



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

COCKTAILS

*Sous les lumières tamisées de l'ancien aquarium de Dinard,
Naissent des rêves aux parfums enivrants.
L'équipe en fusion fait danser les shakers,
Nos mains assemblent, infusent et mélangent,
Pour des saveurs nouvelles qui, doucement, s'échangent.*

*Un zeste d'ailleurs, une gorgée d'évasion,
Chaque cocktail murmure une nouvelle saison.
Des terres bretonnes aux îles lointaines,
Chaque gorgée raconte une histoire éclatante.
Alors viens t'égarer, lever ton verre,
Goûter à nos mondes
Ici, chaque cocktail est un voyage,
Un voyage liquide à savourer.*

*Bienvenue chez nous,
Au Bar L'Aquarium*

*Pierrick Pradel,
Clément, Pierre & Marion*



L'AQUARIUM

BAR

Cocktails

PARFUM D'AMOUR

24 € | 14 CL

Gin Roku, cranberry, baies de roses, rose, verjus et Champagne

HANAMI ROUGE

20 € | 14 CL

Saké, thé noir, cranberry, cerise, verjus et CO2

SHIRO HIKARI

22 € | 7 CL

Vodka Haku, beurre de cacahuète, amande et fève de tonka

SOLEIL NÉPALAIS

19 € | 10 CL

Rhums, abricot, citron et timut

BUCKWHEAT SOUR

20 € | 10 CL

Whisky Toki, sarrasin, thé oolong, citron et blanc d'oeuf

MANDARINE ROYALE

22 € | 14 CL

Cognac, mandarine, bergamote, citron et CO2

SACRÉ RENÉ

22 € | 14 CL

Gin Malouin's, hibiscus, fleur de sureau, pamplemousse, citron et CO2



L'AQUARIUM

BAR

L'ABEILLE BLANCHE

19 € | 14 CL

Blanche d'armagnac, miel, fleur d'oranger, citron et blanc d'oeuf

CHOCOLAT & BANANE

19 € | 7 CL

Bourbon Maker's Mark, cacao et banane

SMOKED BEETROOT

21 € | 10 CL

Mezcal, Tequila, betterave et framboise

Mocktails

INFUSION D'AMOUR

18 € | 14 CL

Gin sans alcool, pétillant sans alcool, cranberry et baies de rose

DOUCEUR DES VERGERS

14 € | 14 CL

Poire, pomme pétillant, sirop automnal et verjus

PASSION STAR

16 € | 14 CL

Rhum sans alcool, rooibos, passion, vanille et citron

KODOMO

16 € | 14 CL

Gin sans alcool, thé noir, cranberry, cerise et CO2





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,
Servi 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 nous 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.



L'AQUARIUM

BAR

Champagne à la coupe 12 cl

Pouillon — Grande Vallée 21 €

Champagnes à la bouteille 75 cl

Chavost — Blanc d'Assemblage 105 €

Chavost — Eurêka 280 €

Le Brun de Neuville — Extra Blanc 90 €

Le Brun de Neuville — Chemin Empreinté 125 €

Bourgeois Diaz — BD'3C 115 €

Bourgeois Diaz — BD'M 145 €

Pouillon — Grande Vallée 115 €

Pouillon — Les Châtaigniers 2018 170 €

Pouillon — Les Valnons 2016 225 €

Billecart Salmon — Le Réserve 145 €

Veuve Clicquot — La Grande Dame 2006 390 €

Dom Perignon 2013 450 €

Billecart Salmon — Elisabeth Salmon 2009 330 €

Chavost — Rosé de Saignée 195 €

Le Brun de Neuville — Côte Rosée 95 €

Pouillon — Rosé 145 €

Billecart Salmon — Brut Rosé 245 €

Vins Rosés 12 cl | 75 cl

PROVENCE

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

Vins Blancs

12 cl | 75 cl

BRETAGNE

VDF " Glaz Blanc " — Domaine des Longues Vignes	2023	70 €
---	------	------

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin	2022	55 €
Saumur — Chateau de Villeneuve	2023	12 € 60 €
Montlouis sur Loire " Clos du Breuil " — Domaine François Chidaine	2022	90 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille	2022	70 €
Chablis — Domaine Gérard Duplessis	2022	14 € 75 €
Auxey - Duresses " Les Crais " — Domaine Prunier Bonheur	2022	105 €
Meursault "Les Clous" — Domaine Prunier Bonheur	2020	195 €

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu — Domaine Pichon	2022	115 €
Saint Joseph — Domaine Bernard Grippa	2022	120 €

LANGUEDOC

Languedoc " Strate " — Clos Constantin	2021	70 €
--	------	------

BORDEAUX

IGP Atlantique " Sauvignon " — Les Voiles de l'Atlantique	2023	10 € 50 €
---	------	-------------



L'AQUARIUM

BAR

Vins Rouges

12 cl | 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Côte Roannaise " Eclat de Granite " — Domaine Sérol	2023	12 € 60 €
Menetou - Salon — Domaine Philippe Gilbert	2022	70 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir — Agnès Paquet	2020	70 €
Bourgogne — Fanny Sabre	2022	14 € 75 €
Chambolle - Musigny " Vieilles Vignes " — René Bouvier	2019	220 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial	2020	145 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rotie " Rozier " — Domaine Pichon	2022	180 €
Crozes Hermitage " Zouave " — Domaine Jean Esprit	2021	100 €
Cornas — Domaine de Lorient	2021	130 €
Châteauneuf du Pape — Domaine Mayard	2022	145 €

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	100 €
---	------	-------



Bières

BRASSERIE D'ÉMERAUDE	La Richardais, France	33 CL
Cote Nord, Blonde — 4,2 %		10 €
Adelta, Blanche — 4,7 %		10 €
BIÈRE COMPOZ	Rennes, France	33 CL
Karazin		12 €

Cidres

CIDRES SORRE	Plerguer, France	33 CL
Cidre Brut — 4,5%		8 €
CIDRES TI-LO	Dinan, France	33 CL
Cidre Aromatisé Mama Fruita — 2,5%		12 €
Cidre brut IPA — 5,1%		12 €
CIDRES ERIC BORDELET	Charchigné, France	75 CL
Sidre Brut Tendre		30 €
Poiré " Granit "		58 €



L'AQUARIUM

BAR

Gin

4 cl

Anaë	France	14 €
Hendrick's	Ecosse	16 €
Malouin's Gin	France	16 €
Yuzugin	Japon	24 €
Bombay Sapphire	Angleterre	14 €
Sipsmith	Angleterre	16 €
Tanqueray Ten	Angleterre	16 €
Monkey 47	Allemagne	16 €
Monkey 47, Sloe Gin	Allemagne	18 €
Roku Gin	Japon	15 €
Sab's Gin	France	15 €
Romeo's Gin	Québec	15 €

Vodka

4 cl

Grey Goose	France	16 €
Le Philtre	France	18 €

Tequila, Mezcal, Pisco & Cachaça

4 cl

Tequila Patron	Jalisco, Mexique	20 €
Mezcal Espadin Koch	Oaxaca, Mexique	16 €
Pisco " Acholado " Cuatro Gallos	Vallée de l'Ica, Pérou	15 €
Cachaça Tijuca	Rio de Janeiro, Brésil	15 €



L'AQUARIUM

BAR

Whisky

4 cl

Kornog	Larmor Pleubian, France	25 €
Verre Printanier, B. Kuentz	Lorraine, France	26 €
Uisce de Profundis, B. Kuentz	Ouessant, France	82 €
Hautefeuille, Parc du Château	Picardie, France	19 €
Craigellachie 13 ans	Speyside, Ecosse	22 €
Oban 14 ans	Highlands, Écosse	26 €
Laphroaig 10 ans	Islay, Écosse	16 €
Bowmore 12 ans	Islay, Ecosse	19 €
Redbreast 15 ans	Cork county, Irlande	29 €
Green Spot « Chateau Montelena »	Midleton, Irlande	18 €
Maker's Mark	Kentucky, États-Unis	16 €
Blanton's Gold Edition	Kentucky, États-Unis	42 €
Elijah Craig Straight rye	Kentucky, États-Unis	19 €
Kavalan	Kavalan, Taiwan	31 €
Toki	Japon	17 €

Rhum

4 cl

Bologne XO	Guadeloupe	35 €
Baie des Trésors, Fruits des Pluies 2021	Martinique	17 €
Saint James 12 ans	Martinique	20 €
La Favorite 2015	Martinique	42 €
Kong	Guatemala	26 €
Hampden 8 ans	Jamaïque	24 €
Savanna	Ile de la Réunion	26 €



L'AQUARIUM

BAR

Calvados 4 cl

Calvados Fine, Maison Sassy	Manneville-la-Pipart, France	15 €
Calvados Hors d'Age Pays d'Auge 18 ans	Coudray-Rabut	35 €
Pays d'Auge « Pomme Captive » Dupont	Victot-Pontfol, France	26 €

Cognac 4 cl

Camus Fine Island	Ile de Ré, France	18 €
Laurent Jouffe XO	Cognac, France	19 €
Pierre Ferrand, la Sélection des Anges	Ars, France	58 €
Rémi Martin XO	Cognac, France	76 €

Armagnac 4 cl

L'Encandata 20 ans	Vic-Fezensac, France	26 €
L'Encandata, Domaine Lassalle 1990	Vic-Fezensac, France	42 €
Château Bordeneuve 1999	Castelnau-d'Auzan-Labarrère, France	38 €

Eau de vie de fruit 4 cl

L'Abricot du Ventoux, Manguin	Avignon, France	32 €
Poire Williams rouge « Coeur de chauffe »	Avignon, France	28 €
Eau de Vie de Cerise, Manguin	Avignon, France	18 €



L'AQUARIUM

BAR

Apéritif

4 cl

Porto Rouge "10 ans", Kopke	Porto, Portugal	14 €
Porto Blanc, Sandeman	Porto, Portugal	10 €
Vermouth Blanc Ambrato, Martini	Turin, Italie	10 €
Vermouth Rouge, Antica Formula	Milan, Italie	16 €
Campari	Milan, Italie	9 €
Suze	Thuir, France	9 €
Lillet Blanc	Podensac, France	9 €

3 cl

Brastis Maison Jouffe	Dinan, France	9 €
-----------------------	---------------	-----

Liqueur

4 cl

Saint Germain	Paris, France	16 €
Italicus	Moncalieri, Italie	16 €
Bénédictine	Fécamp, France	16 €
Chartreuse Verte	Entre-Deux-Guiers, France	18 €
Chartreuse Jaune MOF Sommeliers	Entre-Deux-Guiers, France	22 €
Grand Marnier	Neauphle-le-Château, France	16 €
Cointreau	Saint Barthelemy d'Anjou, France	16 €
Menthe Pastille	Angers, France	16 €
Limoncello	Sicile, Italie	16 €
Adriatico Bianco	Putignano, Italie	16 €
Disaronno	Saronno, Italie	16 €
Marashino, Luxardo	Torreglia, Italie	16 €
Strato, Distillat de Pistaches	Sicile, Italie	18 €
Kalhua	Veracruz, Mexique	16 €



L'AQUARIUM

BAR

Soda

33 cl | 7 €

Breizh Cola

Roc-Saint-André, France

Breizh Zéro

Roc-Saint-André, France

Perrier

Vergèze, France

Limonade

20 cl | 8 €

Ginger Beer Maison gingembre, sucre et eau gazeuse

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

Limonade Classique citron, sucre et eau gazeuse

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

Limonade Alpine pin, menthe verte et poivrée, mélisse, verveine, sucre et eau gazeuse
hibiscus, cassis, maca, menthe poivrée, églantier, romarin, guarana,

Limonade Energie café, sucre et eau gazeuse

Jus de fruits

25 cl | 9 €

Tomate — Pêche Jaune — Abricot — Pomme Trouble — Ananas — Framboise

Jus de fruits pressés

20 cl | 9 €

Orange — Citron jaune — Pamplemousse



L'AQUARIUM

BAR

CHAPITRE III

BOISSONS CHAUDES & INSTANT SUCRÉ

*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 Boissay
Flavien & Emma*



Cafés & co

ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ	5 €
NOISETTE Espresso et un nuage de lait entier ou végétal onctueux	5 €
CAFÉ ALLONGÉ	5 €
DOUBLE ESPRESSO	8 €
CAFÉ AU LAIT Double espresso et un pot de lait entier ou végétal onctueux	8 €
CAFÉ VIENNOIS Double espresso et chantilly maison	8 €
CAPPUCCINO Petit volume de lait entier ou végétal onctueux, un espresso	8 €
LATTE Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, un espresso	8 €
MATCHA LATTE Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, matcha	9 €
TIRAMISU LATTE Lait entier ou végétal onctueux, sirop de tiramisu, un espresso	9 €
AFRICAN ROOIBOS LATTE Lait entier ou végétal onctueux, poudre de rooibos, cannelle, sucre de fleur de coco, un espresso	9 €

Thés noirs

DARJEELING PREMIUM BLEND F.T.G.O.P.	Inde	7 €
CEYLAN VITHANAKANDE	Sri Lanka	7 €
TARRY CROCODILE SOUCHONG	Taiwan	7 €
BENEFUKI	Japon	7 €
AFTERNOON EARL GREY		7 €

Thés de Chine Keemun et Lapsang Souchong, de pétales de jasmin, de rose et de bergamote

Thés verts

SENCHA KAGOSHIMA	Japon	7 €
GUNPOWDER À LA MENTHE		7 €
SENCHA CARAÏBES		7 €

Thé vert Sencha avec raisin, papaye, ananas, framboise, pétales de rose

GWENN HA DU		7 €
--------------------	--	-----

Thé vert Sencha avec pomme, caramel, sarrasin grillé, aubépine, fleurs de d'algue de Saint-Malo

SENCHA VITALITY ALOE VERA		7 €
----------------------------------	--	-----

Mélange de thé vert Sencha et Rooibos, aromatisé à l'orange et à l'ananas, avec de l'Aloe Vera.

Thé blanc

PAI MU TAN

Chine

7 €

Rooibos

BUSH SANDDORN PREMIUM

7 €

Rooibos d'Afrique du Sud avec écorces d'oranges, feuilles de mûrier, baies d'argousier

BUSH VANILLE SUPRÊME

7 €

Rooibos d'Afrique du Sud à la vanille

Infusions

VERVEINE

7 €

TILLEUL

7 €

SWEET SALMA

7 €

Verveine, hibiscus, camomille, pétales de roses, feuilles de mûrier, cardamome, papaye

MY SWEAT DREAM

7 €

Camomille, verveine et fleur d'oranger

MY SECRET GARDEN

7 €

Menthe douce, camomille et réglisse



Chocolats

Nos chocolats sont élaborées avec du lait entier ou végétal onctueux et proposées avec une chantilly maison à la madeleine

COCON BLANC	9 €
SOUVENIR D'AFRIQUE (64 %)	9 €
NOIR AUX ÉPICES (64 %)	9 €
NOIR À L'ORANGE (64 %)	9 €
DOUCEUR GOURMANDE	10 €
Chocolat " Souvenir d'Afrique ", lait entier ou végétal onctueux, sirop maison " élixir gourmand " et chantilly maison	
PISTACHOCO	10 €
Chocolat " Souvenir d'Afrique ", lait entier ou végétal onctueux, purée de pistaches et chantilly maison	
CHOCONUTS	10 €
Chocolat " Souvenir d'Afrique ", lait entier ou végétal onctueux, sirop de noisette et chantilly maison	

Instant Sucré

Nos pâtisseries sont disponibles de 10h30 à 18h — Our pastries are available from 10:30 am to 6 pm

LA PART DE CAKE DU MOMENT	5 €
TODAY'S SLICE OF CAKE	
LA TARTE DU MOMENT	7 €
PIE OF THE DAY	
LA PÂTISSERIE DU MOMENT	10 €
PASTRY OF THE DAY	





L'AQUARIUM

BAR

CHAPITRE IV

EN-CAS À PARTAGER

*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 saison.*

*Julien Hennote
Philippe, Thibaud & la brigade*

En-cas salés

TARTARE D'ALGUES BIO* de Saint-Suliac, à l'huile de sésame ORGANIC SEAWEED TARTARE from Saint-Suliac, with sesame oil	10 €
TARAMA AU POIVRE D'ALGUES* toast de seigle croquant SEAWEED PEPPER TARAMA crunchy rye toast	15 €
HOUMOUS DE POIS CHICHE falafel de légumes CHICKPEA HUMMUS vegetable falafel	15 €
AMANDES DE MER à l'ail et au persil SEA ALMOND with garlic and parsley	x 12 14 €
ENCORNETS CROUSTILLANTS sauce tartare légère CRISPY SQUID light tartare sauce	100g 20 €
FRITOTS DE LANGOUSTINES aux herbes fraîches FRIED LANGOUSTINE with fresh herbs	x 6 21 €
GRAVLAX DE POISSON DE LIGNE en tranches épaisses LINE CAUGHT FISH GRAVLAX thickly sliced	21 €
ACCRAS D'ARAIGNÉE DE MER avec sa sauce chien SPIDER CRAB FRITTERS with french caribbean salsa	18 €

*Plats disponibles en room service de 22h à 12h, voir tarifs — Room service available from 10 pm to 12 pm. see prices



L'AQUARIUM

BAR

CAVIAR DE FRANCE DE LA MAISON PRUNIER*

30 gr | 70 €

crème crue et blinis de sarrasin

FRENCH CAVIAR FROM THE PRUNIER HOUSE

raw cream and buckwheat blinis

LOMO DE BOEUF WAGYU* en fines tranches, pickles d'oignons roses 50 g | 24 €

THINLY SLICED WAGYU BEEF LOMO pink onion pickles

CROQUE TRUFFE jambon blanc, comté et truffe noire

26 €

CROQUE-MONSIEUR ham, comté and black truffle

LA TOMME BRETONNE DU MOMENT*

16 €

BRETON CHEESE of the day

Desserts à partager

FINGER SARRASIN ET CHOCOLAT DULCEY

8 €

BUCKWHEAT AND DULCEY CHOCOLATE FINGER

TARTELETTE CROQUANTE AUX FRUITS DE SAISON

7 €

CRUNCHY SEASONAL FRUITS TARTLET

TIRAMISU CLASSIQUE AU CAFÉ "JOYEUX"

7 €

CLASSIC TIRAMISU "JOYEUX" COFFEE

*Plats disponibles en room service de 22h à 12h, voir tarifs — Room service available from 10 pm to 12 pm. see prices



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

