



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

CHAMPAGNE À LA COUPE

12 CL

Champagne Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

18 €

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

22 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

75 CL

CHAMPAGNE BLANC

Blanc de Blancs, Charles Heidsieck

99 €

Blanc de Blancs Grand Cru, A.R. Lenoble

139 €

Cuvée 743, Jacquesson

149 €

CHAMPAGNE ROSÉ

« Rosé Terroir », A.R. Lenoble

119 €

Billecart-Salmon

159 €

Deutz

149 €





L'AQUARIUM

BAR

VINS BLANCS

12 CL | 75 CL

ALSACE

AOP Alsace Riesling « Pinsons », Do. Neumeyer 2019 12 € | 65 €

BOURGOGNE

AOP Chablis « Vieilles Vignes », Do. Damp Frères 2020 11 € | 55 €

AOP Meursault « Clos du Cromin », Do. Génot-Boulanger 2019 22 € | 119 €

AOP Meursault, Do. Pierre Morey 2019 169 €

AOP Puligny - Montrachet 1^{er} Cru « Les Champs Gains » 2018 189 €

Do. Dureuil-Janthial

AOP Viré - Clessé « Vieilles Vignes », Do. Jean-Marie Chaland 2020 12 € | 65 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Condrieu « Grain d'Emotion », Do. Guy Farge 2018 75 €

AOP Crozes - Hermitage « Les Bruclas », Do. Vendôme 2021 12 € | 65 €

AOP Ermitage « Les Roucoules », Do. Laurent Habrard 2019 22 € | 119 €

AOP Hermitage, Do. du Colombier 2017 179 €

AOP Saint-Péray « Les Pins », Do. Bernard Gripa 2019 89 €

PROVENCE

AOP Côtes de Provence « Grande Réserve », Château Maravenne 2021 11 € | 55 €

LANGUEDOC

VDF Muscat, Château de Marmorières 2020 11 € | 59 €

SUD-OUEST

AOP Gaillac, Do. Sarrabelle 2020 12 € | 65 €

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Chinon « Le Clos de la Cure », Do. Gasnier 2021 11 € | 55 €

AOP Muscadet Sèvres et Maine « Clos des Grands Primos », 2021 11 € | 55 €

Do. Bedouet

CIDRE TRANQUILLE

Blanc de Pomme, Famille Dupont 2020 32 €





L'AQUARIUM

BAR

VINS ROUGES

12 CL | 75 CL

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Chinon « Les Graves », Do. Gasnier 2020 11 € | 55 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côte - Rôtie « Le Gallet Blanc », Do. François Villard 2019 119 €

AOP Saint - Joseph, Do. des Pierres Sèches 2017 12 € | 65 €

AOP Saint - Joseph, Do. Gonon 2015 179 €

AOP Hermitage, Do. du Colombier 2016 179 €

AOP Côtes du Vivarais, Do. Gallety 2018 89 €

BOURGOGNE

AOP Marsannay, Do. Huguénot 2019 12 € | 65 €

AOP Rully 1^{er} Cru « Les Chapitres », Do. Dureuil-Janthial 2017 179 €

AOP Gevrey - Chambertin « Ostréa », Do. Trapet 2017 189 €

PROVENCE

AOP Palette, Do. Henri Bonnaud 2018 14 € | 79 €

SUD-OUEST

AOP Côtes du Duras « Les Apprentis », Do. Mouthes Le Bihan 2018 14 € | 79 €

BORDEAUX

AOP Graves, Château Vénus 2018 11 € | 55 €

VINS ROSÉS

12 CL | 75 CL

PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Château Les Valentines 2021 11 € | 55 €

CORSE

AOP Patrimonio « E Croce », Do. Yves Leccia 2021 65 €





L'AQUARIUM

BAR

*Les Cocktails sont comme une poésie liquide
où chaque ingrédient est un vers,
Puis de vers en verre,
Les ingrédients prennent la forme d'un chapitre,
Les lignes deviennent des millilitres,
Jusqu'à obtention d'une conclusion qui aboutit à une solution liquide,
La plus magique possible.*

*Lauréat de six 1^{er} prix dans l'univers du cocktail depuis 2013, je m'épanouis
au Bar de l'Aquarium en créant des univers sur chacune de mes recettes.*

par Antony Bertin
CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

HAPPY BIRTHDAY

16 CL | 21 €

Champagne, Grand Marnier, sirop de madeleine, poussière d'or, émulsion telle une meringue chocolatée et mille scintillements

Profite du moment présent,

Aujourd'hui c'est toi qui compte,

Même si tu sais que chaque jour il y a beaucoup de gens pour qui tu comptes,

Compte pas les années depuis ton premier regard sur le monde,

Regarde plutôt le nombre de scintillements qu'il y a dans les yeux de tes proches lorsque tu recevras cette bougie,

Cette bougie qui symbolise ces délicieux 365 jours en ta compagnie,

Bon anniversaire.

LA ROUTE DU RHUM

12 CL | 18 €

Rhum Papillon brun, sirop maison de palet breton pur beurre, gelée « Pimento spice », blanc d'oeuf, citron vert et poivre aux algues et citron

Parmi les centaines de navires de guerre oubliés des fonds marins, une malle mystérieuse aurait été retrouvée aux abords de St Malo en provenance de Guadeloupe.

AMOUR BLANC

10 CL | 18 €

Vodka Alpinist, Chocolat blanc fondu dans un Amaretto blanc, liqueur d'hysope et meringue croquante

J'entame un voyage vers un sommet inconnu,

À 4809 mètres d'altitude, l'air manque un peu,

J'ai comme l'impression qu'il neige du chocolat blanc,

Un monde presque imaginaire où tout est blanc,

Du bout des pieds à la pointe de mes gants,

L'air gelé m'envahit, me berce et laisse traîner dans mes pensées,

Une idée de recette faite d'un Amour blanc.





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

VIVEMENT NOËL

12 CL | 18 €

Bourbon arrangé au nougat de Montélimar, liqueur d'abricot maison Manguin, orange bitter, citron jaune, givrage au Grand Marnier et praline en poudre

Noël me manque, comme chaque année d'ailleurs.

Cette année, encore une fois, j'aurai besoin d'un kilomètre de papier cadeau,

J'ouvrirai les huîtres avec mon père à l'heure de l'apéro,

Je dresserai avec ma mère une jolie table sur un fond de nappe à carreaux,

Ma soeur réalisera de délicieux kirs royaux,

Tandis que pour les enfants, une étoile filante aura l'allure du Père Noël sur son traîneau.

GÉNÉRATION 90

14 CL | 16 €

Passoa, Campari, jus de cranberry, sirop bubble gum, citron jaune et givrage sucre « soucoupe »

300 chevaux sous le capot au volant d'une Super 5 à aileron et stickers sur le pare-brise,

La banane multicolore et les baskets lumineuses,

Le casque audio Walkman sur une coupe « mulet » de Georges Clooney,

Aqua Barbie Girl et bubble gum en roller.

RETOUR DE DEAUVILLE

9 CL | 17 €

Calvados Pays d'Auge, sirop de foin bio de Normandie, eau de mer et citron vert

Sur les planches de Deauville,

J'ai aperçu cavaliers et chevaux parcourir ses plages,

J'ai vu un poste de secours aux airs de plage californienne,

De magnifiques villas à colombages,

Sur les planches de Deauville,

On y voit presque la mer d'un côté et presque Paris de l'autre.



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

COCKTAILS « SIGNATURE »

CHIBA

12 CL | 18 €

Saké infusé à la figue, sudachi, sirop d'hibiscus et émulsion de sakura

*Sous un arbre sakura situé au Minato Park dans la ville de Chiba, au Japon,
Une petite Shiba Inu s'y reposait chaque jour,
Attendant son maître, barman dans un luxueux hôtel de la ville.
C'est auprès d'elle qu'il aurait créé ce délicieux mélange aux allures d'un cerisier du Japon.*

L'AUTOMNE

18 CL | 18 €

Cidre automnal, liqueur de cèpes, vermouth blanc Dolin, sirop de noix, confiture de figue et citron vert

*Au beau milieu de la forêt, le silence règne en maître,
Les branches se tordent dans tous les sens,
Les champignons semblent enchantés,
Des champs de mousse des bois apparaissent.
Les jours de pluie défilent,
Les arbres dominent, offrant un horizon vertical.
Je dessinerai tout ça si je devais vous représenter l'Automne.*

LILIBET

16 CL | 17 €

Gin de Grande Bretagne, thé noir « Lilibet »*, sirop maison de shortbread d'Écosse, liqueur de cacao et zeste d'orange

*Thé noir Darjeeling à la bergamote

*Sa Majesté, elle-même, le consommait du bout des doigts avec délicatesse.
L'auriculaire levé vers les nuages,
Biscuit shortbread et nuage de lait,
Chocolat addict depuis Buckingham Palace.*





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

MEZGRONI

10 CL | 17 €

Mezcal, sirop de pop corn, Suze, Lillet blanc et épis de maïs grillé

Le Negroni blanc aux saveurs mexicaines.

LASCAR 2 DINARD (WHISKY COLA REVISITÉ)

14 CL | 16 €

Eau de vie de malt Rubis blanc, cola transparent, acide citrique et essence de cola

À consommer sur le ter-ter dinardais en Nike air®.

L'ÉTÉ INDIEN

10 CL | 16 €

Rhum de la Compagnie des Indes « spiced », sirop fruit de la passion à la cardamome verte maison citron vert et curry breton

Au fait, c'est quoi un été indien ...?

LAPHROAIG SOUR

10 CL | 17 €

Whisky Laphroaig 10 ans, sirop « Lapsang souchong » maison, citron vert et blanc d'oeuf

Ce whisky écossais si particulier mêlé et frappé au thé fumé Lapsang souchong.

DINARD ST MALO

14 CL | 14 €

Saint-Malo Spritz, Poiré, sirop de kouign-amann dinardais et écume de Chouchen du Dragon rouge

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





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

CHOUCHOU TI PUNCH

9 CL | 16 €

Rhum vieux, Vermouth rouge, sirop de chouchou et huile vierge d'amande de prune

Le Ti Punch revu à notre façon en froid, au chouchou et Vermouth rouge.

CITRUS DE GORILLE

25 CL | 18 €

Spice Rhum du Guatemala, liqueur de bergamote, purée d'agrumes, sirop de baobab, ginger beer et citron vert imbibé à l'absinthe verte

D'après une recette ancestrale déchiffrée dans un temple Inca, ce cocktail se servirait dans une tête de gorille.

KIR PARFAIT

14 CL | 14 €

Crème de blé noir, cidre d'automne, solution saline et curry breton

Le vrai kir breton d'après les dires de certains employés du Castelbrac.

CEREAL COCKTAIL

10 CL | 16 €

Cognac VSOP, liqueur de café « Amboka », sirop de cookies, lait de coco et céréales au chocolat

On dit que le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt, mais il n'est jamais trop tard pour prendre un délicieux petit-déjeuner.

MIMO-MANMA

12 CL | 18 €

Champagne, jus d'orange à la madeleine et émulsion à la mandarine

Créé par notre chef de cuisine Julien Hennote et notre chef de bar Antony Bertin.

Ce cocktail est un « twist » du classique Mimosa façon gastronomique, qui combine jus d'orange et Champagne.





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

CANDY CRUSH

20 CL | 11 €

Gin sans alcool, sirop de rhubarbe et chamallow, jus de pomme trouble, coulis de fraises des bois, blanc d'oeuf, praline et sucre pétillant

Parfois, il me prend l'envie de revenir à l'époque de la pâte à modeler.

POIRE & SAFRAN

18 CL | 11 €

Nectar de poire Williams, sirop de safran maison, eau gazeuse, épices d'hiver et girvage au chocolat noir

Recette presque hasardeuse comme une pomme tombée sur ma tête. Je ne suis ni William ni Newton et pourtant, mon esprit gourmand m'attire vers l'envie de croquer dans une poire.

LA PÊCHE MELBA (EN CHAUD / EN FROID)

14 CL | 11 €

En froid : nectar de pêche et sirop d'orgeat

En chaud : nectar de framboise à la vanille

Cette Pêche Melba, la première de l'histoire, celle qui n'est pas dans les livres, celle qui sera à tout jamais unique et artistique.





L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS & BIÈRES

BIÈRES ET CIDRES

33 CL | 8 €

Nos bières, par la Brasserie d'Émeraude, à la Richardais.

Côte Nord *Blonde*, 4,2 %

Aldeta *Blanche*, 4,7 %

Semper *Fidelis Dorée*, 10 %

Dead man's friend *Ambrée*, 5,4 %

Nos cidres, par la maison Sorre, à Pleguer.

33 CL | 6 €

Brut 4,5 %

Rosé 3 %

Ti-lô 4,5 %

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 €

3 CL

BRASTIS

Dinan, France

8 €

HENRI BARDOUIN

Forcalquier, France

10 €

TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO

4 CL

MEZCAL UNION

12 €

PISCO TABERNERO

12 €

TEQUILA PATRON

14 €

CACHAÇA TIJUCA

14 €



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

WHISKIES

4 CL

GLENKINCHIE 12 ANS	Peastonbank, Écosse	21 €
CRAIGELLACHIE	Speyside, Écosse	14 €
LAPHROAIG 10 ANS	Islay, Écosse	14 €
AUCHENTOSHAN THREE WOOD	Islay, Écosse	20 €
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 MESK	Languenan, France	20 €
ARMORIK, FESTIVAL DU CHANT DE MARIN	Lannion, France	16 €
ROOF RYE	Lannion, France	18 €
MACKMYRA, BRUKS WHISKY	Gavleborg County, Suède	19 €
HATOZAKI	Akashi, Japon	21 €
KAVALAN	Kavalan, Taiwan	29 €

VODKAS

4 CL

GREY GOOSE	Cognac, France	12 €
AWEN NATURE, HERBE DE BISON	La Bouéxière, France	12 €
ALPINIST	3160 mètres d'altitude, Suisse	18 €





L'AQUARIUM

BAR

GINs

4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	Laverstoke, Angleterre	10 €
FORDS GIN	Londres, Angleterre	10 €
PINK PEPPER	Cognac, France	16 €
MERIDOR	Saumur, France	19 €
MALOUIN'S GIN	SaintMalo, France	12 €
GIN 22	Hossegor, France	18 €
CITADELLE	Ars, France	14 €
BLURRY MOON (BIO)	La Bouëxière, France	19 €
LE GRAND NEZ	Nérac, France	12 €
LE GRAND NEZ À LA TRUFFE ET VANILLE	Nérac, France	18 €
NIKKA COFFEY	Honshu, Japon	19 €

RHUMS

4 CL

FORBANN VIEUX	Acigné, France	10 €
MAFANA	Nantes, France	14 €
LONGUETEAU, PASSION DES CHEFS	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	16 €
LONGUETEAU 3 ANS	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	17 €
LONGUETEAU OPÉRA	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	39 €
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 €
CLAIRIN COMMUNAL	Portau-Prince, Haïti	18 €





L'AQUARIUM

BAR

DIGESTIFS

CALVADOS	4 CL
MARCEL ET LÉA FAUCHEUR 6 ANS	18 €
DOMFRONTAIS, MAISON PACORY	16 €
DOMFRONTAIS 16 ANS, MAISON PACORY	21 €
POMME CAPTIVE, MAISON DUPONT	29 €
COGNAC	4 CL
LAURENT JOUFFE VSOP	21 €
LAURENT JOUFFE XO	45 €
MAXIME TRIJOL XO	45 €
HENNESSY XO	89 €
ARMAGNAC	4 CL
DARROZE, LES GRANDS ASSEMBLAGES	20 ans 24 €
HAUT MARIN VS	12 €
EAUX DE VIE	4 CL
VIEILLE PRUNE, MAISON MANGUIN	25 €
POIRE WILLIAMS ROUGE, MAISON MANGUIN	27 €
KIRSCH, MAISON ETTER,	12 €
FRAMBOISE, MAISON ETTER	12 €





L'AQUARIUM

BAR

LIQUEURS ET CRÈMES

4 CL

MENTHE POIVRÉE BRETONNE	14 €
SAINT GERMAIN	12 €
ADRIATICO BIANCO	16 €
CHARTREUSE VERTE	16 €
CHARTREUSE, LIQUEUR D'ELIXIR	24 €
GRAND MARNIER	12 €
KALHUA	12 €
BENEDICTINE	12 €

JUS DE FRUIT 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 OU PAMPLEMOUSSE

SOFT DRINKS

BREIZH COLA OU ZÉRO

33 CL | 6 €

PERRIER

TONIC WATER

20 CL | 6 €

GINGER BEER

GINGER ALE

LIMONADE MAISON AU CITRON

ORANGEADE





L'AQUARIUM

BAR

LA CHOCOLATERIE DU CASTELBRAC

NOS CHOCOLATS CHAUDS SONT PROPOSÉS AVEC UNE CHANTILLY MAISON À LA VANILLE

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

BARISTA GOURMAND

ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ « CAFÉ JOYEUX »	4 €
CAPPUCCINO / LATTE	6 €
CAFÉ VIENNOIS Espresso, chantilly et copeaux de chocolat	6 €
PUMPKIN SPICE LATTE Double espresso, lait, sirop de Pumpkin	9 €
CHOCOLAT & CARAMBAR Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, pâte à tartiner « Carambar » et chantilly	9 €
CHOCHOUCHOU Chocolat « Souvenir d'Afrique 64% », lait, sirop de chouchou et chantilly maison	9 €
COCOCHOC Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, coulis de coco et chantilly maison	9 €
TOFFEE CRUNCH Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, sirop toffee crunch et chantilly maison	9 €
MISS MADELEINE Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, sirop de madeleine et chantilly maison	9 €





L'AQUARIUM

BAR

BARISTA GOURMAND

FORÊT NOIRE	10 €
Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, liqueur « soeurs cerises », chantilly maison, et cerise Amarena	
CHOCOLAT ET PIMENT	10 €
Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, liqueur de piment d'Espelette et chantilly maison	
GRAND ORANGE	10 €
Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, Grand Marnier et chantilly maison	
CHOCOLAT ET CHARTREUSE	10 €
Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, Chartreuse verte 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

EARL GREY Bergamote et agrumes

THÉS VERTS

6 €

CARAÏBES Thé vert Sencha aromatisé raisin, papaye, ananas, framboises, pétales de roses

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, fleurs 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 d'oranges

VANILLE SUPRÊME Thé rouge aromatisé à la vanille

INFUSIONS Verveine, Sweet Dreams, menthe fraîche ou tilleul

6 €





L'AQUARIUM

BAR

ASSIETTES DE L'AQUARIUM

AQUARIUM PLATES

GOUJONNETTES DE MERLAN FRIT, sauce tartare légère par 12 | 16 €
FRIED WHITING GOUJONNETTES, light tartar sauce

TARAMA AU POIVRE D'ALGUES*, pain nordique toasté 12 €
TARAMA WITH SEAWEED PEPPER, toasted Nordic bread

COPEAUX DE CHARCUTERIE BRETONNE ET IBÉRIQUE* 19 €
pain grillé et beurre salé
SHAVINGS OF BRETON AND IBERIAN COLD CUTS
toasted bread and salted butter

HADDOCK, POMMES À L'HUILE et herbes fraîches 16 €
HADDOCK, POTATOES WITH OIL and fresh herbs

LES AMANDES DE MER farcies à l'ail et persil par 12 | 14 €
SEA ALMONDS stuffed with garlic and parsley

*Plats disponibles en room service de 22:30 à 11:00 - Room service available 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

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX PALOURDES 22 €
FRESH TAGLIATELLE WITH CLAMS

GALETTE DE BLÉ NOIR, courges confites, pickles et tomme de vache 17 €
BUCKWHEAT PANCAKE, candied squash, pickles and cow tomme

PALERON DE BŒUF CONFIT AU VIN CHAUD 21 €
mousseline de pommes de terre
BEEF CHUCK CANDIED WITH MULLED WINE, potato mousseline

BISQUE DE LANGOUSTINE* au kari gosse 19 €
BISQUE OF ROCK LOBSTER with kari gosse

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 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 exotiques et poivre de passion 12 €

CRUNCHY MERINGUE, exotic fruits and passion pepper

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

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL 12 €

LIGHT CHOCOLATE MOUSSE with fleur de sel

*Plats disponibles en room service de 22:30 à 11:00 - Room service available 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