	
GELAS	12 ans	21 €
MILLET MILLÉSIME 2000		18 €

EAUX DE VIE	4 CL	12 €
Prune, Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Kirsch, Grappa		

LIQUEURS ET CRÈMES	4 CL	12 €
Grand Marnier, Cointreau, Limoncello, Chartreuse verte, Bailey's, Amaretto, Get 27...		





L'AQUARIUM

BAR

SOFT DRINKS

BREIZH COLA BREIZH ZÉRO LIMONADE MAISON PERRIER	33 CL 6 €
TONIC WATER GINGER BEER GINGER ALE	20 CL 6 €
NORDAQFRESH Plate Gazeuse	75 CL 6 €

JUS ET NECTARS

JUS ET NECTARS	25 CL 7 €
TOMATE POMME FRAMBOISE PASSION POIRE FRAISE	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	30 CL 8 €
CITRON ORANGE PAMPLEMOUSSE	





L'AQUARIUM

BAR

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	4 €
NOISETTE	5 €
DOUBLE ESPRESSO	6 €
CAFÉ VIENNOIS Espresso, chocolat, chantilly	6 €
CAFÉ LATTE	7 €
CAPPUCCINO	7 €
CHOCOLAT CHAUD	8 €
CHOCOLAT CHAUD COCO Chocolat, coulis de coco, lait, chantilly	8 €

BARISTA

PUMPKIN SPICE LATTE	8 €
Espresso, lait chaud, sirop de Pumpkin Spice, chantilly & graine de courge <i>*Sirop de citrouille, clou de girofle & cannelle</i>	
CHOCOLAT AU BLÉ NOIR & KOMBU	8 €
Chocolat chaud, liqueur de blé noir, kombu & chantilly	
LAIT FRAPPÉ À LA CHÂTAIGNE	8 €
lait froid, sauce chocolat noir, sirop de châtaigne & chantilly	
CHOCOLAT HIVERNAL	8 €
Chocolat chaud, sirop aux épices d'Hiver* & chantilly <i>*Sirop au clou de girofle, cannelle & gingembre</i>	
NOUGAT LATTE	8 €
Espresso, lait chaud, sirop de nougat & chantilly	
CARAMEL SALÉ LATTE	8 €
Espresso, lait chaud, sauce caramel salé & chantilly	





L'AQUARIUM

BAR

SÉLECTION THÉS BIO - MAISON LINDFIELD

THÉS NOIRS

6 €

DARJEELING HIMALAYAN B.O.P Thé puissant et aromatique

CEYLAN KENILWORTH B.O.P Thé rond et puissant

LAPSANG SOUCHONG Thé de Chine, fumé au-dessus d'un foyer d'épicéa

THÉ AUTOMNAL Pomme noisette, cannelle et vanille

THÉS VERTS

6 €

CARAÏBES Thé vert Sencha aromatisé raisin, papaye, ananas, framboise, pétales de rose

GWEN HA DU Thé vert Sencha aromatisé pomme, sarrasin, bruyère, aubépine et algues

THÉS AROMATISÉS

6 €

COTTAGE GARDEN Thé noir, thé vert Sencha, leur de cerisier, églantine, pomme

SUMMER PUDDING Mélange de thé noir (Ceylan et Keemun), fruits rouges

THÉS ROUGES ROOIBOS

6 €

SANDDORN PREMIUM Thé rouge, mélange de prune noire et orange

VANILLE SUPRÊME Thé rouge aromatisé à la vanille

INFUSIONS Verveine, Menthe, Tilleul ou Jasmin

6 €





L'AQUARIUM

BAR

INSTANT GOURMAND

TOUS LES JOURS, DE 14H À 18H

NOUVEAUTÉ

DUO CHIC

PÂTISSERIE MAISON Au choix parmi nos suggestions ci-dessous
CAFÉ OU THÉ de la Maison Lindfield

12 €

DUO CHOC

PÂTISSERIE MAISON Au choix parmi nos suggestions ci-dessous
CHOCOLAT VIENNOIS

14 €

PÂTISSERIES MAISON

LA DINARDAISE

Brioche imbibée, crème mousseline au sarrasin

8 €

LA SPHÈRE CHOCOLAT

Chocolat caraïbes, praliné noisette et fleurs de sel

8 €

LA MERINGUE CROQUANTE

Crèmeux citron, ganache onctueuse et zestes

8 €

TARTE AUX FRUITS DU MOMENT

Confit de fruit, fruits frais

8 €





L'AQUARIUM

BAR

ASSIETTES DE L'AQUARIUM*

AQUARIUM PLATES*

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL pain grillé et chutney de fruits 17 €
NATURAL COOKED DUCK FOIE GRAS toasts and fruit chutney

ASSIETTE DE PALETA BELLOTA IBERICA affinée 36 mois 18 €
PALETA BELLOTA 36 months maturing

SAUMON FUMÉ croquant de seigle, avocat et fromage blanc 17 €
SMOKED SALMON crunchy rye, avocado and fromage blanc

QUEUES DE CREVETTES croustillantes, aigre doux à la mangue | Par 5 : 12 €
CRISPY SHRIMP TAILS sweet sour mango | Par 10 : 22 €

TOMATES ANCIENNES burrata à l'huile de basilic 18 €
OLD TOMATOES, burrata with basil oil

HUÎTRES CREUSES DE CANCALE N°3 | Par 6 : 12 €
Oyster n°3 from Cancale | Par 12 : 22 €

*Servies de 11:00 à 22:30 - From 11:00 am to 10:30 pm.





L'AQUARIUM

BAR

PLATS

-

BRIOCHE MOELLEUSE AU CONFIT D'ALGUES, saumon fumé et légumes croquants 16 €
Soft brioche with confit seaweed, smoke salmon and crunchy vegetables

TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA "MARGATE" cuisinées au safran bio d'Evran 21 €
Fresh tagliatelle cooked on the "Margate" style, organic safran from Evran

BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE AUX ALGUES, mesclun de salade 18 €
Light pollack brandade, seaweed mesclun salad

MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT, pommes de terre frites 18 €
Mariniere mussels and french fries

-

PLATEAU À COMMANDER 24H À L'AVANCE

Seafood platter should be order 24 hours in advance

4 Huîtres n°3, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 2 gambas, 50 gr de crevettes grises, 200 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 1/2 Tourteau ou araignée 35 €/ personne
Oyster n°3, shrimp, grey and pink prawn, king prawn, whelk, winkle, crab or spider crab

Avec 1/2 homard bleu 53 €/ personne
With 1/2 blue lobster

DESSERTS

-

LA DINARDAISE 8 €
Soaked brioche, buckwheat mousseline

CHOCOLATE SPHERE 8 €
Caraïbe chocolate, hazelnuts praline and fleur de sel

CRISPY MERINGUE 8 €
Lemon and creamy ganache and zest

SEASONAL FRUITS TART 8 €
Candied and fresh fruits





L'AQUARIUM

BAR

« 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



NOMINEE - BEST BAR