



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

Flûte de Champagne Brut, A.R Lenoble « Dosage zéro »

18 €

Flûte de Champagne Rosé, A.R Lenoble « Rosé Terroir »

22 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

75 CL

CHAMPAGNE BRUT

Bruno Paillard, Première Cuvée

89 €

A.R Lenoble « Blanc de Blancs Grand Cru »

139 €

Jacquesson, « Cuvée 744 »

149 €

CHAMPAGNE ROSÉ

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

119 €

Bruno Paillard

129 €

Billecart-Salmon

159 €

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

Charles Heidsieck « Blanc des Millénaires »

2006

399 €

Bollinger « La Grande Année »

2012

399 €

Deutz « William Deutz »

2006

299 €





L'AQUARIUM

BAR

VINS

VINS BLANCS

12 CL | 75 CL

BOURGOGNE

AOP Saint-Véran Domaine Poncety	2020	12 €	59 €
AOP Meursault Domaine Génot+Boulangier	2018	20 €	119 €
AOP Santenay 1 ^{er} Cru Domaine Muzard	2020		129 €

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Chinon Domaine Gasnier	2018	12 €	59 €
AOP Muscadet Domaine Bedouet	2020	10 €	49 €
AOP Montlouis-sur-Loire Domaine de la Taille aux Loups	2019		89 €
AOP Côteaux de l'Aubance Domaine des Rochelles	2020	11 €	55 €

VALLÉE DU RHÔNE

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

VINS ROUGES

12 CL | 75 CL

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Chinon Domaine Grobois	2019	12 €	59 €
----------------------------	------	------	------

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes-Hermitage Domaine Mélody	2020	12 €	59 €
AOP Côte-rôtie François Villard	2020	20 €	129 €

BOURGOGNE

AOP Bourgogne Domaine Muzard	2020	12 €	59 €
AOP Saint-Romain Clos du Moulin aux Moines	2019		109 €

VINS ROSÉS

12 CL | 75 CL

PROVENCE

Côtes de Provence Château « Les Valentines »	2021	11 €	49 €
Notre vin du moment		11 €	49 €





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

FUJIYAMA

14 CL | 17 €

Gin japonais, 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'ÂGE DE FEU

16 CL | 16 €

Rhum Trois Rivières « Cannes brûlées », liqueur Safari, coulis fraise Mara des bois, sirop aux 24 plantes, cannelle, fourmis comestibles, citron vert et Cointreau

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 ?

NEGRONI AL TARTUFO

10 CL | 17 €

Vermouth « Mulassano » rouge, Martini Bitter, Star of Bombay, liqueur de cèpes de Mende et huile de truffe

Et si on se promenait le long d'Arno, fleuve Toscan traversant Florence, en Italie, où a été créé le classique Negroni.

Un classique Negroni ? On aime, mais pas n'importe comment !

Je vous le propose à la française avec des saveurs « forestières ».





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

MONT BLANC

14 CL | 17 €

Liqueur de Châtaigne d'Ardèche, Champagne, sirop de meringue maison et nuage léger comme une meringue*

*Nuage réalisé avec du blanc d'oeuf en neige

Peu importe le nom que vous lui donnerez, ce cocktail est la réinterprétation du célèbre dessert Mont Blanc. Apparue en France dans les années 1620, c'est au coeur de Megève au « Hibou blanc » que je l'ai dégusté pour la première fois. C'est donc sans hésiter que j'ai voulu le proposer, dans un format peu ordinaire...

FORÊT, L'EXPÉRIENCE (POUR 2 PERS.)

2 X 16 CL | 36 €

Rhum Mafana (aux brèdes de mafane), jus d'aloë si, verjus, miel de pin aux fourmis de forêt et gelée d'ortie

Quand le brouillard se dissipe, il laisse apparaître ce qui semble être une poésie. La mousse des bois paraît douce et réconfortante, tandis que les branches se tordent au gré du temps. Les champignons poussent en silence, les insectes s'activent dessus comme dessous la terre. Parfois, des fruits sauvages apparaissent ici et là, parfois le chant des animaux résonne.

VITIS & CALISSON

16 CL | 18 €

Bas Armagnac « Haut Marin » et Pisco, sirop de calisson d'Aix maison, eau gazeuse, essence de citron et bitter de mandarine

*« Vignes », fleurs d'oranger et azyme,
Quand Pisco et Armagnac deviennent friandises,
Servi sur un glaçon comme taillé dans la banquise,
Gelée royale, chant des vignes et mandarine,
Se mécanisent comme la légèreté d'une simple bise.*





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

LA POIRE DE MONSIEUR LAZAR

12 CL | 16 €

Verre trempé au chocolat, vodka Grey Goose, coulis et nectar de Poire Williams, sirop de safran, citron vert et mélange d'épices

Dans les rues du vieux Chartres, se cacherait une pâtisserie dont le chef pâtissier, M. Lazar, aurait créé un chef d'oeuvre autour de la poire, du safran et du chocolat. Il l'aurait imaginé selon les goûts de sa bien aimée, disparue dans le quartier de la cathédrale. Le succès aurait été tel, que l'on pourrait faire 22 fois le tour de la terre si on les mettait bout à bout, selon les dires des habitants de la vieille ville.

ST MALO - DINARD

14 CL | 16 €

Saint Malo Spritz, sirop de kouign-amann dinardais maison, orange, Poiré et écume de Chouchen

Depuis mon arrivée à Dinard, mon attachement pour la région n'a fait que grandir. Vent dans les cheveux en sillonnant les rues pavées de St Malo, disparition du sable fin du Sillon lors des grandes marées, coquillages et crustacés sur la place du marché. Ça y est, je crois que je suis un breton baptisé.

PINE TREE JULEP

9 CL | 16 €

Cognac VSOP, sirop de sapin, Angostura bitter, miel de forêt et émietté de biscuit au chocolat

Cette immense forêt glaciale de sapin m'a inspiré pour ce cocktail. J'y ai concentré ses saveurs complexe de bois et de fraîcheur avec un spiritueux vieilli. Préparé comme un Old Fashionned, j'y combine Angostura bitter, miel et sapin comme une sauce de base pour sublimer le Cognac.

par Anthony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

À PARTIR DE 15H

PIÑA HIVERNALE

16 CL | 15 €

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-Éogat.

SPACE X

14 CL | 16 €

Gin 40, liqueur de violette, citron jaune, blanc d'œuf, framboises lyophilisées, poussières de Météore et micro-végétaux

Un petit pas pour l'homme, un pas de géant pour la culture du Bar.

NAG CIDER

9 CL | 16 €

Whisky Naguelann, cidre de glace « Antoine Marois » et bitter chocolat

Dans l'esprit d'un classique Manhattan, whisky breton et cidre de glace se subliment.

HOSSEGOR - CANCALE PLACE

7 CL | 16 €

Gin 40 (infusé à la pomme des pins et mûres sauvages), huître de Cancale n°3, fleur de Caviar et granité à l'amande

Une balade entre terre et mer. Je vous propose une promenade inédite entre la jetée de Cancale et les forêts des Landes.

MARGARITA DE BOCA CHICA

9 CL | 16 €

Téquila Patrón, sirop de cactus au piment, givrage aux épices « Tex Mex », sauce salsa verde et citron vert

« Texas Mexique » en Margarita qui aurait fait tomber des murs.





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

À PARTIR DE 15H

DINARD - KYOTO

16 CL | 11 €

Thé vert « Sencha Sakura », coulis de yuzu, jus de Sudachi, kumquat et émulsion à la fleur de cerisier

Je vous emmène en voyage au Japon le temps d'un cocktail.

Je l'ai imaginé après ma rencontre avec un étonnant renard japonais, Naoki, dans le sanctuaire de Fushimi Inari à Kyoto.

JOSETTE & TIC

16 CL | 11 €

Jus de Josette*, sirop de fleur de sureau, nectar d'abricot, citron jaune et boule de coton en sucre

*thé noir corsé

D'après les dires de malouins, lorsque l'on porte des Josettes, les chaussures n'ont plus d'importance. A quelques pas d'ici, au 35 rue Maréchal Leclerc, se trouve un élevage de Josette fun et coloré pour le plus grand bonheur de vos petits pieds.

SPACE X, MISSION 2

14 CL | 11 €

Gin sans alcool, sirop de violette, citron jaune, blanc d'œuf, framboises lyophilisées, poussières de Météore et micro-végétaux

Un petit pas pour l'homme, un pas de géant pour la culture du Bar.

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 Chamallow, Madeleine, Pomme Verte, Melon, Cannelle, etc.





L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS

BIÈRES

Philomenn blonde, Philomenn blanche, Philomenn rousse
Bière bretonne de la brasserie Trégor dans les Côtes d'Armor

33 CL | 8 €

CIDRES

Cidre Sorre, Rosé Sorre, Cidre Houblonné Bio Ti-Lö

33 CL | 6 €

7 CL

PORTO ROUGE «BLACK NOVAL»

Porto, Portugal

9 €

PORTO BLANC «LAGRIMA»

Porto, Portugal

9 €

VERMOUTH DOLIN

Chambéry, France

8 €

CAMPARI

Milan, Italie

8 €

SUZE

Thuir, France

8 €

LA JEANETTE

Aurillac, Auvergne

8 €

3 CL | 8 €

BRASTIS

Dinan, France

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	Lannion, France	14 €
GLENKINCHIE 12 ANS	Peastonbank, Écosse	21 €
GREEN SPOT « CHATEAU MONTELENA »	Midleton, Irlande	19 €
YELLOW SPOT 12 ANS	Midleton, Irlande	26 €
JAMESON IPA EDITION	Dublin, Irlande	16 €
JAMESON BLACK BARREL	Dublin, Irlande	17 €
CRAIGELLACHIE	Speyside, Écosse	12 €
WOODFORD RÉSERVE	Woodford, Kentucky	19 €
LE WHISKY DES FRANÇAIS	Indre, France	14 €
FLATMÖSE	Lords, Écosse	14 €
MACKMYRA, BRUKS WHISKY	Gavleborg County, Suède	19 €
HATOSAKI	Akashi, Japon	21 €
LAPHROAIG	Islay, Écosse	12 €
NAGUELANN	Languean, Bretagne	20 €
ROOF RYE	Lannion, France	18 €

VODKAS

4 CL

GREY GOOSE	Cognac, France	12 €
ALPINIST	3160 mètres d'altitude, Suisse	18 €
LE PHILTRE	Cognac, France	12 €
ZELENSKY, ÉDITION LIMITÉE	Zug, Suisse	24 €
AWEN NATURE, HERBE DE BISON	La Bouëxière, France	12 €





L'AQUARIUM

BAR

GINs

4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	Laverstoke, Angleterre	9 €
PINK PEPPER	Cognac, France	14 €
MALOUIN'S GIN	Saint Malo, France	12 €
FORDS GIN	Londres, Angleterre	12 €
GIN 40	Hossegor, France	14 €
CITADELLE	Ars, France	12 €
BLURRY MOON (BIO)	La Bouëxière, France	16 €
NIKKA COFFEY	Honshu, Japon	19 €

RHUMS

4 CL

GWENN VIEUX	Acigné, France	10 €
SAINT-JAMES 1765	Sainte-Marie, Martinique	16 €
BOLOGNE «BLACK CANE»	Basse-Terre, Guadeloupe	10 €
TROIS RIVIÈRES CANNES BRÛLÉES	Sainte Luce, Martinique	9 €
RHUM LA FAVORITE 2011	Le Lamentin, Martinique	45 €
COMPAGNIE DES INDES	Jamaïque, embouteillage en France	19 €
BOLOGNE XO	Basse-Terre, Martinique	39 €
MAFANA	Nantes, France	14 €
KONG	Darsa, Guatemala	22 €
PLANTATION XO	Barbade, Caraïbes	19 €





L'AQUARIUM

BAR

DIGESTIFS

CALVADOS	4 CL
MARCEL ET LÉA FAUCHEUR VS	12 €
MARCEL ET LÉA FAUCHEUR 6 ANS	22 €
POMME CAPTIVATE, MAISON DUPONT	29 €

COGNAC	4 CL
LAURENT JOUFFE VSOP	21 €
LAURENT JOUFFE XO	45 €
MAXIME TRIJOL XO	45 €
HENNESSY PARADIS	70 €
TESSERON, TRÉSOR	39 €

ARMAGNAC	4 CL	
DOMAINE MONTURON	1990	25 €
DOMAINE DE MARTIN	1998	27 €
DARROZE, LES GRANDS ASSEMBLAGES	12 ans	14 €
HAUT MARIN VS		12 €

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

LIQUEURS ET CRÈMES	4 CL
Get 27	12 €
Limoncello « Bomba »	16 €
Chatreuse « Liqueur d'Elixir »	20 €
Amaretto Adriatico bianco	12 €





L'AQUARIUM

BAR

SOFT DRINKS

BREIZH COLA	33 CL 6 €
BREIZH ZÉRO	
LIMONADE MAISON AU CITRON	
PERRIER	20 CL 6 €
TONIC WATER	
GINGER BEER	
GINGER ALE	75 CL 6 €
NORDAQ FRESH	
Plate	
Gazeuse	

JUS ET NECTARS

ADAMANCE PAR VALRHONA	25 CL 7 €
TOMATE	
POMME TROUBLE	
PÊCHE JAUNE	
POIRE WILLIAMS	
ABRICOT BERGERON	
FRAISE	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	30 CL 8 €
CITRON	
ORANGE	
PAMPLEMOUSSE	





L'AQUARIUM

BAR

LA CHOCOLATERIE DU CASTELBRAC

NOS CHOCOLATS CHAUDS SONT PROPOSÉS AVEC UNE CHANTILLY MAISON À LA FÈVE DE TONKA

COCON BLANC 8 €

Un chocolat blanc doux, réconfortant et gourmand aux saveurs typiques de chocolat blanc et de lait entier.

SOUVENIR D'AFRIQUE (64 %) 8 €

Rond, doux et sucré au goût puissant de cacao, ce chocolat séduira aussi les plus jeunes.

PASILLO EN ÉQUATEUR (76 %) 8 €

Puissant, brut et amer, originaire d'Équateur. Pour les amateurs de chocolat fort.

NOIR AUX ÉPICES (64 %) 8 €

Toute la magie des épices hivernales dans un savoureux chocolat.

NOIR À L'ORANGE (64 %) 8 €

Chocolat très cacaoté relevé par l'acidité de l'Orange, un délice.





L'AQUARIUM

BAR

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ «CAFÉ JOYEUX»	4 €
ESPRESSO «BLUE MONTAIN»	6 €
CAPPUCCINO / LATTE	6 €
CAFÉ VIENNOIS Espresso, chantilly et copeaux de chocolat	7 €
CHOMALLOW Chocolat noir, lait, sirop de chamallow, chantilly maison et chamallow	8 €
FORÊT NOIRE Chocolat noir, lait, liqueur Cherry Brandy, chantilly maison, copeaux de chocolat et cerise Amarena	8 €
CHOC & PEANUT Chocolat « Souvenir d'Afrique », lait, beurre de cacahuètes au chocolat bio et chantilly maison	8 €
PRALINE & CHOCOLAT Chocolat « Souvenir d'Afrique », lait, praline à la noisette bio et chantilly maison	8 €
COCOCHOC Chocolat « Souvenir d'Afrique », lait, coulis de coco et chantilly maison	8 €
CARAFÉ Double espresso, lait, coulis de caramel salé et chantilly maison	8 €
CAFÉ & CARAMBAR Double espresso, lait, sirop de carambar maison et chantilly maison	8 €





L'AQUARIUM

BAR

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ FRANÇAIS	14 €
Espresso, simple sucre, Cognac VSOP et chantilly maison	
CAFÉ MARTINICAIS	14 €
Espresso, simple sucre, Rhum vieux de Martinique et chantilly maison	
IRISH COFFEE	14 €
Espresso, simple sucre, Whisky d'Irlande et chantilly maison	

BOISSONS FROIDES

THÉ FRAPPÉ DU CASTELBRAC	6 €
Thé vert froid « Peach cream » et sirop de sucre	
MILKSHAKE DU JOUR	8 €
Lait, glace du moment et chantilly maison	





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, 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 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 18 €
NATURAL COOKED DUCK FOIE GRAS toasts and fruit chutney

COPEAUX DE CHARCUTERIE* Ibérique et bretonne, pain grillé et beurre salé 19 €
COLD SHAVINGS MEATS Iberian and Breton, toast and salted butter

FINES TRANCHES DE POISSON fumé de nos côtes, 21 €
pommes de terre confites aux herbes
SMOKED FISH SLICES from our coasts, confit potatoes with fine herbs

LES AMANDES FARCIES À L'AIL ET PERSIL par 12 | 17 €
SEA ALMONDS STUFFED WITH GARLIC AND PARSLEY

HOUMOUS DE LENTILLES VERTES ET NORMANDES* 9 €
crackers et huile de cameline
GREEN AND NORMAN LENTIL HUMMUS, crackers and camelia oil

LES COQUILLAGES DU MOMENT 300 g | 17 €
au fenouil sauvage et flambés au Gin
SHELLFISH OF THE MOMENT with wild fennel, flamed with Gin

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



Liste des allergènes sur demande. Prix nets en Euros, taxes et service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
List of allergens on request. Net prices in Euros, taxes and service included · Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.



L'AQUARIUM

BAR

LES PLATS DE L'AQUARIUM

AQUARIUM PLATES

PANINI, TOMATES CONFITES, MOZZARELLA ET BASILIC 18 €

(Supplément Paleta Bellota 5 €)

PANINI WITH TOMATO CONFIT, MOZZARELLA AND BASIL

(Supplement Paleta Bellota 5 €)

TAGLIATELLES FRAÎCHES DE SEICHE* tomates et parmesan 22 €

FRESH CUTTLFISH tomato and parmesan tagliatelle

SOUPE DE POISSONS DE NOS CÔTES* aioli et croutons 21 €

FISH SOUP FROM OUR COASTS aioli and croutons

LA CLASSIQUE SALADE « CÉSAR » poulet, parmesan et olives noires 24 €

THE CLASSIC «CAESAR» SALAD with chicken, parmesan and black olive

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

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 40€/pers

CLASSIC PLATTER

4 Huîtres 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 62€/pers

WITH BLUE LOBSTER





L'AQUARIUM

BAR

DESSERTS DE L'AQUARIUM

AQUARIUM DESSERTS

LA PÂTISSERIE DU MOMENT 9 €

PASTRY OF THE MOMENT

LA TARTE DU JOUR 7 €

PIE OF THE DAY

LE CAKE DU JOUR 5 €

CAKE OF THE DAY

MERINGUE CROQUANTE, FRUITS ROUGES DU MOMENT 12 €

parfumés à la verveine

CRUNCHY MERINGUE, RED FRUITS OF THE MOMENT flavored with verbena

POT GLACÉ VANILLE* 12 €

caramel, amandes, cacahuètes et fleur de sel

VANILLA ICE CREAM caramel, almonds, peanuts and fleur de sel

L'ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERES* 15 €

PLATE OF FARM CHEESES

POT DE CRÈME AU CHOCOLAR NOIR 12 €

ganache au chocolat « Caramélia »

DARK CHOCOLATE CREAM POT «Caramélia» chocolate ganache

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





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