



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

Flûte de Champagne Blanc

18 €

Flûte de Champagne Rosé

22 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

75 CL

CHAMPAGNE BRUT

Bruno Paillard, Première Cuvée

85 €

Charles Heidsieck «Brut Réserve»

109 €

Jacquesson, «Cuvée 742»

129 €

A.R. Lenoble, «Blanc de Blancs Grand Cru»

139 €

CHAMPAGNE ROSÉ

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

119 €

Bruno Paillard

129 €

Billecart-Salmon

159 €

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

Billecart-Salmon

2008

189 €

Bollinger «La Grande Année»

2012

399 €

Deutz «Amour de Deutz»

2010

499 €





L'AQUARIUM

BAR

VINS

VINS BLANCS 12 CL | 75 CL

BOURGOGNE

AOP Chablis Domaine Geoffroy	2018	14 €	59 €
AOP Santenay 1 ^{er} Cru Domaine Muzard	2019		119 €

ALSACE

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

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Muscadet Sèvre et Maine Domaine Bedouet	2020	11 €	49 €
AOP Montlouis-sur-Loire Domaine de la Taille aux Loups	2019		79 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Condrieu Domaine Guy Farge	2018		119 €
--------------------------------	------	--	-------

VINS ROUGES 12 CL | 75 CL

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Chinon Domaine Grobois	2020	12 €	49 €
----------------------------	------	------	------

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes-Hermitage Domaine Mélody	2020	14 €	59 €
AOP Côte Rotie Domaine Villard	2017		199 €

BOURGOGNE

AOP Saint-Romain Clos du Moulin aux Moines	2018		109 €
--	------	--	-------

BORDELAIS

AOP Margaux Labastide de Dauzac	2015		94 €
---------------------------------	------	--	------

VINS ROSÉS 12 CL | 75 CL

PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Château les Valentines	2020	11 €	49 €
---	------	------	------





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

ROUTE DU RHUM

12 CL | 16 €

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.

SOIZIG AU PAYS DES MERVEILLES

14 CL | 16 €

Gin, absinthe, jus de pêche de vigne, citron jaune 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 Royaume des Merveilles.

WATER WATERMELON

14 CL | 16 €

Pastèque, Cachaça, vanille, miel, citron vert et curry breton

La pastèque fraîche mêlée à la Cachaça brésilienne et infusée à la vanille sous le soleil breton.

par Anthony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

PUNCH MODERNE

14 CL | 16 €

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 composé de 22 ingrédients.

FLOWER

14 CL | 16 €

La rose par Malouin's Gin, framboises fraîches, persil frais, liqueur de Jasmine verte et citron jaune

Fleur d'Erqy aux lèvres, sirop de jasmin et gourmandises exquises teintées de framboises.

Un délice, demandez à Madame Persil.

HOLA

12 CL | 16 €

Mezcal, jus d'aloë 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 livre 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 situés 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





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

À PARTIR DE 15H

BLACK FOREST

Le Old Fashionned revisité

14 CL | 14 €

GIN AND DI

Malouin's gin, liqueur de blé noir et kombu, bitter peychaud
Une revisite du Gin and It aux saveurs bretonnes.

10 CL | 14 €

BLACK MOJITO

Rhum vieux Saint-James, coulis de myrtilles au charbon végétal,
menthe, citron vert et eau gazeuse sucre
Le Mojito, version «Black»

16 CL | 14 €

WHITE MARGARITA

Tequila silver, liqueur d'amande douce et citron vert
Une classique Margarita parfumée à l'amande douce.

10 CL | 14 €

GIN BASIL'S MATCHA

Gin, basilic, matcha, citron vert et sirop de sucre simple
Un cocktail végétal idéal en période estivale.

10 CL | 14 €

WHITE NEGRONI

Gin Malouin's, lillet blanc et suze
Le cocktail préféré des hommes du Bar avec un gin de notre région.

10 CL | 14 €





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

À PARTIR DE 15H

YVETTE

16 CL | 10 €

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

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

MATCHA SOJA

14 CL | 10 €

Lait de soja, matcha et miel de sarrasin

Une recette végétale au sucre naturel des abeilles bretonnes.

QUELQUE PART, LÀ-HAUT

16 CL | 10 €

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

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

POMME BOTANIQUE

16 CL | 10 €

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

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

Granny Smith et verveine délicate vous feront voyager dans un petit jardin botanique.

par Anthony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

WHISKIES

		4 CL
ARMORIK, FESTIVAL DU CHANT DE MARIN	Bretagne, France	14 €
BENJAMIN KUENTZ, (D'UN) VERRE PRINTANIER	Lorraine, France	18 €
BENJAMIN KUENTZ, FIN DE PARTIE	Lorraine, France	19 €
LAGAVULIN DISTILLER'S EDITION	Islay, Écosse	27 €
TOBERMORY 9 ANS	Mull, Écosse	26 €
MONKEY SHOULDER	Speyside, Écosse	12 €
CRAIGELLACHIE	Speyside, Écosse	12 €
BALVENIE, CARIBBEEN CASK	Speyside, Écosse	22 €
WOODFORD RÉSERVE	Kentucky, États-Unis	18 €
EDDU	Bretagne, France	12 €
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	États-Unis	12 €





L'AQUARIUM

BAR

GINs

		4 CL
BOMBAY SAPPHIRE	Angleterre	9 €
PINK PEPPER	Charente, France	14 €
MALOUIN'S GIN	Bretagne, France	12 €
HENDRICK'S	Écosse	12 €
UMAMI	Charente, France	14 €
CITADELLE	Charente, France	12 €

RHUMS

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

VODKAS

		4 CL
GREY GOOSE	Gironde, France	12€
NIKKA COFFEY	Japon	14€
LE PHILTRE	France	12€

ACCOMPAGNEMENTS

Soda, Tonic, Jus...		3 €
---------------------	---	-----



L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS

BIÈRES

PHILOMENN *Bière bretonne de la brasserie Trégor dans les Côtes d'Armor* **33 CL | 8 €**
Blonde, blanche, rousse

CIDRES

CIDRE SORRE **33 CL | 6 €**

ROSÉ SORRE **33 CL | 6 €**

CIDRE À LA CHÂTAIGNE **70 CL | 19 €**

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

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 €**

LA JEANETTE **5 CL | 9 €**

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 €

COGNAC	4 CL
LAURENT JOUFFE VSOP	21 €
LAURENT JOUFFE XO	45 €
HENNESSY PARAIS	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, Kirsch, Grappa	

LIQUEURS ET CRÈMES	4 CL
Grand Marnier, Cointreau, Limoncello, Chartreuse verte, Bailey's, Amaretto, Get 27 et 31, Italicus...	12 €
Chartreuse liqueur d'Elixir	20 €





L'AQUARIUM

BAR

SOFT DRINKS

	33 CL 6 €
BREIZH COLA	
BREIZH ZÉRO	
LIMONADE MAISON	
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	
PÊCHE DE VIGNE	
PASSION	
POIRE	
FRAMBOISE	
	30 CL 8 €
JUS DE FRUITS PRESSÉS	
CITRON	
ORANGE	
PAMPLEMOUSSE	





L'AQUARIUM

BAR

INSTANT GOURMAND

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	6.5 €
PÂTISSERIE DU MOMENT	9 €





L'AQUARIUM

BAR

BOISSONS CHAUDES

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 CAMEL SALÉ Espresso, sauce caramel salé, mousse et lait chaud, chantilly	8 €
CHOCOLAT CHAUD NOIR «PASILLO EN EQUATEUR» 76% Puissant, brut et amer, originaire d'Équateur	8 €
CHOCOLAT CHAUD NOIR «SOUVENIR D'AFRIQUE» 64% Rond, doux et sucré, ce chocolat est un retour en enfance	8 €
IRISH COFFEE Whisky d'Irlande, espresso et chantilly à la fève de Tonka	14 €

BOISSONS FROIDES CRÉATIONS

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	8 €
THÉ FRAPPÉ Thé Vert «Caraiibes» 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, vanillehé rond et puissant

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

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 Ibérique et bretonne, pain grillé et beurre salé 18 €
COLD SHAVINGS MEATS Iberian and Breton, toast and salted butter

FINE TRANCHES DE POISSONS FUMÉ de nos côtes, 18 €
pomme de terre confites aux herbes
SMOKED FISH SLICES from our coasts, confit potatoes with fine herbs

BURRATA ET TOMATES DE COULEURS À L'AIL citron et basilic 16 €
BURRATA AND COLORED TOMATOES GALIC, lemon and basil

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

HUITRES DE CANCALE N°3
OYSTERS FROM CANCALE N°3 | Par 6 : 12 €
| Par 12 : 22 €

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





L'AQUARIUM

BAR

PLATS

MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT pommes de terre frites 20 €
MARINIÈRE BOUCHOT MUSSELS fried potatoes

TAGLIATELLES FRAÎCHES à la « Margate » cuisinées au safran Bio 22 €
FRESH TAGLIATELLE cooked on the « Margate » style, organic saffron

BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE aux algues, mesclun de salade 19 €
LIGHT POLLACK BRANDADE seaweed, mesclun salad

KEFTA D'AGNEAU et yaourt grec menthe-coriandre, pain moelleux et légumes crus 21 €
KOFTA LAMB and mint-coriander freek yogurt, smoothy bread and raw vegetables

Les plateaux sont à commander 24h à l'avance

Should be order 24 hours in advance

PLATEAU CLASSIQUE / CLASSIC PLATTER 38€/personne
4 Huitres n°3, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 2 gambas, 50g de crevettes grises, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 1/2 Tourteau ou araignée

Oyster n°3, shrimps, grey and pink prawns, king prawns, whelks, winkles, 1/2 crab or tourteau

PLATEAU AVEC UN HOMARD BLEU/ WITH BLUE LOBSTER 58€/pers

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES jeunes pousses 12 €

LA PÂTISSERIE DU MOMENT 10 €

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT fleur de sel 12 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES FRAIS DU PAYS crème fouettée 12 €

POT CRÈME GLACÉ À LA VANILLE Caramel, cacahuètes 12 €

et amandes caramélisées





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