



L'AQUARIUM

BAR

À PARTIR DE 15H

lqq ÀB B ÀBC À CB C À À, C

14 CL | 1 €

A m é r i c a n o

12 CL | 1 €

J Yfæi h\ fd [Yž V] hhYf YhYài [à nYi c Y

S p r i t z

16 CL | 18 €

tyRkB3|O8|M3O×3kR|W833C€G|6y|8W3

Vermouth rouge, Angostura bitter et bitter

8 CL | 1 €

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

ROYALE IS YOUR MARTINI

12 CL | 14 €

Martini blanc, campari, sirop de fleur de sureau, kumquat et champagne
Royale martini revisité

BOTANIQUE

9 CL | 14 €

Rhum vieux, vermouth rouge, liqueur de café & sirop de fève de tonka
Manhattan revisité

BLACK MOJITO

14 CL | 14 €

Rhum vieux cubain, menthe, citron vert, coulis de myrtille à la vanille, charbon végétal
& eau gazeuse
Mojito revisité

DAIQUIRI À LA FRAMBOISE

9 CL | 14 €

Rhum cubain, coulis de framboise & citron vert
Daiquiri revisité





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

POMME DE REINETTE

18 CL | 10 €

Jus de pomme artisanal infusé aux épices & ananas, sirop d'orgeat

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis, tapis, rouge, pomme de reinette et pomme d'api, tapis, tapis, gris

VIRGIN MOJITO

14 CL | 10 €

Menthe fraîche, citron vert, simple sucre et eau gazeuse

MON PETIT JARDIN

18 CL | 10 €

Jus de cramberry, coulis de fruits rouges, citron vert et eau gazeuse

Ce cocktail me rappelle les balades dans les champs de framboisiers de ma grand-mère

DINARD-KYOTO

16 CL | 10 €

Thé noir, 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

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 €
SUNTORY, THE CHITA	Japon	20 €
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

GINS

4 CL

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

RHUMS

4 CL

RHUM SAINT-JAMES VIEUX	Martinique	9 €
SAINT 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

BELUGA	Sibérie	12€
BELVÈDÈRE	Pologne	12€
GREY GOOSE	France, Gironde	12€

ACCOMPAGNEMENTS

3 €

SODA, TONIC, JUS ...





L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS

BIÈRES BOUTEILLES Bière du moment	33 CL 8 €
CIDRE SORRE	33 CL 6 €
ROSÉ SORRE	33 CL 6 €
GUIVELLEVIC, SORRE	33 CL 19 €
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	5 CL 8 €
RACINES DE SUZE	5 CL 8 €
OUESTIS	5 CL 8 €
ABSINTHE PERNOD	

TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO

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





L'AQUARIUM

BAR

DIGESTIFS

4 CL

CALVADOS

ROGER GROULT	3 ans	14 €
LEMORTON Réserve Domfrontais	5 ans	16 €
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

DARTIGALONGUE	30 ans	24 €
DOMAINE D'OGNOAS	2004	21 €
GELAS	12 ans	21 €

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

33 CL | 6 €

BREIZH COLA
BREIZH ZÉRO
BREIZH LIMONADE 1905
PERRIER

20 CL | 6 €

TONIC WATER
GINGER BEER
GINGER ALE

75 CL | 6 €

NORDAQ FRESH
Plate
Gazeuse

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 €

BOISSONS CHAUDES CRÉATIONS

CHOCOLAT FRAPPÉ Chocolat, lait, glaçons & chantilly	8 €
CHOCOLAT COCO FRAPPÉ Chocolat, lait, glaçon, coco & chantilly	8 €
CAFÉ FRAPPÉ Amande Espresso, lait, glaçons & sirop d'orgeat	8 €
Thé vert Frappé à la pomme verte	8 €
Thé blanc frappé au yuzu	8 €
Thé noir frappé à la framboise	8 €





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

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, fleur 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

12 €

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

DUO CHOC

14 €

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

PÂTISSERIES MAISON

PALAIS CHOCOLAT-CARAMEL

8 €

Bahibé et fleur de sel

FINGER CITRON

8 €

Menthe et yuzu

MERINGUE CROQUANTE

8 €

Fruits frais et confit de saison

TARTE AUX FRAISES

8 €

Vanille de Tahiti





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 11h à 23h - From 11am to 11pm.





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

-

PALAIS CHOCOLAT-CARAMEL 8 €
Bahibé et fleur de sel

FINGER CITRON 8 €
Menthe et yuzu

MERINGUE CROQUANTE 8 €
Fruits frais et confit de saison

TARTE AUX FRAISES 8 €
Vanille de Tahiti





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