



L'AQUARIUM

BAR

10h30 - 22h30



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'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

CHAPITRE I

LA CARTE DES COCKTAILS

Faire d'une idée ordinaire un cocktail extraordinaire

Originaire de Chartres, passionné par la mixologie et lauréat de six concours, chaque victoire a sculpté mon chemin dans le monde des saveurs. J'ai la chance en tant que chef barman à l'Aquarium d'exprimer mes idées à travers les cocktails.

Ma carte, une invitation à l'exploration, se divise en deux chapitres. Un équilibre parfait entre innovation et tradition.

D'un côté, des cocktails expérimentaux, des créations où mon univers se mêle aux arômes audacieux. De l'autre, des classiques intemporels en hommage au savoir-faire traditionnel des barmans.

Bienvenue à l'Aquarium.

Antony Bertin.
CHEF BARMAN



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 1.

Les cocktails expérimentaux





L'AQUARIUM

BAR

BON JOUR

29 €

En 3 services.

Ici, le petit-déjeuner n'est pas restreint par les aiguilles de l'horloge. Car au fond, qui a dit que l'aube était la seule gardienne de ces délices matinaux ?

Alors que certains murmurent que le matin est roi, je pense que chaque instant est propice à l'art de savourer un délicieux petit-déjeuner.

À travers trois petites boissons, je vous propose un voyage intemporel, où le parfum d'orange s'entremêle avec de la madeleine, les céréales Miel pop's clarifiés au calvados, et où le pain et la confiture racontent une histoire au beau milieu du matin.

Cette expérimentation est une célébration du petit-déjeuner.

Matinée gourmande : Clarification de Calvados à la confiture de fraise, liqueur de baguette et beurre demi-sel bordier (5 cl)*

Éclat de soleil : Jus d'orange frais à la madeleine et champagne (6 cl)

Mélodie matinale : Clarification de Calvados infusé aux "Miel Pop's", sirop de cookie et bitter chocolat (12 cl)*

**Action de l'acidité dans un corps gras (lait entier) pour séparer les particules du mélange*

SAKURA NO AI

24 €* | 29 €

En 2 services.

Alors que j'écrivais ma nouvelle carte des cocktails sous la canopée rosée des cerisiers en fleurs au Japon, un petit renard curieux est apparu.

Ce renard, avec ses yeux vifs et sa fourrure douce, semblait être attiré par les effluves des pétales de cerisier portés par le vent. Intrigué par sa présence, je me suis approché doucement. À ma grande surprise, le renard s'est assis à mes côtés, comme s'il voulait partager ce moment unique. Sous le sakura en fleurs, une conversation silencieuse a débuté entre nous, guidée par le murmure du vent à travers les branches.

Inspiré par cette rencontre inattendue, j'ai décidé de créer un cocktail qui capturerait l'essence de ce moment.

"Sakura no ai" une potion mêlant le saké aux notes florales de l'arbre sakura.

Sous un arbre sakura : Saké japonais, koso de kumquat, coulis de yuzu, jus de sudachi, thé noir aux épices et mousse légère de soda au gingembre (16 cl)*

Éveil japonais : thé froid à la fleur de cerisier et sirop de cerise (8 cl)

**Cocktail disponible en version sans alcool*

**Méthode japonaise pour obtenir un sirop maison*



L'AQUARIUM

BAR

LA CONFISERIE DE M.SOUITE 24 €* | 29 €

En 2 services.

Bienvenue dans la confiserie flottante fondée par un génie sucré nommé M. Souite.

Dans cette confiserie mobile, les bonbons ne sont plus à croquer, mais à déguster sous forme liquide.

Le cocktail signature est une fusion audacieuse de gin au Malabar et d'un soda au chamallow qui fait pétiller les papilles et qui serait la boisson préférée des explorateurs de rêves.

Portée par un ballon à l'hélium magique, la confiserie se déplace d'un endroit à un autre, laissant derrière elle une traînée de rires et de saveurs sucrées.

M. Souite ne cesse de surprendre, apportant une dose de joie et d'excentricité là où son ballon le conduit

Fizz merveilleux : Gin infusé au Malabar, csoda au chamallow maison et citron vert (14 cl)

Fantaisie foraine : Gin Christian Drouin, sirop de pomme d'amour et citron vert (8 cl)

*Cocktail disponible en version sans alcool

LA VALSE DES CYGNES

45 €*

Pour 2 personnes

Plongez dans la Valse des Cygnes, une symphonie en deux services, inspirée de l'élégance du traditionnel dessert, la "Pêche Melba." Un ballet délicat de saveurs conçu pour être partagé.

Cette danse en deux temps, se déploie comme une histoire d'amour, où les bulles s'harmonisent avec les douceurs fruitées.

Ce cocktail révèle un nuage flottant dans les airs, une nuance de légèreté sucrée à savourer à deux, suspendue entre ciel et palais.

Pêche à l'amande complétée de champagne avec ou sans alcool (16 cl)

Framboise au matcha et à la vanille complétée de champagne avec ou sans alcool (16 cl)

Nuage à l'amande à partager en amoureux

*Cocktail disponible en version sans alcool



L'AQUARIUM

BAR

LA ROUTE DU RHUM

32 €

En 2 services.

Connaissez vous la véritable histoire de la course de la Route du Rhum ?

Au fond de l'océan Atlantique, une malle attendait, cachant deux bouteilles aux trésors liquides. Lorsqu'un plongeur la découvrit, les bouteilles révélèrent des cocktails exquis.

La première, capturait l'énergie de Saint-Malo avec du rhum vieilli en fond marin et des notes de palets breton.

La seconde, évoquait la Guadeloupe avec un mélange tropical de rhum agricole, noix de coco et vanille.

Inspiré par cette découverte sous-marine, la "Route du Rhum" est née; une course célébrant les océans et les saveurs lointaines, reliant ainsi les horizons de Saint-Malo à la chaleur ensoleillée de la Guadeloupe.

Chaque édition, portant l'héritage de cette malle océane, devint une odyssée liquide à travers les mystères de l'Atlantique.

Brise maritime : Rhum les Armateurs de rhum, sirop de palets breton, poudre "trésor oublié"* et citron vert (12 cl)

Soleil créole : Rhum agricole de Guadeloupe, Malibu maison*, fleur de sel et citron vert (12 cl)

*Poudre Roellinger aux algues, noix de muscade, poivre du Sichuan, sésame et épices

*Malibu coco fabriqué maison

LA FORÊT DE MERLIN

29 €

Dans la mystique forêt de Merlin, où les arbres murmurent des secrets anciens, se dressait un arbre exceptionnel. À son pied, un champignon magique déversait une boisson enchantée que les habitants de la forêt surnommaient "L'Élixir du Champignon d'Or."

Suspendu à une branche délicate, un second cocktail plus petit se balançait doucement. On y trouvait une liqueur de cèpes mélangée à du cidre, formant ainsi "Le Nectar Suspendu," une boisson mystérieuse dont la saveur évoquait le parfum des sous-bois.

Les voyageurs intrépides qui découvraient ces breuvages magiques étaient emportés dans une aventure enivrante, leur permettant de percer certains des mystères cachés de la forêt enchantée de Merlin.

L'Élixir du Champignon d'Or : rhum aux brèdes de mafane, gelée d'ortie, sirop de jasmin, jus d'aloe si et citron vert (14 cl)

Nectar suspendu : liqueur de cèpes et cidre brut (6 cl)



L'AQUARIUM

BAR

MENU BURGER COCKTAIL

32 €

C'est en parcourant un menu de fast-food, que j'ai eu l'idée de transformer l'expérience classique du burger en une aventure gastronomique liquide.

Inspiré par les saveurs emblématiques d'un burger traditionnel, c'est dans nos cuisines qu'on associe whisky américain, mezcal ou encore tomate avec des préparations culinaires afin de fabriquer un "liquid Burger"

Servi à la manière d'un menu, nous avons marié l'esprit du fast-food avec l'art de la mixologie, créant une expérience où le plaisir de savourer un burger vous transporte dans le monde liquide des cocktails.

Liquid Burger : fat wash* de Jack Daniel's préparé façon burger, mezcal, vermouth rouge, épices et liqueur de baguette (12 cl)

Cola fantaisie : cola maison, vodka infusée aux "Frite Pik" et écume de jus de pomme de terre (12 cl)

*fat wash façon burger à partir d'un jus de cuisson composé d'oignons, de steak haché, de cheddar et de beurre demi-sel



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 2.

Les cocktails classiques





L'AQUARIUM

BAR

BRAMBLE

18 € | 10 CL

Oli'Gin, crème de mûre, jus de citron vert frais, sirop de sucre de canne et olives noires

LONG ISLAND ICED TEA

20 € | 14 CL

Rhum blanc, téquila, vodka, gin, triple sec, jus de citron vert frais et cola maison

SOUPE DE CHAMPAGNE

21 € | 16 CL

Préparation maison composée de fleurs de sureau, campari, vermouth blanc, kumquat et champagne

GIN BASIL SMASH

18 € | 10 CL

Gin infusé au basilic, jus de citron vert frais et sirop de sucre

NEGRONI

18 € | 10 CL

Vermouth rouge, campari et gin

PISCO SOUR

19 € | 10 CL

Pisco du Pérou, jus de citron vert frais, sirop de sucre et blanc en neige à la fleur de sel

NEW YORK SOUR

20 € | 12CL

Bourbon, jus de citron vert frais, sirop de sucre, blanc en neige à la fleur de sel et vin rouge saveur brownie



L'AQUARIUM

BAR

FRENCH 75 COGNAC

25 € | 14 CL

Cognac VSOP, jus de citron vert frais, sirop de sucre, champagne et cerise amarena

MAVERICK MARTINI

25 € | 10 CL

Vodka infusée à la vanille, coulis et liqueur fruit de la passion, jus de citron vert frais et champagne

LAST WORD

19 € | 10 CL

Gin, chartreuse verte, liqueur de marasquin et jus de citron vert frais

SINGAPORE SLING

21 € | 18 CL

Gin, jus d'ananas, jus de citron vert frais, sirop de grenadine, cointreau et liqueur de cerise Peter Heering

MAI TAI

18 € | 10 CL

Rhum blanc, rhum vieux, falernum maison, jus de citron vert frais et triple sec

CLOVER CLUB

18 € | 16 CL

Gin, vermouth sec, sirop de framboise, jus de citron jaune frais, blanc en neige à la fleur de sel et baies roses

PALOMA

22 € | 9 CL

Téquila, jus de pamplemousse et jus de citron vert frais, sirop de sucre, eau gazeuse et sésame Kimchi



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 3.

Les Soft cocktails, jus de fruits,
& sodas



L'AQUARIUM

BAR

SOBRAMBLE

16 € | 14 CL

Gin sans alcool, sirop de sucre et mûre, jus de citron vert frais

SOUPE DE CHAMPAGNE 2

14 € | 12 CL

Préparation maison composée de fleurs de sureau, vermouth blanc sans alcool, kumquat et champagne sans alcool

SOPALOMA

14 € | 12 CL

Jus de pamplemousse et jus de citron vert frais, sirop de sucre, eau gazeuse et sésame Kimchi

SOMAI TAI

14 € | 12 CL

Rhum vieux sans alcool, falernum maison, jus de citron vert frais et sirop d'orange



L'AQUARIUM

BAR

Eaux, Sodas et jus de fruits

EAUX, SODAS ET LIMONADES

33 cl | 8 €

Breizh cola ou zéro

Roc-Saint-André, France

Perrier

Vergèze, France

20 cl | 7 €

Ginger beer maison : sucre, gingembre et eau gazeuse

Tonic maison : sucre, écorce d'orange, baie de genièvre, romarin, gentiane et eau gazeuse

Limonade classique : sucre, citron eau et gazeuse

Limonade Sauvage : sucre, feuille de cassis, pommes, myrtilles, sureau, églantier, bruyère, ronce et eau gazeuse

Limonade Alpine : sucre, pin, menthe verte et poivrée, mélisse, verveine et eau gazeuse

Limonade Energétique : sucre, hibiscus, cassis, maca, menthe poivrée, églantier, romarin, guarana, café et eau gazeuse

JUS DE FRUITS

25 cl

Tomate

9 €

Abricot Bergeron

9 €

Pêche jaune

9 €

Pomme trouble

9 €

Ananas

9 €

Framboise

9 €

JUS DE FRUITS PRESSÉS

20 cl

Orange

10 €

Citron jaune

10 €

Pamplemousse

10 €



L'AQUARIUM

BAR

CHAPITRE II

VINS & CO.

*Le vin est un voyage de sens,
Où le travail crée l'essence,
Le travail de la terre,
Servis dans vos verres,
Une explosion de saveur,
Digne d'un bouquet de fleurs.*

*Le goût pour déguster,
Se rendre compte de sa subtilité,
Les yeux pour sa couleur,
Le nez pour son odeur,
Comprendre le terroir,
C'est appréhender son histoire.*

*Pour tous, le même chemin,
C'est une fois entre vos mains,
Que l'harmonie entre terre et Homme,
Prendra toute sa forme,
Trinquons à nos souvenirs,
Et aux vins à venir.*

*Ce qui me passionne dans le vin et les spiritueux, c'est l'histoire qui se cache
derrière chaque bouteille. Il faut sans cesse explorer pour apprendre et
découvrir. Mais avant tout, c'est un échange, un moment convivial.*

Pierrick Pradel

SOMMELIER ET SECOND DE BAR



L'AQUARIUM

BAR

Champagnes

CHAMPAGNE À LA COUPE 12 cl

Jacquesson — Cuvée 746 21 €

Veuve Clicquot — Rosé 25 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE 75 cl

Le Brun de Neuville — Extra Brut 89 €

Chavost — Blanc d'Assemblage 85 €

Veuve Clicquot — Carte Jaune 115 €

Jacquesson — Cuvée 746 120 €

Bourgeois Diaz — BD'N 95 €

Pouillon — Les Châtaigniers 2018 135 €

Pouillon — Les Valnons 2016 170 €

Veuve Clicquot — La Grande Dame 2006 260 €

Krug — Grande Cuvée 390 €

Dom Perignon 2013 480 €

Billecart Salmon — Elisabeth Salmon 2009 280 €

Fleury — Rosé de Saignée Brut 95 €

Bourgeois Diaz — BD'RS 115 €

Veuve Clicquot — Rosé 135 €

Billecart Salmon — Brut Rosé 155 €

Vins Rosés 12 cl | 75 cl

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence — Château Revelette 2022 11 € | 55 €



L'AQUARIUM

BAR

Vins Blancs

12 cl | 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin	2022	50 €
Montlouis sur Loire " Clef de Sol " — Domaine La Grange Tiphaine	2022	12 € 65 €
Saumur — Domaine Guiberteau	2022	70 €
Pouilly Fumé " Elisa " — Domaine Jonathan Pabiot	2022	12 € 65 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille	2022	11 € 55 €
Auxey - Duresses " Les Crais " — Domaine Prunier Bonheur	2021	105 €
Meursault Blagny 1er Cru — Domaine Matrot	2019	165 €

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu " Les Terrasses de l'Empire " — Domaine Georges Vernay	2020	150 €
Hermitage — Domaine du Colombier	2017	155 €
Crozes Hermitage " Perles Ivoires " — Domaine Jean Esprit	2022	70 €

PROVENCE

Côtes de Provence " Grande Réserve " — Château Maravenne	2021	12 € 60 €
--	------	-------------

LANGUEDOC

Languedoc " Strate " — Clos Constantin	2021	65 €
--	------	------

SUD - OUEST

Gaillac — Domaine Sarrabelle	2020	12 € 60 €
------------------------------	------	-------------

PORTUGAL

Vinho Verde " Docil Loureiro " — Nieport	2021	55 €
--	------	------



L'AQUARIUM

BAR

Vins Rouges

12 cl | 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny — Domaine des Roches Neuves 2021 12 € | 65 €

BOURGOGNE

Marsannay " Le Finage " — Domaine René Bouvier 2019 14 € | 75 €

Nuits - Saint - Georges 1er Cru " Les Pruliers " — Henri Gouges 2018 165 €

Auxey - Duresses — Domaine Agnès Paquet 2019 85 €

SAVOIE

Savoie " Totem " — Domaine Ludovic Archer 2020 75 €

VALLÉE DU RHÔNE

Vin de Seyssuel " Kamaka " — Domaine Bott 2020 85 €

Hermitage — Domaine du Colombier 2016 155 €

Crozes Hermitage " Albéric " — Domaine Gilles Robin 2019 12 € | 65 €

PROVENCE

Palette — Henri Bonnaud 2018 75 €

LANGUEDOC

Terrasses du Larzac " Les Clapas " — Domaine du Pas de L'Escalette 2019 65 €

BORDEAUX

Vin de France " Emilien " — Le Puy 2020 14 € | 75 €

AFRIQUE DU SUD

Coastal Region " Touch Pinotage " — Rijk's 2020 75 €



L'AQUARIUM

BAR

Les spiritueux

GINs

4 cl

Hendrick's	Girvan, Ecosse	18 €
Malouin's Gin	Saint-Malo, France	15 €
Gin 22	Hossegor, France	20 €
Blurry Moon (Bio)	La Bouëxière, France	20 €
Le Grand Nez à la truffe et vanille	Nérac, France	20 €
Oli'Gin	Avignon, France	20 €
Bombay Sapphire	Laverstoke Mill, Angleterre	15 €
Sip Smith	Londres, Angleterre	20 €
Tanqueray Ten	Londres, Angleterre	18 €
Monkey 47 Sloe	Lossburg, Allemagne	16 €
Kinobi	Kyoto, Japon	18 €

RHUMS

4 cl

Distillerie de St Malo	St Malo, France	14 €
Mafana	Nantes, France	16 €
Longueueau, passion des Chefs	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	18 €
Longueueau Opéra	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	40 €
Bologne Xo	Basse-Terre, Guadeloupe	40 €
Saint James 12 ans	Sainte-Marie, Martinique	45 €
La Favorite 2015	Le Lamentin, Martinique	45 €
Kong	Darso, Guatemala	22 €
Clairin Communal	Port-au-Prince, Haïti	20 €
Hampden 8 ans	Jamaïque	23 €
Plantation XO	Ile de la Barbades	18 €
Savanna	Saint-André, Ile de la Réunion	42 €



L'AQUARIUM

BAR

WHISKY

4 cl

Naguelann Mesk	Languenan, France	22 €
Kornog	Larmor Pleubian, France	29 €
Aveux gourmands, B. Kuentz	Bretagne, France	28 €
Verre printanier, B. Kuentz	Lorraine, France	28 €
Uisce de profundis, B. Kuentz	Ouessant, France	69 €
Compass box Glasgow blend	Glasgow, Écosse	16 €
Craigellachie	Speyside, Écosse	16 €
Laphroaig 10 ans	Islay, Écosse	16 €
Redbreast 15 ans	Cork county, Irlande	36 €
Green Spot « Chateau Montelena »	Midleton, Irlande	21 €
Yellow Spot 12 ans	Midleton, Irlande	28 €
Woodford rye	Kentucky, États-Unis	22 €
Woodford reserve	Kentucky, États-Unis	20 €
Sonoma	Californie, États-Unis	21 €
Blanton's original	Kentucky, États-Unis	26 €
Mackmyra, Bruks Whisky	Gavleborg County, Suède	21 €
Hatozaki	Akashi, Japon	23 €
Kavalan	Kavalan, Taïwan	31 €

VODKA

4 cl

Distillerie de St Malo	St Malo, France	20 €
Grey Goose	Cognac, France	15 €
Beluga	Mariinsk, Sibérie	15 €
Awen Nature, Herbe de Bison	La Bouëxière, France	15 €
Le Philtre	Cognac, France	17 €
Alpinist	3160 mètres d'altitude, Suisse	19 €

MEZCAL, PISCO ET CACHAÇA

4 cl

Mezcal Ojo de Tigre	Oaxaca, Mexique	16 €
Pisco Tabernero	Chincha, Chili	17 €
Tequila Patron	Jalisco, Mexique	16 €
Cachaça Tijuca	Rio de Janeiro, Brésil	16 €



L'AQUARIUM

BAR

Les digestifs

COGNAC

4 cl

Camus Fine Island	Ile de Ré, France	24 €
Laurent Jouffe XO	Cognac, France	46 €
Maxime Trijol XO	Saint-Martial-sur-Né, France	46 €
Hennessy XO	Cognac, France	69 €
Pierre Ferrand, la Sélection des Anges	Ars, France	79 €

CALVADOS

4 cl

Marcel et Léa Faucheur 6 ans	Calvados, France	20 €
Domfrontais 16 ans, Maison Pacory	Les Grimaux, France	22 €
Pays d'Auge Original, Dupont	Victot-Pontfol, France	20 €
Pays d'Auge 20 ans Dupont	Victot-Pontfol, France	27 €
Pays d'Auge « Pomme Captive » Dupont	Victot-Pontfol, France	32 €

EAU DE VIE

4 cl

La vieille prune de Souillac	Souillac, France	18 €
Vieille Prune, Maison Manguin	Avignon, France	27 €
L'Abricot du Ventoux, Manguin	Avignon, France	31 €
Poire Williams rouge « Coeur de chauffe »	Avignon, France	23 €
Kirsch, Maison Etter	Zoug, Suisse	15 €
Framboise, Maison Etter	Zoug, Suisse	15 €

ARMAGNAC

4 cl

Darroze, domaine de Péré 1993	Roquefort, France	29 €
Darroze, Les Grands Assemblages 20 ans	Roquefort, France	26 €
Château Bordeneuve 1999	Castelnau-d'Auzan-Labarrère, France	28 €
L'Encandata, domaine Lassalle 1990	Vic-Fezensac, France	42 €



L'AQUARIUM

BAR

Liqueurs, apéritifs et bières

LIQUEURS		4 cl
Saint Germain	Paris, France	14 €
Bénédictine	Fécamp, France	14 €
Chartreuse verte	Entre-Deux-Guiers, France	16 €
Chartreuse jaune MOF Sommeliers	Entre-Deux-Guiers, France	20 €
Crème de blé noir	Dinard, France	12 €
Grand Marnier	Neauphle-le-Château, France	14 €
Cointreau	Saint Barthelemy d'Anjou, France	14 €
Citron Bergamote, maison Manguin	Avignon, France	18 €
Génépi	Saint Quentin sur Isère, France	14 €
Get 27	Beaucaire, France	14 €
Limoncello	Chartes, France	16 €
Adriatico bianco	Putignano, Italie	18 €
Disaronno	Saronno, Italie	14 €
Marashino, Luxardo	Torreglia, Italie	14 €
Kalhua	Veracruz, Mexique	14 €

APÉRITIFS		4 cl
Porto rouge " Kopke " 10 ans	Porto, Portugal	14 €
Porto blanc " Lagrima "	Porto, Portugal	10 €
Vermouth blanc, Dolin	Chambéry, France	10 €
Vermouth rouge, Antica Formula	Milan, Italie	16 €
Campari	Milan, Italie	9 €
Suze	Thuir, France	9 €
		3 cl
Brastis maison Jouffe	Dinan, France	9 €



L'AQUARIUM

BAR

Bières

BIÈRES ET CIDRES

33 cl

Cidre brut, Dupont	Victot-Pontfol, France	8 €
Cote Nord, blonde 4,2 %	La Richardais, France	9 €
Adelta, blanche, 4,2 %	La Richardais, France	9 €
Semper Fidelis, dorée, 10,00 %	La Richardais, France	9 €

NOS BIÈRES SIGNATURE AVEC COMPOZ

A : façon Elixir Florentin	Rennes, France	10 €
B : Embruns épicés	Rennes, France	10 €
D : Palets bretons	Rennes, France	10 €



L'AQUARIUM

BAR

CHAPITRE III

LA CUISINE

*Des rayons du soleil à travers les hublots,
Aux va-et-vient des matelots,
La houle danse, elle nous entraîne,
Le sable mouvant, les pluies soudaines,
À l'abri du vent,
Je vous souhaite la bienvenue sur la côte d'Émeraude.*

*Originaire de Dinan, ma carrière a été ponctuée d'expériences, de Saint-Malo à la Polynésie française,
en passant par la Provence ou encore Deauville.*

*Sensible aux enjeux écologiques, c'est tout naturellement que
mon choix se porte uniquement sur des produits de saisonnalité.*

Julien Hennote
CHEF DE CUISINE



L'AQUARIUM

BAR

Les assiettes de l'Aquarium, à partager

BULOTS, MAYONNAISE AU PAIN BRULÉ* par 500 gr | 10 €
WHELKS, BURNT BREAD MAYONNAISE

TARAMA AU POIVRE D'ALGUES ET CITRON* toast nordique 15 €
TARAMA WITH SEAWEED PEPPER AND LEMON Nordic toast

FRITOTS DE LANGOUSTINES herbes fraîches et sauce piquante par 6 | 20 €
FRITOTS OF LANGOUSTINES fresh herbs and spicy sauce

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

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU LUGUEN 22 €
confit de fruits d'automne
DUCK FOIE GRAS FROM THE LOCAL FARM,
confit autumn fruits

FALAFEL DE POIS CHICHES taboulé de chou-fleur et yaourt 19 €
CHICKPEA FALAFEL cauliflower tabbouleh and yoghurt

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERES 15 €
ASSORTIMENT OF FARMHOUSE CHEESES

*Plats disponibles en room service de 22:00 à 11:30 - Room service available from 10:00 pm to 11:30 am.



L'AQUARIUM

BAR

Les suggestions du Chef

TAGLIATELLES FRAÎCHES AU PALOURDES et persil plat 24 €
FRESH TAGLIATELLE WITH CLAMS and flat-leaf parsley

GALETTE DE SARRASIN 20 €
échine de cochon braisé et légèrement fumé, oignons confits
BUCKWHEAT PANCAKE
braised and lightly smoked pork loin, candied onions

NOIX DE SAINT-JACQUES GRATINÉES EN COQUILLE* 24 €
poireaux et pleurotes
SCALLOPS GRATINATED IN THE SHELL
leeks and oyster mushrooms

SEICHE CONFITE AU VIN ROUGE* 23 €
jeunes carottes et mousseline de pommes de terre
CUTTLEFISH CONFIT IN RED WINE
young carrots and potato mousseline



L'AQUARIUM

BAR

CHAPITRE IV

DESSERTS, CAFÉS, CHOCOLATERIES & THÉS

*Lorsque naît une inspiration,
C'est toute la pâtisserie qui s'active.
La valse des fouets est en rythme, digne d'un grand orchestre d'Opéra.
Les cercles à tarte se colorent,
La farine et le sucre dansent dans les airs.
Et si vous mélangez le tout,
Votre sourire s'embellit.*

*Le plaisir engendré et le partage autour d'une pâtisserie sont
les raisons qui animent ma passion.*

Clara Boissary
CHEFFE PÂTISSIÈRE

Les desserts

LE CAKE DU JOUR CAKE OF THE DAY	6 €
LA TARTE DU JOUR PIE OF THE DAY	8 €
LA PÂTISSERIE DU JOUR PASTRY OF THE DAY	10 €
MERINGUE CROQUANTE confit de cédrat et vanille CRUNCHY MERINGUE citron confit and vanilla	14 €
POT GLACÉ VANILLE* caramel, amandes, cacahuètes et fleur de sel VANILLA ICE CREAM caramel, almonds, peanuts and fleur de sel	14 €
POT DE CRÈME AU CHOCOLAT NOIR 70% caramel et crumble CREAM POT WITH 70% DARK CHOCOLATE caramel and crumble	12 €

*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

Le café & co

Nos préparations chaudes et froides sont élaborées avec du lait entier et proposées avec une chantilly à la madeleine

ESPRESSO / DÉCAFEINÉ 5 €

Café joyeux, originaire d'Amérique du sud

LATTE 7 €

Un grand volume de lait entier onctueux et un espresso

CAPPUCCINO 7 €

Un petit volume de lait entier onctueux et un espresso

CAFÉ VIENNOIS 8 €

Double espresso, chantilly maison et chocolat

MATCHA LATTE 8 €

Un grand volume de lait végétal et du matcha

LATTE PAPILLON 8 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, poudre de fleur de clitoria Ternatea et espresso

BEETROOT CACAO LATTE 8 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, poudre de betterave et cacao et espresso

BLACK CAPPUCCINO 8 €

Un petit volume de lait entier ou végétal onctueux, poudre de charbon végétal et un espresso

GOLDEN CAPPUCCINO 8 €

Lait entier ou végétal onctueux, curcuma d'Asie, poudre d'or et espresso



L'AQUARIUM

BAR

La chocolaterie

Nos préparations chaudes et froides sont élaborées avec du lait entier et proposées avec une chantilly à la madeleine

COCON BLANC

9 €

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

SOUVENIR D'AFRIQUE (64 %)

9 €

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

NOIR AUX ÉPICES (64 %)

9 €

Toute la magie des épices hivernales dans un savoureux chocolat.

NOIR À L'ORANGE (64 %)

9 €

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

CHOMALLOW

10 €

Chocolat " Souvenir d'Afrique 64 % ", lait entier, sirop de chamallow grillée, chamallow et chantilly maison

PISTACHOCO

10 €

Chocolat " Souvenir d'Afrique 64% ", lait entier, sirop de pistache et chantilly maison

RED VELVET

10 €

Lait entier ou végétal, chocolat " souvenir d'Afrique 64% ", sirop et sauce Red Velvet, et chantilly à la madeleine

FORÊT NOIRE

12 €

Lait entier ou végétal, chocolat " Souvenir d'Afrique 64% ", liqueur de cerise et chantilly maison



L'AQUARIUM

BAR

Les thés

THÉS NOIRS

Darjeeling Himalayan Margaret's hope	<i>Bouquet de fleurs fraîches avec une douce rondeur, aux notes pétillantes florales subtiles</i>	8 €
Afternoon Earl Grey	<i>Sur une base de thés de Chine Keemun et Lapsang Souchong, agrémenté de jasmin et de rose ainsi que la puissance de la bergamote</i>	7 €
Ceylan Vithanakande	<i>Thé noir du sud du Sri Lanka très parfumé et rond avec des bourgeons dorés.</i>	7 €
Tarry Crocodile Souchong	<i>Le Tarry Souchong Crocodile est plus fumé qu'un Lapsang Souchong de Chine.</i>	7 €
Benifiku	<i>Thé noir du Japon Benifuki développe des notes fruitées et une impression de pâtisserie gourmande.</i>	8 €

THÉS VERTS

Gwenn ha Du	<i>Thé vert Sencha, aromatisé de pomme, caramel beurre salé, sarrasin, algues et aubépine.</i>	7 €
Sencha Vitality Aloe Vera	<i>Mélange de thé vert Sencha et Rooibos, aromatisé à l'orange et à l'ananas, avec de l'Aloe Vera.</i>	7 €
Sencha Kagoshima	<i>Le thé Sencha Ariake est cultivé dans la région de Kagoshima au bord de la mer d'Ariake au Japon.</i>	7 €
Sencha Caraïbes	<i>Thé vert Sencha aromatisé raisin, papaye, ananas, framboise, agrémenté de pétales de rose.</i>	7 €
Chun Mee menthe	<i>Thé vert Gunpowder à la menthe</i>	7 €

THÉ BLANC

Yin Zhen	<i>Jeunes bourgeons recouverts de duvet blanc cueillis seulement quelques jours par an et le traitement se fait uniquement à la main.</i>	8 €
----------	---	-----



L'AQUARIUM

BAR

Les thés

ROOIBOS

Bush Vanille Suprême

Surnommé thé rouge, son nom botanique est l'aspalathus linearis. Il possède des vertus bénéfiques pour la santé.

7 €

7 €

Bush Sanddorn Premium

Rooibos à la prune noire et à l'orange.

INFUSIONS

My Secret Garden

Menthe douce, camomille et réglisse pour la santé.

7 €

My Sweet Dream

Camomille, verveine et fleur d'oranger.

7 €

I feel Zen

Citron vert, morceaux de gingembre, fenouil, menthe, pétales de tournesol et pétales de bleuet.

7 €

Une Infusion aux vertus digestives avec la fraîcheur de la menthe et le petit piquant du gingembre.

Menthe Nanah organic

Infusion Menthe Nanah du Maroc organic.

7 €

Verveine pure

7 €

Tilleul

7 €



L'AQUARIUM

B A R

" 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





