



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

CHAMPAGNE À LA COUPE

12 CL

Champagne brut nature, A.R. Lenoble, dosage zéro

18 €

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

22 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

75 CL

CHAMPAGNE BLANC

Blanc de Blancs, Joseph Perrier

99 €

Blanc de Blancs Grand Cru, A.R. Lenoble

139 €

Cuvée 745, Jacquesson

149 €

CHAMPAGNE ROSÉ

« Rosé Terroir », A.R. Lenoble

119 €

Billecart-Salmon Brut Réserve

159 €

Deutz Brut classic

149 €





L'AQUARIUM

BAR

VINS BLANCS

12 CL | 75 CL

ALSACE

AOP Alsace Riesling « Pinsons », Domaine Neumeyer 2019 11 € | 60 €

BOURGOGNE

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

AOP Meursault, Domaine Pierre Morey 2019 169 €

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

Domaine DureuilJanthial

VALLÉE DU RHÔNE

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

AOP Hermitage, Domaine du Colombier 2017 179 €

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

PROVENCE

AOP Côtes de Provence « Grande Réserve », Château Maravenne 2021 59 €

LANGUEDOC

VDF Muscat, Château de Marmorières 2020 11 € | 55 €

SUD-OUEST

AOP Gaillac, Domaine Sarrabelle 2020 65 €

VALLÉE DE LA LOIRE

AOP Muscadet Sèvre et Maine « Le Verger », Domaine Luneau - Papin 2020 11 € | 55 €

AOP Anjou « Effusion », Domaine Patrick Baudouin 2020 12 € | 65 €

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 », Domaine Gasnier 2020 11 € | 55 €

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côte - Rôtie « Carmina », Domaine P.Jean Villa 2020 109 €

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

AOP Saint - Joseph, Domaine Gonon 2015 179 €

AOP Hermitage, Domaine du Colombier 2016 179 €

AOP Côtes du Vivarais, Domaine Gallety 2018 89 €

BOURGOGNE

AOP Marsannay, Domaine Huguenot 2019 12 € | 65 €

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

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

PROVENCE

AOP Palette, Domaine Henri Bonnaud 2018 75 €

SUD-OUEST

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

VINS ROSÉS

12 CL | 75 CL

PROVENCE

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

CORSE

AOP Patrimonio « E Croce », Domaine 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 BÂRMAN





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

MERCREDI

14 CL | 18 €

Gin « Le Grand Nez », jus de pomme au charbon, pomme fraîche Granny Smith, sirop de menthe glaciale, Bénédictine, citron vert et meringue façon « apple pie » du New Jersey

Fille aînée de la famille Addams, Mercredi, au tempérament aussi bien trempé qu'un glaçon dans une mare de glace, éprouve une fascination extrême pour le noir. Mystérieuse, sans émotion et imprévisible, elle est « l'enfant du mercredi plein de malheurs » d'après Charles Addams, son créateur.

Originnaire de Brooklyn, ce cocktail s'inspire de ce personnage hors du commun.

BROCÉLIANDE

16 CL | 19 €

Rhum Mafana aux brèdes de mafanes, jus d'aloë si, gelée aux 24 plantes, citron vert et écume de cèpes

Parmi les nombreuses légendes de la forêt de Brocéliande, une d'entre elle reste bien secrète. Elle ne figure dans aucun livre, bien qu'elle soit aussi passionnante que la mystérieuse tombe de Merlin ou la fontaine de Jouvence.

Il paraîtrait qu'un unique champignon vert se cacherait dans cette immense forêt des légendes arthuriennes qui, selon le mythe, contiendrait une potion végétale et magique.

NOUVEAU PRINTEMPS

16 CL | 20 €

Champagne, confiture de framboises, sirop de géranium, mousse de sureau au citron et confettis de pétales de fleurs

*Lorsque naît un nouveau printemps,
C'est tout un paysage qui change de visage,
Les rues s'éclaircissent,
Les prairies se colorent,
Les pétales se dévoilent,
Et si tu les mélanges,
Ton sourire s'embellit.*





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

CEREAL COCKTAIL

12 CL | 18 €

Calvados Pays d'Auge clarifié* au lait entier infusé aux Miel pop's, sirop de cookies, jus de pomme artisanal et citron vert

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. Et tant pis pour ceux qui pensent que les proverbes disent vrai.

Cette nuit j'ai fait un rêve étrange, j'étais vêtu d'une marinière et d'une veste de costume bleu. Je mélangeai du lait aux Miel pop's avec un spiritueux, tel un magique au beau milieu du matin.

*séparation des particules d'un mélange à l'aide d'un corps gras et acide.

AMOUR ELECTRIC

14 CL | 18 €

Gin, liqueur electric velvet, nectar de framboise, aquafaba, citron jaune et pralines en poudre

Qu'il soit beau, grand, lent, frissonnant, surprenant, saisissant, insignifiant, vieux, nouveau, romantique, affectueux, spontané ou encore électrique,

L'amour se conjugue dans toutes les langues,

L'amour se dessine à 2 sur un petit bout de papier ou tout simplement dans le cœur.

LA TARTE AU CITRON, PAR M. MERINGUE

14 CL | 18 €

Shrubb* au citron maison, sirop et givrage de biscuit, sel marin, citron jaune et émulsion au yuzu

Rire citronné étouffé dans son shaker secret,

Mi-barman, mi-pâtissier dans ses temps oubliés.

L'acidité, ses pleurs. Ses joies, la farine et le beurre.

Tandis que la meringue brûlée, ses peurs.

*rhum arrangé fait maison





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

CHIBA

12 CL | 19 €

Saké infusé à la framboise lyophilisée, 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.

POLAÅR (NANUQ)

14 CL | 18 €

Vodka de Sibérie -21°, nectar de baies noires sauvage, citron vert et sucre de glace

Seul. Orphelin. Solitaire.

« Je suis le plus grand prédateur de l'Arctique, je m'appelle Nanuq, et je suis le dernier des ours polaires de cette planète Terre.

Je suis désormais seul ici, abandonné. Je suis désolé de vous dire que vous nous avez tous laissés tomber...

Je suis fatigué de sentir la glace s'évanouir sous chacun de mes pas, fatigué de voir s'enfuir chacun de mes repas. Ma banquise ressemble à des éclats de verres mouillés.

Alors que certains d'entre vous meurent de déshydratation, moi, je me noie dans mon iceberg de désolation...

Tandis que certain prétendent que le ciel leur tombe sur la tête, pour moi c'est le sol qui s'écroule sous mes pattes. Je vis loin de votre existence et pourtant j'en subis tous les jours les conséquences.

A croire que l'humanité pense que je n'existe déjà plus...

Mon territoire se dérobe sous mes pattes, mon terrain de chasse se liquéfie...

En mon dernier jour sur mon ancienne planète de glace,

je me laisse tomber tout comme les flocons qui recouvriront ma future carcasse...

Ne changez pas vos habitudes, il est déjà trop tard pour moi. »





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

AQUARIUM CLUB

10 CL | 16 €

Whisky Galaad « À la table des chefs » infusé au sobacha, aquafaba, citron vert et crème de blé noir, éclats de sarrasin grillé

Le Whisky sour dans sa robe de blé noir.

KOUIGN-AMANN DAIQUIRI

9 CL | 16 €

Rhum Longueteau « Passion des chefs », sirop de kouign-amann et citron vert

La gourmandise du kouign-amann, dans un format singulier.

LAPHROAIG À LA FRANÇAISE

10 CL | 18 €

Whisky Laphroaig lavé aux petits pois, préparé à la française

Pour cette recette, j'ai associé le corps gras de cuisson des petits pois à la française, qui se composent de beurre, d'oignons nouveaux, de lardons fumés, d'ail, de petits pois et d'assaisonnement dans le Whisky.

BROWNIE MANHATTAN

10 CL | 16 €

Whisky « Roof rye », Vermouth rouge Dolin, Angostura bitters et sirop de brownie

Imaginez un classique du bar à l'heure du goûter, dans les rues de Manhattan.

JAPANOPOLITAN

10 CL | 16 €

Gin japonais « Nikka », jus de yuzu, liqueur Nigori yuzushu et citron jaune

Le Cosmopolitan, dans sa version japonaise.





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

OYSTER MARTINI

8 CL | 18 €

Gin 22, Lillet blanc, perles de Muscadet, fleur de caviar et huître de Cancale

Le Dry Martini est une religion. Cette recette aussi.

MALO & CIE

12 CL | 20 €

Rhum arrangé au homard « Malo Rhum » et Cidre tendre brut « Eric Bordelet »

Le Rhum a été arrangé avec un homard cuisiné aux épices Roellinger, ce cocktail est une expérience inédite.

MAÍZ-GARITA

10 CL | 16 €

Téquila, liqueur de maïs, citron jaune et poudre de pop corn

Un bout de Mexique au bout des doigts.

ANDROMÈDE

10 CL | 16 €

Vodka Grey Goose, cassis lyophilisé, liqueur de mûre, citron vert et nuage de blanc en neige coloré

Passionné par l'univers, ce cocktail est l'image que m'évoque la galaxie Andromède.

RUM OLD FASHIONED PINEAPPLE

8 CL | 16 €

Rhum vieux Flor de Caña, sucre roux, bitters cardamone, ananas grillé

Le Old Fashioned au Rhum du Nicaragua et ananas frais.





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

JAPANOPOLITAN II

10 CL | 11 €

Gin sans alcool « Djinn », jus de yuzu, sirop de yuzu et citron jaune

Le Cosmopolitan dans sa version japonaise, sans alcool

PEAR & GINGER

16 CL | 11 €

Ginger beer infusé à la poire, poire William fraîche, sirop de sucre, citron vert et eau gazeuse

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.

BREIZH CHAÏ

14 CL | 11 €

Thé chaï, compote de pomme, citron jaune et bâton de cannelle

Un voyage entre la Bretagne et l'Inde.

BANANIA

14 CL | 11 €

Nectar de banane, eau de coco, banane brûlée au sucre roux et citron, givrage au chocolat noir

Ce cocktail est un souvenir d'enfance, lorsque je rentrais de l'école, prendre le goûter.





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 %

Adelta *Blanche*, 4,7 %

Semper *fidelis dorée*, 10 %

Nos cidres,

Brut 4,5 %

Ti-lö 4,5 %

33 CL | 6 €

7 CL

PORTO ROUGE « KOPKE » 10 ANS TAWNY

Porto, Portugal

13 €

PORTO BLANC « LAGRIMA »

Porto, Portugal

9 €

VERMOUTH/BITTER DOLIN

Chambéry, France

8 €

CAMPARI

Milan, Italie

8 €

SUZE

Thuir, France

8 €

3 CL

BRASTIS

Dinan, France

8 €

TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO

4 CL

MEZCAL CONVITE ESENCIAL

14 €

PISCO WAQAR

15 €

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

GALLAD, À LA TABLE DES CHEFS	Ploërmel, France	14 €
NAGUELANN MESK	Langueenan, France	20 €
ROOF RYE	Lannion, France	18 €
COMPASS BOX GLASGOW BLEND	Glasgow, Écosse	14 €
CRAIGELLACHIE	Speyside, Écosse	14 €
LAPHROAIG 10 ANS	Islay, Écosse	14 €
AUCHENTOSHAN THREE WOOD	Islay, Écosse	20 €
GREEN SPOT « CHATEAU MONTELENA »	Mildleton, Irlande	19 €
YELLOW SPOT 12 ANS	Mildleton, Irlande	26 €
JAMESON IPA EDITION	Dublin, Irlande	16 €
JAMESON BLACK BARREL	Dublin, Irlande	17 €
SONOMA	Californie, États-Unis	19 €
BLANTON'S ORIGINAL	Kentucky, États-Unis	24 €
MACKMYRA, BRUKS WHISKY	Gavleborg County, Suède	19 €
HATOZAKI	Akashi, Japon	21 €
KAVALAN	Kavalan, Taiwan	29 €
STARWARD, LEFT FIELD	Melbourne, Australie	14 €

VODKAS

4 CL

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





L'AQUARIUM

BAR

GIN'S

4 CL

HENDRICK'S	Girvan, Ecosse	16 €
PINK PEPPER	Cognac, France	16 €
MERIDOR	Saumur, France	19 €
MALOUIN'S GIN	Saint-Malo, 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 16 ANS, MAISON PACORY	21 €
PAYS D'AUGE 20 ANS, MAISON DUPONT	22 €
PAYS D'AUGE « 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	
HAUT MARIN VS	12 €	
DARROZE, LES GRANDS ASSEMBLAGES	20 ans	24 €
CHÂTEAU BORDENEUVE	1999	26 €
L'ENCANDATA, DOMAINE LASSALLE	1990	39 €

EAUX DE VIE	4 CL
VIEILLE PRUNE, MAISON MANGUIN	25 €
POIRE WILLIAMS ROUGE « COEUR DE CHAUFFE » 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 €
GRAND MARNIER	12 €
KALHUA	12 €
BÉNÉDICTINE	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 MADELEINE

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 chocolat	6 €
MATCHA LATTE Lait, matcha et eau	9 €
CHOUCHOU Chocolat « Souvenir d'Afrique 64% », lait, sirop de chouchou et chantilly maison	9 €
WHITE CHOCOLATE COCO Chocolat « cocon blanc », lait, coulis de coco et chantilly maison	9 €
TOFFEE CRUNCH Chocolat « Souvenir d'Afrique 64% », lait, sirop toffee crunch et chantilly maison	9 €
CHOMALLOW Chocolat « Souvenir d'Afrique 64% », lait, sirop de chamallow grillée, chamallow et chantilly maison	9 €
NOISETTE CHOC Chocolat « Souvenir d'Afrique 64% », lait, sirop de noisette et chantilly maison	9 €





L'AQUARIUM

BAR

BARISTA GOURMAND

TIRAMISU LATTE	9 €
Lait, double espresso, sirop de tiramisu, poudre de cacao et biscuit cuillère, chantilly maison	
FORÊT NOIRE	10 €
Chocolat « Pasillo en Équateur 76 % », lait, liqueur « soeurs cerises », chantilly maison et cerise Amarena	
CHOCOLAT ET CÈPE	10 €
Chocolat « Noir aux épices », lait, liqueur de cèpe et chantilly maison	
GRAND ORANGE	10 €
Chocolat « Noir à l'orange », lait, Grand Marnier et chantilly maison	
CHOCHAMOIS	10 €
Chocolat « Souvenir d'Afrique 64 % », lait, Génépi et chantilly maison	
AMOUR VACHE	12 €
Chocolat « Cocoon blanc », lait, liqueur de lait de vache à la coco 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

BULOTS, MAYONNAISE FUMÉE* et pain brûlé par 500 gr | 8 €
WHELKS, SMOCKED MAYONNAISE and burnt bread

TARAMA AU POIVRE D'ALGUES* pain nordique croquant 12 €
TARAMA WITH SEAWEED PEPPER and crispy Nordic bread

FRITOTS DE LANGOUSTINES, herbes fraîches et sauce piquante par 6 | 20 €
FRITOTS OF LANGOUSTINES, toasted bread and salted butter

COPEAUX DE CÉCINA DE BŒUF* et herbes fraîches 18 €
BEEF CECINA SHAVINGS with fresh herbs

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

DAHL DE POIS CHICHE NORMANDS*, riz à la dulse et coriandre fraîche 16 €
NORMANDY CHICKPEA DAHL, rice with dulse and fresh coriander

PLANCHE À PARTAGER* 38 €
Tarama, cécina de bœuf, bulots et copeaux de fromages fermiers
A BOARD TO SHARE
of tarama, beef cecina, whelks and shavings of farm cheeses

HUÎTRES CREUSES N°3 de Cancale, famille Boutrais x 6 | 12 €
OYSTERS N°3 from Cancale, Boutrais family x 12 | 22 €

*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

LES PLATS DE L'AQUARIUM

AQUARIUM PLATES

TRADITIONNELLE GALETTE SAUCISSE 14 €

oignons roses, andouille et gwell fermier

TRADITIONAL SAUSAGE BUCKWHEAT PANCAKE,

pink onions, andouille and farmhouse milk

TAGLIATELLES FRAÎCHES ET SEICHE* cuisinée au safran d'Evran 21 €

FRESH TAGLIATELLE AND CUTTLEFISH, cooked with Evran saffron

ENTRECÔTE DE BŒUF DE GALICE, 40 €

mousseline de pommes de terre et échalotes confites

GALICIAN BEEF ENTRECOTE, potato mousseline and shallot confit

LE BURGER DE L'AQUARIUM, 20 €

version « fish » ou « chicken », sauce tartare, laitue et pickles

AQUARIUM'S BURGER, with fish or chicken, tartar sauce, lettuce and pickles

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 CLASSIC PLATTER 40€/pers

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 1/2 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 frais et poivre de passion 12 €

CRUNCHY MERINGUE, fresh 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*

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL* 12 €

LIGHT CHOCOLATE MOUSSE with *fleur de sel*

L'ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERES* 15 €

PLATE OF FARM CHEESES

*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