



# 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 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<sup>er</sup> 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

|                                       |      |      |      |
|---------------------------------------|------|------|------|
| AOP Saint-Véran, Domaine des Poncetys | 2018 | 14 € | 59 € |
|---------------------------------------|------|------|------|

#### ALSACE

|                                     |      |      |      |
|-------------------------------------|------|------|------|
| AOP Gewurztraminer, Domaine Boeckel | 2018 | 10 € | 44 € |
|-------------------------------------|------|------|------|

#### LOIRE

|                            |      |      |      |
|----------------------------|------|------|------|
| AOP Quincy, Domaine Mardon | 2019 | 12 € | 49 € |
|----------------------------|------|------|------|

### VINS ROUGES

12 CL | 75 CL

#### BORDEAUX

|                              |      |      |      |
|------------------------------|------|------|------|
| AOP Graves, Château de Vénus | 2018 | 13 € | 59 € |
|------------------------------|------|------|------|

#### LOIRE

|                                                     |      |      |      |
|-----------------------------------------------------|------|------|------|
| AOP Chinon, La Cuisine de ma Mère, Nicolas Grosbois | 2019 | 12 € | 49 € |
|-----------------------------------------------------|------|------|------|

### VINS ROSÉS

12 CL | 75 CL

#### PROVENCE

|                                      |      |     |      |
|--------------------------------------|------|-----|------|
| AOP Côtes de Provence, Château Rosan | 2020 | 9 € | 49 € |
|--------------------------------------|------|-----|------|

### VINS MOELLEUX

12 CL | 75 CL

#### LOIRE

|                                  |      |      |      |
|----------------------------------|------|------|------|
| Côteaux du Layon, Domaine Dhommé | 2018 | 11 € | 49 € |
|----------------------------------|------|------|------|



# L'AQUARIUM

BAR

## COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

---

### ROUTE DU RHUM

12 CL | 14 €

Rhum Saint James 1764, sirop de palet breton, citron vert, épices, gelée de rhum grand cru de Jamaïque et blanc d'œuf

*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.*

### ELECTRIC

8 CL | 16 €

Rhum Mafana (Infusé aux brèdes de mafane) et liqueur Electric velvet

*Et si l'invisible avait un goût ? La saveur de l'énergie déchire l'air en équilibre entre le fruit de la passion acidulé, la fleur anesthésiante et le piment électrique provocant.*

### SOAZIG AUX PAYS DES MERVEILLES

14 CL | 14 €

Gin, absinthe, jus de pêche de vigne, citron jaune, verveine et essence de CBD (5%)

*D'après mon horloge imaginaire, les aiguilles du temps sont des flacons, les cocktails sont excentriques et les spiritueux mêlés les uns aux autres sont magiques.*

*Bienvenue au Pays des Merveilles.*

### LE WHISKY COLA, AUTREMENT...

14 CL | 14 €

Whisky Jack Daniel's single barrel, liqueur de café, sirop de canelle, thé noir aux épices et eau gazeuse à l'émulsion de vanille

*Le Whisky cola est un mélange qui a traversé des générations. Pour certains, il est l'ennemi des mauvais lendemains, pour d'autres, une thérapie entre amis. Nous l'avons revisité afin de développer ses arômes complexes.*

*par Antony Bertin*

CHEF BARMAN



# L'AQUARIUM

BAR

## COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

---

### PUNCH MODERNE

14 CL | 15€

Gin et vermouth infusés 14 jours à l'ananas poêlé au sucre, vanille et fève de tonka, orgeat, jus de pomme artisanal et 16 condiments

*Réinterprétation du traditionnel punch au gin et vermouth composée de 22 ingrédients.*

### FLOWER

14 CL | 14€

Malouin's Rose (gin breton), framboises fraîches, persil frais, sirop de jasmin vert et citron jaune

*Fleurs d'Erquy aux lèvres, sirop de jasmin et gourmandises exquises teintées de framboises.*

*Un délice, demandez à Madame Persil.*

### HOLA

16 CL | 14€

Mezcal, jus d'aloë vera "Aloe Si", sirop de cactus au piment, gelée d'orties et citron vert

*Durant mon voyage aux États-Unis, j'ai rencontré un étonnant cactus solitaire qui ne pique pas. Il m'a confié une recette que j'ai pris soin de noter sur mon livres de recettes...*

### UMAMI

14 CL | 18€

Gin infusé au parmesan et câpres, champagne et liqueur de feuilles de figuier

*Gin au parmesan et câpres, danse avec de fines bulles françaises à la robe aux éclats de feuilles de figuier. Quelques pas par-ci, quelques pas par là pour un duo triomphant.*

### SARRASIN-SIN (LOW)

14 CL | 10€

Liqueur de blé noir et 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*

*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

---

### CACHAÇA WATERMELON

10 CL | 14 €

Cachaça infusé à la vanille, miel, pastèque fraîche, citron vert et curry breton

*Dans l'esprit d'une caipirinka à la pastèque.*

### GIN AND DI

10 CL | 14 €

Malouin's gin breton, liqueur de blé noir et kombu, bitter Peychaud's

*Une revisite du "Gin and It" aux saveurs bretonnes.*

### BLACK MOJITO

16 CL | 14 €

Rhum vieux Saint James, coulis de myrtilles au charbon végétal, menthe, citron vert et eau gazeuse

*Un Mojito noir pour casser les codes de la recette traditionnelle.*

### WHITE MARGARITA

10 CL | 14 €

Tequila silver, liqueur d'amande douce et citron vert

*Une classique Margarita parfumée à l'amande douce.*

### GIN BASIL'S MATCHA

10 CL | 14 €

Gin, basilic, matcha, citron vert et sirop de sucre simple

*Un cocktail végétal idéal en période estivale.*

### WHITE NEGRONI

10 CL | 14 €

Gin Malouin's breton, lillet blanc et suze

*Le cocktail préféré des hommes du Bar, avec un gin de notre région.*





# L'AQUARIUM

BAR

## POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

---

### YVETTE

16 CL | 8 €

Fruits rouges frais, jus de framboise, eau gazeuse, herbes fraîches et huile d'olive au basilic

*Je me rappelle encore des après-midi ensoleillées où l'on cueillait des framboises, des fraises pour y préparer les meilleures salades de fruits de ma vie. Merci Mamie.*

### MATCHA SOJA

14 CL | 8 €

Lait de soja, matcha et miel de sarrasin

*Une recette végétale au sucre naturel des abeilles bretonnes.*

### QUELQUE PART, LÀ-HAUT

16 CL | 8 €

Coulis de pêche, thés Caraïbos, basilic frais, citron jaune et nuage de CBD

*D'après des récits imaginaires, certains se seraient glacés les ailes après avoir consommés ce breuvage ensoleillé.*

### POMME BOTANIQUE

14 CL | 10 €

Gin sans alcool, sirop de verveine, coulis de Granny Smith, jus d'aloë vera "Aloe si" et citron vert

*Expérimentez le gin sans alcool parfumé aux agrumes et aux épices.  
Granny Smith et verveine délicates vous feront voyager dans un petit jardin botanique.*

*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 € |
| BALVENIE, CARIBBEAN CASK      | Speyside, Écosse     | 22 € |
| 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 € |
| LAPHROAIG                     | Écosse               | 12 € |
| CHIVAS, 12 ANS                | Écosse               | 12 € |
| MAKER'S MARK                  | États-unis           | 10 € |



# L'AQUARIUM

BAR

## GINs

4 CL

|                 |                  |      |
|-----------------|------------------|------|
| BOMBAY SAPPHIRE | Angleterre       | 9 €  |
| HENDRICKS       | Écosse           | 12 € |
| OCTUPUS         | France, Bretagne | 12 € |
| MALOUIN'S GIN   | France, Bretagne | 12 € |
| UMAMI           | France, Charente | 14 € |
| CITADELLE       | France, Charente | 12 € |

## RHUMS

4 CL

|                                 |            |      |
|---------------------------------|------------|------|
| SAINT-JAMES RHUM VIEUX          | Martinique | 9 €  |
| SAINT JAMES, 1765               | Martinique | 16 € |
| TROIS RIVIÈRES VIEUX DE L'OcéAN | Martinique | 9 €  |
| TROIS RIVIÈRES CANNES BRÛLÉES   | Martinique | 17 € |
| LA FAVORITE MILLÉSIME 2011      | Martinique | 45 € |
| CLÉMENT, LA CANNE BLEUE         | Martinique | 16 € |
| HAMPDEN ESTATE                  | Jamaïque   | 27 € |

## VODKAS

4 CL

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

## ACCOMPAGNEMENTS

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



# L'AQUARIUM

BAR

## APÉRITIFS

---

BIÈRE BOUTEILLE "PHILOMENN" **33 CL | 8 €**

Blonde, blanche, rousse

Bière bretonne de la brasserie Trégor dans les Côtes d'Armor

CIDRE SORRE **33 CL | 6 €**

ROSÉ SORRE **33 CL | 6 €**

CIDRE HOUBLONNÉ BIO TI-LÔ **33 CL | 6 €**

CIDRE À LA CHÂTAIGNE **70 CL | 19 €**

POIRÉ **70 CL | 19 €**

VERMOUTHS **6 CL | 8 €**

Lillet, Noilly Prat, Cinzano, Martini Bianco, Martini Rosso

PORTOS **6 CL | 9 €**

Black, Noval

Blanc, Lagrima

CAMPARI **6 CL | 8 €**

SUZE **6 CL | 8 €**

RACINES DE SUZE **5 CL | 8 €**

OUESTIS / BRASTIS **5 CL | 8 €**

ABSINTHE PERNOD **5 CL | 8 €**

**TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO** **4 CL**

---

MEZCAL UNION 12€

PISCO MACCHU 12€

TEQUILA PATRON 14€



# L'AQUARIUM

BAR

## DIGESTIFS

---

### CALVADOS

4 CL

|                              |      |
|------------------------------|------|
| MARCEL ET LÉA FAUCHEUR VS    | 12 € |
| MARCEL ET LÉA FAUCHEUR 6 ANS | 22 € |
| DOMAINE DE LA VERDIÈRE VSOP  | 9 €  |
| DUBREUIL, 15 ANS D'ÂGE       | 21 € |

### COGNAC

4 CL

|                          |      |
|--------------------------|------|
| LAURENT JOUFFE VSOP      | 21 € |
| LAURENT JOUFFRE XO       | 45 € |
| HENNESSY PARADIS         | 70 € |
| DOMAINE DES FORGES, VSOP | 10 € |
| CAMUS, ILE DE RÉ         | 24 € |

### BAS-ARMAGNAC

4 CL

|                                 |        |      |
|---------------------------------|--------|------|
| DOMAINE MONTURON                | 1990   | 25 € |
| DARROZE, LES GRANDS ASSEMBLAGES | 8 ans  | 12 € |
| DARROZE, LES GRANDS ASSEMBLAGES | 30 ans | 24 € |
| MILLET                          |        | 18 € |

### EAUX DE VIE

4 CL | 12 €

Prune, Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Kirsch, Grappa

### LIQUEURS ET CRÈMES

4 CL

|                                                                                                         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Grand Marnier, Cointreau, Limoncello, Chartreuse verte, Bailey's, Amaretto, Get 27, Get 31, Italicus... | 12 € |
| Chartreuse liqueur d'Elixir                                                                             | 20 € |



# L'AQUARIUM

BAR

## SOFT DRINKS

---

BREIZH COLA **33 CL | 6 €**  
BREIZH ZÉRO  
LIMONADE MAISON  
PERRIER

TONIC WATER **20 CL | 6 €**  
GINGER BEER  
GINGER ALE

NORDAQ FRESH **75 CL | 6 €**  
Plate  
Gazeuse

## JUS ET NECTARS

---

**JUS ET NECTARS** **25 CL | 7 €**

TOMATE  
POMME  
PÊCHE DE VIGNE  
PASSION  
POIRE  
FRAMBOISE

**JUS DE FRUITS PRESSÉS** **30 CL | 8 €**

CITRON  
ORANGE  
PAMPLEMOUSSE



# L'AQUARIUM

BAR

## BARISTA "CHAUD"

---

|                                                                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ESPRESSO                                                                                                                        | 4 €  |
| NOISETTE                                                                                                                        | 5 €  |
| CAFÉ VIENNOIS Espresso, chocolat, chantilly                                                                                     | 7 €  |
| LATTE, CAPPUCCINO                                                                                                               | 7 €  |
| LATTE NOUGAT Double espresso, mousse et lait chaud, sirop de nougat et chantilly                                                | 8 €  |
| LATTE CARAMEL SALÉ Espresso, sauce caramel salé, mousse et lait chaud, chantilly                                                | 8 €  |
| CHOCOLAT CHAUD NOIR, "PASILLO EN EQUATEUR", 76 %<br>Puissant, brut, avec une légère amertume pour les amateurs de chocolat fort | 8 €  |
| CHOCOLAT CHAUD NOIR "SOUVENIR D'AFRIQUE", 64 %<br>Rond, doux et sucré, ce chocolat est un retour en enfance                     | 8 €  |
| CHOCOLAT CHAUD BLANC "COCON BLANC"<br>Réconfortant et doux aux saveurs typiques du chocolat blanc                               | 8 €  |
| IRISH COFFEE whisky d'Irlande, espresso et chantilly à la fève de Tonka                                                         | 14 € |

## BARISTA "FROID"

---

|                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CHOCOLAT FRAPPÉ Chocolat "Souvenir d'Afrique", lait, glace et sauce chocolat chantilly              | 8 € |
| MILKSHAKE À LA FRAMBOISE Glace vanille, framboises fraîches, coulis de framboise, lait et chantilly | 8 € |
| CHOCO STRACCIATELLA Chocolat "Souvenir d'Afrique", glace stracciatella, lait et chantilly           | 8 € |
| CAFÉ FRAPPÉ Espresso, sirop d'orgeat et lait                                                        | 6 € |
| THÉ FRAPPÉ AU YUZU Thé vert "Caraïbes" et coulis de yuzu                                            | 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

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, 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 prunes noires 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

---

### 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

---

CAKE DU JOUR

4,50 €

TARTE DU JOUR

6,50 €

PÂTISSERIE DU MOMENT

9 €





# 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

**COPEAUX DE CHARCUTERIE** Iberique et bretonne, pain grillé et beurre salé 18 €

COLD SHAVINGS MEATS Iberian and Breton, toast and salted butter

**FINES TRANCHES DE POISSONS FUMÉS**, pommes de terre confites aux herbes 18 €

SMOKED FISH slices from our coasts, confit potatoes with fine herbs

**BURRATA ET TOMATES DE COULEURS À L'AIL** citron et basilic 19 €

BURRATA AND COLORED TOMATOES, garlic, lemon and basil

**QUEUES DE CREVETTES CROUSTILLANTES**, aigre doux et coriandre Par 5: 12 €

CRISPY SHRIMP TAILS, sweet and sour with fresh coriander Par 10: 22 €

**HUITRES DE CANCALE N°3** Par 6: 12 €

OYSTER FROM CANCALE N°3 Par 12: 22 €

\*Serves de 11:00 à 22:00 - From 11:00am to 10:00pm.





# L'AQUARIUM

BAR

## PLATS

-

|                                                                                                                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT</b> , pommes de terre frites<br>MARINIÈRE BOUCHOT MUSSELS, fried potatoes                                                          | 20 € |
| <b>TAGLIATELLES FRAÎCHES</b> à la "Margate" cuisinées au safran bio<br>FRESH TAGLIATELLE cooked on the "Margate" style, organic safran                               | 22 € |
| <b>BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE</b> aux algues, mesclun de salade<br>LIGHT POLLACK BRANDADE, seaweed mesclun salad                                                  | 19 € |
| <b>KEFTA D'AGNEAU</b> et yaourt grec menthe-coriandre, pain moelleux et légumes crus<br>Kofta lamb and mint-coriander greek yogurt, smoothy bread and raw vegetables | 21 € |

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

À commander 24h à l'avance - Should be order 24 hours in advance

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>PLATEAU CLASSIQUE / CLASSIC PLATTER</b><br>4 Huîtres n°3, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 2 gambas, 50 gr de crevettes grises,<br>200 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 1/2 Tourteau ou araignée<br>Oyster n°3, shrimps, grey and pink prawns, king prawns, whelks, winkles, crab or tourteau | 38 €/ personne |
| <b>PLATEAU AVEC UN HOMARD BLEU</b><br>/ PLATTER WITH BLUE LOBSTER                                                                                                                                                                                                                                    | 58 €/ personne |

## DESSERTS

-

|                                                                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> , jeunes pousses<br>CHEESES ASSORTMENT, young shoots                                                        | 12 € |
| <b>LA PÂTISSERIE DU MOMENT</b><br>PASTRY OF THE MOMENT                                                                                     | 10 € |
| <b>MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT</b> , fleur de sel<br>LIGHT CHOCOLATE MOUSSE, fleur de sel                                                    | 12 € |
| <b>ASSIETTE DE FRUITS ROUGES FRAIS DU PAYS</b> , crème fouettée<br>FRESH AND LOCAL RED BERRIES, whipped cream                              | 12 € |
| <b>POT CRÈME GLACÉ VANILLE</b> , caramel, cacahuètes et amandes caramélisés<br>VANILLA ICE CREAM, caramel, peanuts and caramelized almonds | 12 € |



# 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