



L'AQUARIUM

BAR

BIENVENUE AU BAR L'AQUARIUM

10:30 - 23:00



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, Charles Heidsieck

18 €

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

22 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

75 CL

CHAMPAGNE BRUT

Bruno Paillard, Première Cuvée

89 €

Charles Heidsieck, brut réserve

89 €

A.R Lenoble « Blanc de Blancs Grand Cru »

139 €

Jacquesson, « Cuvée 744 »

149 €

CHAMPAGNE ROSÉ

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

119 €

Billecart-Salmon

159 €

Deutz rosé

149 €

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 Ballot Millot	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 »

99 FRANCS

12 CL | 18 €

Vodka Le Philtre par Frédéric Beigbeder, LSD* maison, sirop de mûre sauvage, citron jaune, écume au lait d'amande et poudre pétillante

*Lavande Soda Dillué fait maison

De ma baignoire je pense à la pluie,

A ceux qui la regarde de la fenêtre,

Ceux qui la pollue,

Ceux qui la détestent et ceux qui la chantent.

Ou bien même ceux qui en tirent profit quelque part sur terre.

Et il y a moi, qui la prend sur la figure en pensant à tout ça.

L'ÂGE DE FEU

14 CL | 18 €

Rhum Trois Rivières « Cannes brûlées », liqueur Safari, coulis fraise Mara des bois, Campari, 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 ?

BABA AU RHUM

8 CL | 16 €

Rhum Bologne « Black cane », sirop façon Baba au Rhum, émulsion à la vanille et mini Baba de Saint Malo

Il y a quelque temps de cela, quelque part sur Terre, j'étais vêtu d'une veste de cuisine au beau milieu d'une pâtisserie.

Les fouets étaient devenus shaker, les baguettes de pain avaient pris l'allure de grands flacons en verre.

Tel un magicien, je transformais les desserts à l'état liquide, faisant d'eux de jolis cocktails en vitrine.

Alors que je terminais la préparation d'un Baba au Rhum qui m'avait été demandé par un client,

je suis revenu à moi, sorti de ce rêve par un client qui m'interpelle du comptoir à haute voix.





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

LASCAR 2 DINARD (WHISKY COLA REVISITÉ)

14 CL | 18 €

Eau de Malt « Rubis blanc », cola transparent, acide citrique dilué et essence de cola

*Un peu rétro, mais pas trop, juste ce qu'il faut,
À consommer en Nike air, take away, casquette à l'envers,
Et brin de soleil sur le «ter-ter» dinardais*

AMAZONIE

14 CL | 20 €

Rhum Kong, jus d'açaï d'Amazonie, jus d'Aloe Si, miel d'eucalyptus, verjus et liqueur aux épices

*Le plus grand labyrinthe du monde abrite de nombreuses curiosités inspirantes.
De façon créative, nous vous proposons en cocktail, un morceau d'Amazonie.
Une initiation à une véritable promenade dans la jungle, où la faune et la flore font la loi.*

CACAHUÈTE ET PASTAGA

10 CL | 16 €

Pastis Henri Bardouin, sirop de cacahuète Lune*, eau plate et givrage à la cacahuètes grillées

*sirop maison à la cacahuète et sel Roellinger « fleur de Lune »

*Vient on s'accoude aux étoiles,
Sers moi de l'amour dans un verre de Pastaga.
Il paraît que la nature serait bien mieux sans nos lois,
En attendant le futur,
Cacahuète et Pastaga,*





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

CAPRICUS

12 CL | 18 €

Prosecco extra dry, coulis de pêche blanche, liqueur de bergamote « Italicus », citron jaune et fleur de sel aux algues

Il y a peu de temps de cela, on découvrait Pompéi au pied du Vésuve. Une ville enterrée sous 20 mètres de cendres où la vie semble s'être figée dans le temps.

Composé d'une délicate liqueur italienne qui s'inspire de l'ère romaine, elle est combinée à un délicieux coulis de pêche qui

rappelle presque la texture de la lave du Vésuve.

Prosecco et fleur de sel en guise de soleil italien

Capricus, une architecture aromatique à l'italienne au beau milieu de l'art antique.

MANCHOT VAGABOND

14 CL | 19 €

Gin de France « Citadelle », Bitter et Vermouth rouge de Louis Ferdinand Dolin, vin de Champagne et charbon végétal

Connaissez-vous l'histoire du Manchot qui serait monté à bord du Bateau de Jean-Baptiste Charcot ?

Maître du silence lorsqu'il se déplace au pas de chat, l'allure d'un certain 007 lorsqu'il part en mission commando, il se serait glissé dans la cale du navire à la tombée de la nuit pour partir à la découverte du continent breton.

Il en aurait profité pour s'hydrater avec de vieux flacons français que l'explorateur Jean-Baptiste Charcot appréciait.

L'histoire raconte qu'il ne serait jamais descendu en Bretagne, ivre d'alcool, il se serait réveillé aux abords de l'Antarctique lors du voyage retour.

par Anthony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

BLACK MOJITO

14 CL | 16 €

Rhum vieux, coulis de cassis et myrtille, menthe fraîches, citron vert, eau gazeuse et charbon végétal

Le Mojito aux fruits noirs et charbon végétal. Un grand classique du Bar de L'Aquarium.

SPACE X

9 CL | 15 €

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.

DINARD - ST MALO

12 CL | 14 €

Saint Malo Spritz, sirop de kouign-amann dinardais, poiré, essence d'orange et écume de chouchen

Dans l'esprit d'un Spritz à la Bretonne.

KIEV MULE

12 CL | 18 €

Vodka Zelensky, citron vert, ginger beer et gelée d'ortie

Boire pour la paix.

BELLINI DU MOMENT

14 CL | 18 €

Champagne, fruit frais, vanille et émulsion à la vanille

Quand melon et champagne scintillent de mille bulles.





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

KYOTO, DAIQUIRI À LA JAPONAISE

9 CL | 15 €

Saké, coulis de yuzu, jus de sudachi, mousse Sakura et poudre d'Hibiscus

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

DAIQUIRI À LA FRAISE

9 CL | 14 €

Rhum Havana 7 ans, fraises fraîches, sucre blanc à la vanille et citron vert

Le traditionnel Daiquiri cubain à la fraise. Frais, acidulé et gourmand.

WHITE MARGARITA GIVRÉ

12 CL | 16 €

Téquila Patrón, Amaretto bianco « Adriatico », citron vert et éclats de chocolat blanc à l'amande

Préparé au blender à la Leonardo Di Caprio comme dans le film Once Upon a Time, cette Margarita promet de faire geler le thermomètre.

SMOKE OLD FASHIONED

9 CL | 16 €

Whisky « Vegetal musette » par Benjamin Kuentz, sucre blanc à la vanille, essence de feuille de tabac, liqueur de tabac Combiar et glace chocolat noir « fumé »

Le classique Old Fashioned autour du tabac.





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

BLACK MOJITO 2

16 CL | 11 €

Coulis de cassis et myrtille, menthe fraîches, citron vert, eau gazeuse et charbon végétal

Le Mojito version « soft » aux fruits noirs et charbon végétal. Un grand classique du Bar de l'Aquarium.

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.

LE FRAISIER AU COIN DU JARDIN DU BOUT DU CHAMPS

14 CL | 11 €

Jus de cranberry, purée de fraise Mara des bois, herbe fraîche, eau gazeuse et fruits rouges frais au chocolat noir foudu

Ce cocktail est un hommage à ma grand-mère avec qui j'ai passé beaucoup de temps à cueillir des fraises dans son jardin fleurie.





L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS

BIÈRES

33 CL | 8 €

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

CIDRES

33 CL | 6 €

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

7 CL

PORTO ROUGE «BLACK NOVAL»

Porto, Portugal

9 €

PORTO BLANC «LAGRIMA»

Porto, Portugal

9 €

VERMOUTH DOLIN

Chambéry, France

8 €

VERMOUTH MULASSANO

Turin, Italie

9 €

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 €

CACHAÇA TIJUCA

14 €





L'AQUARIUM

BAR

WHISKIES

4 CL

GLENKINCHIE 12 ANS	Peastonbank, Écosse	21 €
CRAIGELLACHIE	Speyside, Écosse	12 €
LAPHROAIG	Islay, Écosse	12 €
FLATNÖSE	Lords, Écosse	14 €
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 €
WOODFORD RÉSERVE	Woodford, Kentucky	19 €
LE WHISKY DES FRANÇAIS	Indre, France	14 €
NAGUELANN	Languenan, France	20 €
ARMORIK, FESTIVAL DU CHANT DE MARIN	Lannion, France	14 €
ROOF RYE	Lannion, France	18 €
MACKMYRA, BRUKS WHISKY	Gavleborg County, Suède	19 €
HATOZAKI	Akashi, Japon	21 €

VODKAS

4 CL

GREY GOOSE	Cognac, France	12 €
AWEN NATURE, HERBE DE BISON	La Bouëxière, France	12 €
LE PHILTRE	Cognac, France	12 €
ALPINIST	3160 mètres d'altitude, Suisse	18 €
ZELENSKY, ÉDITION LIMITÉE	Zug, Suisse	16 €





L'AQUARIUM

BAR

GIN

4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	Laverstoke, Angleterre	9 €
PINK PEPPER	Cognac, France	14 €
MALOUIN'S GIN	Saint Malo, France	12 €
GIN 40	Hossegor, France	14 €
CITADELLE	Ars, France	12 €
BLURRY MOON (BIO)	La Bouëxière, France	16 €
LE GRAND NEZ	Nérac, France	12 €
LE GRAND NEZ	Nérac, France	18 €
À LA TRUFFE ET VANILLE		
NIKKA COFFEY	Honshu, Japon	19 €

RHUMS

4 CL

GWENN VIEUX	Acigné, France	10 €
MAFANA	Nantes, France	14 €
SAINT-JAMES 1765	Sainte-Marie, Martinique	16 €
TROIS RIVIÈRES CANNES BRÛLÉES	Sainte Luce, Martinique	9 €
BOLOGNE « BLACK CANE »	Basse-Terre, Guadeloupe	10 €
BOLOGNE « ICE RHUM »	Basse-Terre, Guadeloupe	10 €
BOLOGNE XO	Basse-Terre, Guadeloupe	39 €
RHUM LA FAVORITE 2011	Le Lamentin, Martinique	45 €
COMPAGNIE DES INDES	Jamaïque, embouteillage en France	19 €
KONG	Darso, Guatemala	20 €





L'AQUARIUM

BAR

DIGESTIFS

CALVADOS	4 CL
MARCEL ET LÉA FAUCHEUR VS	12 €
MARCEL ET LÉA FAUCHEUR 6 ANS	22 €
POMME CAPTIVE, 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 €
St-Germain	12 €
Amaretto Adriatico Bianco	12 €
Grand Marnier	12 €
Kahlùà	12 €





L'AQUARIUM

BAR

SOFT DRINKS

BREIZH COLA	33 CL 6 €
BREIZH ZÉRO	
PERRIER	20 CL 6 €
TONIC WATER	
GINGER BEER	
GINGER ALE	
LIMONADE MAISON AU CITRON	
THÉ GLACÉ DU CASTELBRAC	

JUS ET NECTARS

ADAMANCE PAR VALRHONA	25 CL 7 €
TOMATE	
POMME TROUBLE	
PÊCHE JAUNE	
ANANAS	
POIRE WILLIAMS	
ABRICOT BERGERON	

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 « soeurs cerises », chantilly maison, et cerise Amarena	9 €
CHOC & MACARON Chocolat « Souvenir d'Afrique », lait, sirop de macaron, macaron « Castelbrac » de la maison Moreau et chantilly	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 €
IRISH COFFEE Whiskey, espresso « café joyeux » et chantilly maison	14 €





L'AQUARIUM

BAR

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	
MILKSHAKE FAÇON « OMELETTE NORVÉGIENNE »	9 €
Lait, glace et sirop de vanille, émulsion à la vanille et Grand Marnier	
TRADITIONNEL CHOCOLAT FRAPPÉ	8 €
Lait, chocolat « Souvenir d'Afrique », sucre blanc à la vanille, chantilly et émietée de chocolat biscuit	
SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGES	9 €
Fruits rouges frais, jus de cranberry et yaourt vanille « Bordier »	
TRADITIONNEL CHOCOLAT FRAPPÉ À LA COCO	8 €
Lait, chocolat « Souvenir d'Afrique », coulis de coco, chantilly et émietée de chocolat biscuit	
FRAPPUCCINO COOKIE	8 €
Lait, espresso « café joyeux », coulis de caramel, cookie, sirop de cookie et chantilly	





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

EARL GREY Bergamote et agrumes

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

JASMIN Thé vert Sencha naturel à la fleur de jasmin

CHUN MEE Thé vert au goût moelleux, fruité et délicat

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, Sweet dream, Menthe fraîche ou Tilleul

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.





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

(suplement paleta bellota 5 €)

TAGLIATELLES FRAICHES 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 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 1/2 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 €

parfumé 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 CHOCOLAT 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