



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 €

Philipponnat « Royale Réserve »

99 €

Jacquesson, « Cuvée 744 »

149 €

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

Côtes de Provence, Château Minuty	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.

ALTITUDE SODA (CLARIFICATION*)

12 CL | 18 €

Vodka infusée aux cranberries, crème de marrons « Clément Faugier », coulis de myrtilles sauvage, liqueur Edelweiss, citron jaune et bulle de CO₂

*Séparation des particules de la boisson par l'action du lait entier dans un corps acide (citron jaune).

Survivant des glaces, lèvres gercées et le bout des pieds gelés, le craquement de la neige à chacun de mes pas s'étouffe dans ce désert blanc et vertical.

Je suis cisailé par le vent qui semble être une grande chorale infernale. Dans ce paysage figé, même les nuages ont l'air paralysés. Du bout des doigts, je cueille cette fleur d'altitude au pétales de glace, l'Edelweiss.

L'AUTOMNE

16 CL | 16 €

Poiré, Calvados Laurent Jouffe 2 ans, sirop de châtaigne, solution saline, citron vert et jus de pomme artisanal « Sorre »

Bol d'air boisé teinté d'humidité. Champignons nouveaux-nés et mousse des bois enchantée.

Bienvenue dans la petite maison perdue en forêt d'Automne.





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

L'AGE DE FEU

14 CL | 16 €

Rhum Trois Rivières « Cannes brûlées », liqueur Safari, coulis fraise Mara des bois, gingembre frais, BTTR*, cannelle, fourmis comestibles, citron vert et Cointreau

*Composé d'oranges douces, d'oranges amères, de citron, de gentiane, de rhubarbe et d'épices.

Du premier pas de l'homme dans les plaines africaines, au premier feu allumé en -450 000 ans en Europe,

On dit qu'une recette aurait été retrouvée gravée par l'Homo Sapiens lui-même sur les Roches de la grotte de Lascaux.

Nos ancêtres, auraient-ils créé l'âge du bar avant le feu ?

L'AGE DE GLACE

14 CL | 18 €

Helsingfors Fiskehamns Akvavit*, Cidre de glace « Blizzard », Solution saline au sel Viking et Tonic, Granité à la pomme verte et au sapin

*L'aquavit est fabriquée et consommée dans les pays scandinaves. C'est une boisson spiritueuse parfumée au carvi et/ou à l'aneth.

Parti du port de Helsinki en direction des territoires de glace, j'y ai vu des falaises élevées envahir la mer habillée de petites maisons colorées, faisant front à la route des icebergs. Cidre de pomme gelée et Aquavit provoquent un véritable Blizzard.

FUJI SAN

16 CL | 16 €

Gin Kinobi, charbon végétal, coulis de Yuzu, Thé noir Benifuki Yakishima*, jus de Sudachi et écume « White Bellini »

*Thé noir japonais aux notes fruitées et une impression de pâtisserie gourmande.

On dit qu'au sommet du Mont Fuji, toujours enneigé, se cache un élixir d'immortalité. C'est de cet élixir que proviendrait la fumée qu'il dégage parfois, due au breuvage qui se consume.





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

RIZ DRE LAEZH

19 CL | 16 €

Saké « Bijito » infusé au Safran, liqueur d'amande douce « Adriatico », lait de riz, curry breton et texturant vanille

Le monde est si petit, que seul un grain de riz sépare la Bretagne et le Japon. Ce cocktail s'inspire du célèbre dessert « le Riz au lait » servi dans une porcelaine signé B. Raku.

SAINT-PETERSBOURG

10 CL | 16 €

Gin Pink Pepper, sirop simple, Absinthe, gelée de thé noir russe « Anastasia », baies de Batak et écume à l'essence de framboise

Les couleurs de Saint-Petersbourg disparaissent ce 16 octobre 1972...

Encore étourdi par un réveil qui a commencé la veille, l'impression d'être vidé de tout, je me vois. Mon esprit me regarde. Perdu dans la brume, mon visage est un phare sans lumière en pleine tempête où chaque vague est une lame que je ne défend plus de me fuir. Tous les bruits sont silences. Mes pas sur la glace des trottoirs de Saint-Petersbourg deviennent lourds. Les mains torturées par le vent, je m'engouffre dans ce tunnel appelé Avtovo Station.

TSAREVNA

16 CL | 16 €

Gin 40, sirop de feuille morte*, Kalamansi, Poivre Voatsiperifery, spray de Saint-Petersbourg et jus de yuzu
*Combinaison de spiritueux amers réduits au sucre blanc.

Depuis l'Hiver 1972, jugé le plus froid du monde selon le thermomètre de mon coeur, je n'ai fait que voyager, à travers le temps et à travers les saisons. Je suis allé partout, je crois, pour tenter d'oublier cette petite Tsarevna perdue dans les tunnels glacés d'Avtovo Station, au beau milieu de Saint-Petersbourg.

par Antony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

À PARTIR DE 15H

PIÑA HIVERNALE

16 CL | 14 €

Rhum breton « Gwenn », liqueur de lait de vache à la coco, purée de banane et fève de Tonka

Je rêve de siroter une Piña sur la plage de Saint-Énogat.

LA PETITE FÉE

14 CL | 16 €

Absinthe, « Cherry Rochee », liqueur de bergamote « Italicus », Champagne et poudre de bonbon des Vosges à la sève de pin.

L'abus d'Absinthe contribue à l'apparition d'une fée verte.

SAINT-MALO - CANCALE

9 CL | 14 €

Gin Malouin's, citron jaune, huitre n°3 de Cancale, granité de kiwi

On dit qu'assis à la cime d'un kivitier, on peut apercevoir le Mont-Saint-Michel.

MEZGRONI

9 CL | 14 €

Mezcal « Unión », Jeanette et lillet blanc infusé au pop-corn

Nous avons revisité le Negroni, le cocktail préféré des Barmans.

TI'ELECTRIC

8 CL | 14 €

Rhum Mafana (aux brèdes de Mafane), simple sucre, citron vert et essence de CBD (5%)

Un Ti'Punch aux vertus surprenantes.

DINARD - MANHATTAN

12 CL | 14 €

Whisky breton « Eddu », Vermouth rouge « Routin », Angostura bitter et sirop de sarrasin grillé

Parce qu'après la pointe de la Bretagne, c'est New York.





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

À PARTIR DE 15H

FELIX FELICIS

20 CL | 14 €

Bière au beurre (sans alcool), jus de « Pyrus communis », sirop Jelly Belly*, cheveux d'elfe de maison, gelée d'ortie, clou de girofle, bâton de cannelle

*Bonbon Jelly Belly Beans Harry Potter Bertie Bott's

Le Professeur Bertinus vous confie une mission : vous devez réaliser une potion, le Felix Félicis. A vous de jouer, tout en prenant garde à chaque petite fiole. Une d'entre elle pourrait dissimuler un piège...

GRAPEFRUIT SOUR

20 CL | 10 €

Cordial de Timur, jus de pamplemousse frais, blanc d'oeuf et Gin sans alcool

Baie de Timur, originaire du Népal, aussi appelée « baie de pamplemousse », s'associe parfaitement avec le jus de pamplemousse frais et le Gin sans alcool obtenu par une extraction de plantes.

HASHIMA

20 CL | 10 €

Jus de Yuzu infusé aux baies de Sansho, sirop de gingembre et gelée de thé « Cottage Garden »

Hashima est une île fantôme, un petit bout de terre à la dérive au Sud-Ouest du Japon. Autrefois, elle concentrait la plus grande densité de population au monde. Mais aujourd'hui, seuls restent les vestiges d'un temps révolu et peu à peu, la nature reprend ses droits.

NOS ENFANTS, LES MIXOLOGUES*

3 €

Choix d'un ou deux sirops à mélanger avec de l'eau plate, gazeuse ou du lait

*Art de créer des boissons mélangées.

Vanille, Menthe, Grenadine, Fruit de la Passion, Verveine, Sapin, Caramel salé, Chamallow, Madeleine, Pomme Verte, Melon ou Cannelle.





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 HOUBLONNÉ BIO TI-LÖ **33 CL | 6 €**

POIRÉ **70 CL | 19 €**

VERMOUTHS

Lillet, Noilly Prat, Cinzano, Martini Bianco, Martini Rosso, Routin **6 CL | 8 €**

PORTOS

Black, Noval **6 CL | 9 €**

Blanc, Lagrima

CAMPARI **6 CL | 8 €**

SUZE **6 CL | 8 €**

OUESTIS / BRASTIS **5 CL | 8 €**

ABSINTHE **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

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 ORGANIC	Irlande	28 €
FLATMÖSE	Lords, Écosse	14 €
MACKMYRA, BRUKS WHISKY	Suède	19 €
HATOZAKI	Japon	21 €
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 €
GIN 40	Landes, France	14 €
CITADELLE	Charente, France	12 €
KINOBI	Kyoto, Japon	16 €

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 €
MAFANA / AGASTA	France	14 €

VODKAS

		4 CL
GREY GOOSE	Gironde, France	12€
ALPINIST	France	18€
LE PHILTRE	France	12€





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 PARADIS	70 €
DOMAINE DES FORGES VSOP	10 €
CAMUS ILE DE RÉ	24 €

ARMAGNAC	4 CL	
DOMAINE MONTURON	1990	25 €
DARROZE, LES GRANDS ASSEMBLAGES	12 ans	14 €
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 31, Italicus,	12 €
Liqueur de menthe bretonne...	
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	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	30 CL 8 €
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 / DÉCAFÉINÉ	4 €
CAPPUCCINO / LATTE	6 €
CAFÉ VIENNOIS Espresso, chantilly et copeaux de chocolat	7 €
CHOCOLAT NOIR « PASILLO EN EQUATEUR » 76% Chocolat, lait, chantilly et copeaux de chocolat	8 €
CHOCOLAT CHAUD NOIR « SOUVENIR D'AFRIQUE » 64% Chocolat, lait, chantilly et copeaux de chocolat	8 €
CHOMALLOW Chocolat noir, lait, sirop de chamallow, chantilly et chamallow	8 €
FORÊT NOIRE Chocolat noir, lait, liqueur Cherry Brandy, chantilly, copeaux de chocolat et cerise Amarena	10 €
PUMPKIN SPICE LATTE Double espresso, lait, sirop de Pumpkin Spice, chantilly et graines de courge	8 €
LATTE NOUGAT Double espresso, lait, sirop de nougat, chantilly et éclats de nougat	8 €
CHOC PEANUT BUTTER Chocolat noir, lait, beurre de cacahuètes, chantilly	8 €
IRISH COFFEE Whisky irlandais, simple sucre, espresso, chantilly et copeaux de chocolat	14 €





L'AQUARIUM

BAR

BOISSONS FROIDES

MILK SHAKE VANILLE	8 €
Lait, glace vanille, sirop de vanille et chantilly	
THÉ FRAPPÉ DU CASTELBRAC	8 €
Thé vert et coulis de Yuzu	
MISS MADELAINE & MISTER COOKIE	8 €
Chocolat noir, lait, cookie, sirop de madelaine, chantilly et éclats de cookie	
CHOCO SINSIN	8 €
Chocolat noir, lait, sirop de sarrasin grillé, chantilly et graines de sarrasin grillées	
BREIZH COFFEE	14 €
Rhum breton « Gwen », liqueur de café, espresso, chantilly et graines de sarrasin grillées	





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, 20 €
pomme de terre confites aux herbes
SMOKED FISH SLICES from our coasts, confit potatoes with fine herbs

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

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

DESSERTS

LA PÂTISSERIE DU MOMENT 9 €

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT fleur de sel 10 €

CRÈME DE MARRONS, CASSIS CONFIT ET MERINGUE 12 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES* jeunes pousses 12 €

POT DE CRÈME GLACÉE À LA VANILLE Caramel, cacahuètes 12 €
et amandes caramélisées

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





L'AQUARIUM

BAR

LES SNACKS DE L'AQUARIUM

GALETTE DE BLÉ NOIR, Saint-Jacques et poireau étuvé 21 €
BUCKWHEAT PANCAKE, scallops and steamed leek

TOURTEAU COMME UN «CRAB ROLL» curry breton, pomme et céleri 21 €
CRAB ROLL with breton curry powder, apple and celery

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE NOIRE jambon et vieux comté 22 €
CROQUE-MONSIEUR WITH BLACK TRUFFLE with ham and mature comté

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 pour un minimum de 2 personnes
Should be order 24 hours in advance - minimum order for 2 people

PLATEAU CLASSIQUE / CLASSIC PLATTER 38€/pers
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





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