



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'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

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.

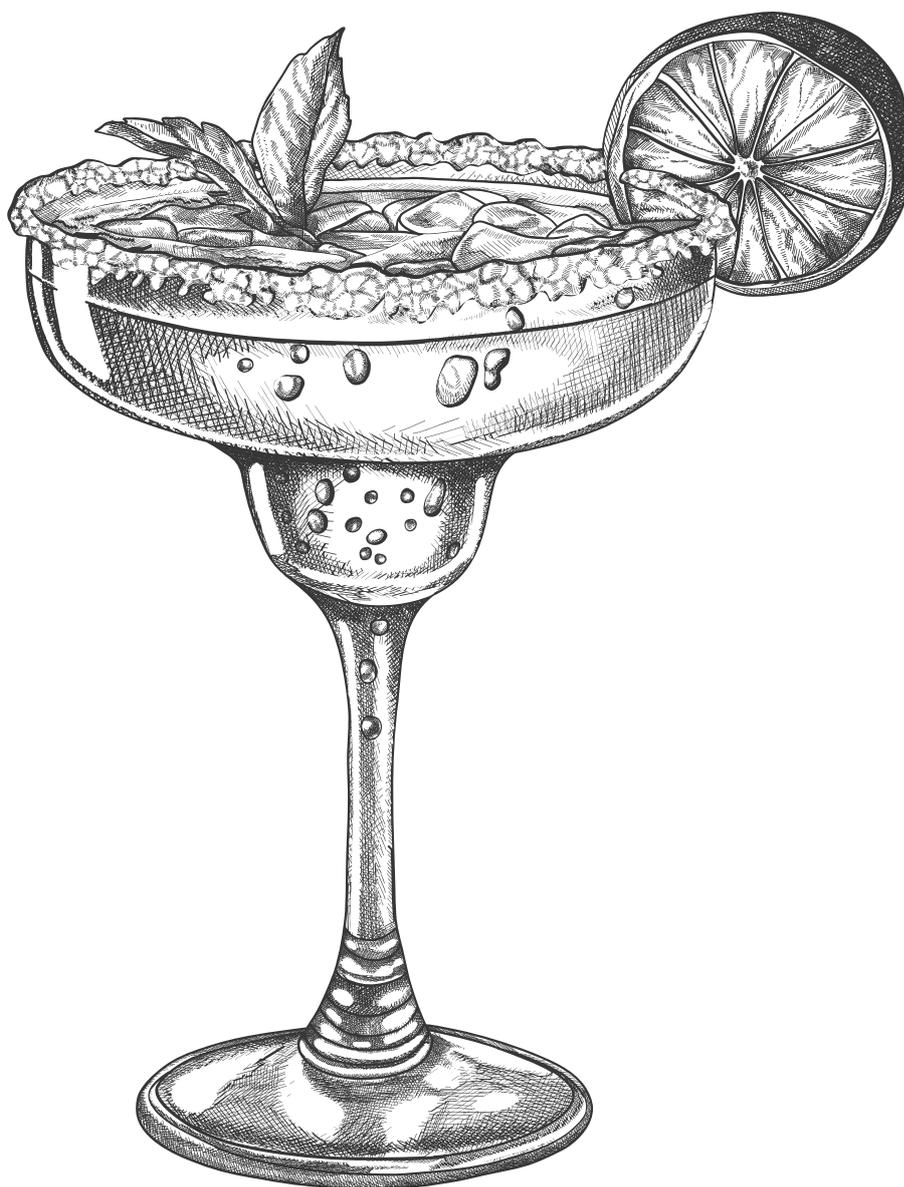
Antony Bertin.
CHEF BARMAN



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 1.
Les cocktails expérimentaux





L'AQUARIUM

BAR

99 FRANCS

29 €

*De ma baignoire je pense à la pluie,
A ceux qui la regardent de la fenêtre,
Ceux qui la polluent,
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 prends sur la figure en pensant à tout ça.*

Bain moussant : Vodka Le Philtre par Frédéric Beigbeder, soda de lavande maison, sirop de mûre sauvage, citron jaune, caviar de fruits et mousse au lait d'amande (14cl).

FUJI SAN

31 €

*En 2 services.
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.*

Mont Fuji : Saké Hakutsuru Sayuri*, thé noir japonais Benefuki Yakushima, charbon végétal, coulis de yuzu, citron jaune, dry curaçao yuzu, soda d'hibiscus et écume de thé blanc façon "White Bellini"* (16 cl)

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

*Type de saké qui présente un aspect trouble. Il laisse des lies de riz en suspension dans la bouteille, cette lie est la source de l'arôme, de la saveur et de la texture

*Thé blanc à la pêche



L'AQUARIUM

BAR

OVNI NEGRONI

31 €

Alors que je baladais mon petit chien sur les promenades de Dinard un soir de pleine lune, j'ai pu observer une minuscule soucoupe volante se poser sur le sable, encore détrempé par la marée haute. Curieux de cette situation pittoresque, je me suis approché de cette soucoupe à pas de velours. A ma grande surprise, un petit homme vert, pas plus haut qu'un homard, apparut. Il était vêtu d'un tablier, d'une moustache jaune et d'un tatouage fluorescent représentant une barre chocolatée. Il me confia un parchemin gélatineux, contenant une recette très en vogue sur sa petite planète rouge. Avant de repartir, il me confessa que, si je ne souhaitais pas être kidnappé pour être envoyé sur Mars, je ne devais la partager à personne. Je prends ce risque... En voici la recette.

Soucoupe volante : Gin Nuage, Vermouth rouge Antica Formula, bitter Bellanatura "Awen Nature", mousse de Mars* et sable rouge* (12 cl)

Homme bleu : Powerade bleu infusé aux hommes bleu, ginger beer et vodka (6cl)

*Mousse légère comme une meringue liquide chocolatée

*Mélange de biscuit au chocolat et paprika

LE FABULEUX NOËL DE M. BERTIN

31 €

*Noël me manque, comme chaque année d'ailleurs.
Cette année, encore une fois, j'aurai besoin d'un kilomètre de papiers cadeaux,
J'ouvrirai les huîtres avec mon père à l'heure de l'apéro,
Avec ma mère, je dresserai une jolie table avec en toile de fond une nappe à carreaux.
Ma sœur réalisera de délicieux kir royaux,
Les enfants, eux, dessineront une étoile filante et le Père Noël sur son traîneau.*

Bourbon américain arrangé au nougat de Montélimar, liqueur lune d'abricot, liqueur de pain d'épices "Belle Gnole", citron jaune et praline en poudre (12 cl)

Saint-Nicolas : Sirop de vin de Noël et eau pétillante (8 cl)



L'AQUARIUM

BAR

HAPPY BIRTHDAY

31 €

*Profite du moment présent,
Aujourd'hui c'est toi qui compte,
Chaque jour, tu sais, 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.*

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

Petit cadeau : Sirop papier cadeau* et Champagne

L'AUTOMNE

29 €

*Feuilles mortes sous les semelles.
Bol d'air boisé teinté d'humidité.
Champignons nouveau-nés et mousse des bois enchantée.
Bienvenue dans la petite maison perdue en forêt d'Automne*

Elixir de forêt : Calvados fine "Maison Sassy", sirop de châtaigne, liqueur de cèpes, citron vert, eau de miel "Bulles de Ruche" & sel marin (14 cl)

Eau oubliée : Sirop de feuilles mortes* et eau des pluies (8 cl)

*Mélange de spiritueux pour reproduire le goût des feuilles mortes l'automne



L'AQUARIUM

BAR

TARTE AU CITRON DE M. MERINGUE

32 €

*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.
Et la meringue brûlée, ses peurs.*

La Tarte : Shrub au citron et vanille*, sirop de biscuit pur beurre, sel, citron jaune et meringue liquide fondante au Yuzu (12 cl)

Pistachio : Vermouth blanc et distillat de pistache (5 cl)

*Rhum arrangé



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 2.

Les cocktails pétillants



L'AQUARIUM

BAR

CHAMPAGNE PUNCH

Jus de pomme artisanal infusé aux épices et ananas, vermouth blanc, citron vert et champagne

22 € | 14 CL

CHAMPAGNE COCKTAIL

Cognac VSOP, Angostura bitter, sucre roux et champagne

24 € | 14 CL

DEATH IN THE AFTERNOON

Absinthe et champagne

24 € | 14 CL

SOUPE DE CHAMPAGNE

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

24 € | 16 CL

MIMOSA & MADELEINE

Jus d'orange frais, sirop de madeleine et champagne

24 € | 14 CL

SOIRÉE D'HIVER

Liqueur maison de pain d'épices et gingembre, nectar de poire et champagne

24 € | 16 CL



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 3.

Les cocktails classiques
et nolow





L'AQUARIUM

BAR

SPACE X

20 € | 12 CL

Gin Nuage, framboises lyophilisées, liqueur de violette, citron vert et blanc d'œuf en poudre

SINGAPORE SLING

21 € | 16 CL

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

GIN BASIL SMASH

18 € | 10 CL

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

THE FLAME

20 € | 12 CL

Gin, sirop de fruit de la passion, jus d'orange frais, Champagne et Peychaud bitters

PALOMA

21 € | 16 CL

Téquila silver, jus de pamplemousse frais, sirop de sucre, citron vert et tonic pamplemousse

DRAGON PUNCH

20 € | 15 CL

Gin, vermouth blanc infusé à l'ananas, jus de fruit du dragon, épices et citron vert

WHITE NEGRONI

20 € | 10 CL

Suze, Lillet blanc et gin

HOMARD & CIE

22 € | 14 CL

Malo Rhum au Homard filtré, eau de miel pétillante et curry breton

PRALINE SOUR

18 € | 10 CL

Vodka, sirop de praline maison, blanc d'œuf et citron vert



L'AQUARIUM

BAR

NOLOW COCKTAILS

SO PALOMA

Jus de pamplemousse, jus de citron vert frais, sirop de sucre et tonic

12 € | 14 CL

ORANGE BLOSSOM 2

Gin sans alcool, sirop de jasmin, confiture d'orange, jus de cranberry et citron jaune

16 € | 14 CL

DJIN BASIL SMASH 2

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

14 € | 8 CL

SOUPE DE CHAMPAGNE 2

Vermouth blanc et champagne sans alcool, sirop de fleur de sureau

16 € | 14 CL

MAI TAI 2

Rhum sans alcool, falernum maison et jus de citron vert frais

14 € | 10 CL



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

Ginger Beer Maison : sucre, gingembre et eau gazeuse

20 cl | 7 €

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

Joseph Perrier — Cuvée Royal Blanc de Blancs	18 €
Veuve Clicquot — Rosé	25 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE 75 cl

Joseph Perrier — Cuvée Royal Blanc de Blancs		85 €
Le Brun de Neuville — Extra Brut		89 €
Chavost — Blanc d'Assemblage		85 €
Veuve Clicquot — Carte Jaune		115 €
Jacquesson — Cuvée 746		120 €
Bourgeois Diaz — BD'M		110 €
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

Côtes de Provence — Château La Martinette	2023	11 € 55 €
---	------	-------------



L'AQUARIUM

BAR

Vins Blancs

12 cl | 75 cl

BRETAGNE

VDF " Glaz Blanc " — Domaine des Longues Vignes 2022 60 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin 2022 50 €

Vin de France " Globule Blanc " — Domaine de la Petite Soeur 2022 55 €

Saumur — Domaine Guiberteau 2023 12 € | 65 €

Montlouis sur Loire " Clos du Breuil " — Domaine François Chidaine 2022 70 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille 2022 55 €

Chablis — Domaine Gérard Duplessis 2022 12 € | 65 €

Auxey - Duresses " Les Crais " — Domaine Prunier Bonheur 2022 105 €

Meursault "Les Clous" — Domaine Prunier Bonheur 2020 155 €

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu — Domaine Pichon 2022 105 €

Crozes Hermitage " Perles Ivoires " — Domaine Jean Esprit 2022 65 €

Saint Joseph — Domaine Pichon 2022 70 €

Saint Péray — Domaine de Lorient 2022 11 € | 60 €

LANGUEDOC

Languedoc " Strate " — Clos Constantin 2021 65 €

PORTUGAL

Vinho Verde " Docil Loureiro " — Nieport 2021 55 €



L'AQUARIUM

BAR

Vins Rouges

12 cl | 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Côte Roannaise " Eclat de Granite " — Domaine Sérol	2022	11 € 55 €
Menetou - Salon — Domaine Philippe Gilbert	2022	60 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir — Agnès Paquet	2020	60 €
Beaune " Préfeuvres " — Domaine Prunier Bonheur	2022	14 € 75 €
Chambolle - Musigny " Vieilles Vignes " — René Bouvier	2019	205 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial	2020	105 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rotie " Rozier " — Domaine Pichon	2022	135 €
Crozes Hermitage " Zouave " — Domaine Jean Esprit	2021	75 €
Cornas — Domaine de Lorient	2021	105 €
Châteauneuf du Pape — Domaine Mayard	2022	125 €

PROVENCE

IGP Alpilles — Domaine de Trevallon	2014	380 €
-------------------------------------	------	-------

LANGUEDOC

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

BORDEAUX

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

SUD OUEST

Cahors " Le Sid " — Domaine Cosse Maisonneuve	2014	75 €
---	------	------



L'AQUARIUM

BAR

Les spiritueux

GINS

4 cl

Anaë	Île de Ré, France	14 €
Hendrick's	Girvan, Ecosse	18 €
Citadelle	Ars, France	14 €
Malouin's Gin	Saint-Malo, France	15 €
Yuzugin, maison Kyoya	Miyazaki, Japon	24 €
Le Grand Nez à la Truffe et Vanille	Nérac, France	20 €
Bombay Sapphire	Laverstoke Mill, Angleterre	15 €
Sip Smith	Londres, Angleterre	20 €
Tanqueray Ten	Londres, Angleterre	18 €
Monkey 47 Sloe	Lossburg, Allemagne	16 €

RHUMS

4 cl

Longueueau, Passion des Chefs	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	18 €
Longueueau Opéra	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	40 €
Bologne XO	Basse-Terre, Guadeloupe	40 €
Baie des trésors, Fruits des pluies 2021	La Trinité, Martinique	22 €
Saint James 12 ans	Sainte-Marie, Martinique	45 €
La Favorite 2015	Le Lamentin, Martinique	45 €
Kong	Darso, Guatemala	22 €
Hampden 8 ans	Jamaïque	23 €
Santiago de Cuba	Cuba	21 €
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 €
Hautefeuille, parc du château	Picardie, France	23 €
Oban 14 ans	Highlands, Écosse	18 €
Laphroaig 10 ans	Islay, Écosse	16 €
Redbreast 15 ans	Cork county, Irlande	36 €
Green Spot « Chateau Montelena »	Midleton, Irlande	21 €
Yellow Spot 12 ans	Mildleton, Irlande	28 €
Woodford Reserve	Kentucky, États-Unis	20 €
Blanton's Original	Kentucky, États-Unis	26 €
Elijah Craig Straight rye	Kentucky, États-Unis	19 €
Stauning Host, Bruks Whisky	Stauning, Danemark	18 €
Kavalan	Kavalan, Taïwan	31 €

VODKA

4 cl

Grey Goose	Cognac, France	15 €
Beluga	Mariinsk, Sibérie	15 €
Awen Nature, Herbe de Bison	La Bouëxière, France	15 €

MEZCAL, PISCO ET CACHAÇA

4 cl

Mezcal Noble Coyotte	San Pablo Villa de Mitla, Mexique	17 €
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 €
Hennessy XO	Cognac, France	69 €
Pierre Ferrand, la Sélection des Anges	Ars, France	69 €
Rémi Martin XO	Cognac, France	75 €

CALVADOS 4 cl

Marcel et Léa Faucheur 6 ans	Calvados, France	20 €
Calvados Fine, maison Sassy		
Domfrontais 16 ans, Maison Pacory	Les Grimaux, France	22 €
Domfrontais Victor Gontier 2006		
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 €
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 €
Menthe Pastille	Angers, 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 €
Strato, distillat de pistaches	Sicile, Italie	18 €
Kalhua	Veracruz, Mexique	14 €

APÉRITIFS		4 cl
Porto Rouge "Kopke" 10 ans	Porto, Portugal	14 €
Porto rouge "Kopke" Vintage 2016	Porto, Portugal	
Porto Blanc "Kopke" Fine white	Porto, Portugal	10 €
Vermouth Blanc, Martini	Turin, Italie	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, Sorre	Plerguer, France	8 €
Cote Nord, Blonde 4,2 %	La Richardais, France	9 €
Adelta 4,7 %	La Richardais, France	9 €

NOS BIÈRES SIGNATURE AVEC COMPOZ

A : Karazin	Rennes, France	10 €
Caramel au beurre salé, lactose, miel et sarrasin torréfié		



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 | 12 €
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 | 21 €
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'hivers
DUCK FOIE GRAS FROM THE LOCAL FARM,
winter fruit confit

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERES* 15 €
ASSORTIMENT OF FARMHOUSE CHEESES

CAVIAR DE FRANCE DE LA MAISON PRUNIER* par 30 gr | 70 €
crème crue et blinis de sarrasin
FRENCH CAVIAR FROM THE PRUNIER HOUSE
raw cream and buckwheat blinis

*Plats disponibles en room service de 22:00 à 12:00 - Room service available from 10:00 pm to 12:00 pm.



L'AQUARIUM

BAR

Les suggestions du Chef

FALAFEL DE POIS CHICHES taboulé de chou-fleur et yaourt à la menthe 19 €
CHICKPEA FALAFEL cauliflower tabbouleh and mint yogurt

TAGLIATELLES FRAÎCHES AU HOMARD BLEU 33 €
lié de bisque et d'herbes fraîches
FRESH LOBSTER TAGLIATELLE
with bisque and fresh herbs

MOULES DE BOUCHOT EN MARINIÈRE 24 €
pommes frites
BOUCHOT MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE
french fries

CLASSIQUE SALADE CÉSAR 25 €
poulet croustillant et parmesan
CLASSIC CAESAR SALAD
crispy chicken and parmesan cheese



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



L'AQUARIUM

BAR

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 fruits de saison et ganache monté à la vanille CRUNCHY MERINGUE seasonal fruits and vanilla ganache	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 12:00 - Room service available from 10:30 pm to 12:00 pm.



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

PUMPKIN SPICE LATTE 8 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, sirop de citrouille épicée, chantilly, graines de courges et espresso

BLACK CAPPUCCINO 8 €

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

AFRICAN ROOIBOS LATTE 8 €

Lait entier ou végétal onctueux, poudre de rooibos, cannelle, sucre de fleur de coco 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 cacaoité, 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

CACAHUÈTES & CHOCOLAT

10 €

lait entier ou végétal, chocolat " souvenir d'Afrique 64% ", sirop de cacahuète grillée maison 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 €
Benifuku	<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	<i>Surnommé thé rouge, son nom botanique est l'aspalathus linearis. Il possède des vertus bénéfiques pour la santé.</i>	7 €
Bush Sanddorn Premium	<i>Rooibos à la prune noire et à l'orange.</i>	7 €

INFUSIONS

My Secret Garden	<i>Menthe douce, camomille et réglisse pour la santé.</i>	7 €
My Sweet Dream	<i>Camomille, verveine et fleur d'oranger.</i>	7 €
I Feel Zen	<i>Citron vert, morceaux de gingembre, fenouil, menthe, pétales de tournesol et pétales de bleuet.</i>	7 €
	<i>Une Infusion aux vertus digestives avec la fraîcheur de la menthe et le petit piquant du gingembre.</i>	
Menthe Nanah Organic	<i>Infusion Menthe Nanah du Maroc organic.</i>	7 €
Verveine Pure		7 €
Tilleul		7 €



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





