



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

LA FRAISE EN FLEURS

22 € | 14 CL

Champagne, vin rosé, fleur de sureau, lavande, fraise et citron jaune
Champagne, rosé wine, edelflower, lavender, strawberry and lemon

TONKA JOYEUX

20 € | 10 CL

Vodka, café et fève de tonka
Vodka, coffee and tonka bean

PALOMA FUMÉ

20 € | 14 CL

Tequila, tourbe, pamplemousse, citron jaune et CO2
Tequila, peat, grapefruit, lemon and CO2

GREEN SMASH

19 € | 10 CL

Gin, basilic, concombre et citron vert
Gin, basil, cucumber and lime

APRICOT GARDEN

19 € | 8 CL

Gin, abricot, thym et citron
Gin, apricot, thyme and lemon

MOJITO

19 € | 14 CL

Rhum, menthe, citron vert et CO2
Rhum, mint, lime and CO2

PINA COLADA

19 € | 14 CL

Rhum, ananas et coco
Rhum, pineapple and coconut



L'AQUARIUM

BAR

L'INSTANT DIOIS

20 € | 14 CL

Clairette de Die, pêche et verveine

Clairette de Die, peach and verberna

SOUPIR D'HIBISCUS

19 € | 8 CL

Calvados, hibiscus, poivre de cassis et citron jaune

Clairette de Die, peach, verberna and lemon

Mocktails

PAUSE FRAÎCHEUR

16 € | 14 CL

Pétillant sans alcool, fleur de sureau, cranberry, concombre, menthe et CO2

Sparkling alcohol free, edelflower, cranberry, cucumber, mint and CO2

TEMPÊTE DE MANGUE

15 € | 14 CL

Gin sans alcool, mangue, citron vert, ginger beer et CO2

Gin alcohol free, mango, lime, ginger beer and CO2

SWEET ALMOND

16 € | 10 CL

Amaretto sans alcool, pandan, citron jaune et blanc d'oeuf

Amaretto alcohol free, pandan, lemon and white egg

VIRGIN MOJITO

15 € | 14 CL

Rhum sans alcool, menthe, citron vert et CO2

Rhum alcohol free, mint, lime and CO2

L'ENERGISANT

15 € | 14 CL

Orange, banane, citron jaune, rooibos vanille et curcuma

Orange, banana, lemon, vanilla rooibos and turmeric





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

A.Bergère — Origine 21 €

Champagnes à la bouteille 75 cl

A.Bergère — Origine 95 €

A.Bergère — Solera 100 €

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 €

Bollinger — Spécial Cuvée 190 €

Veuve Clicquot — La Grande Dame 2006 390 €

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 Moelleux 12 cl | 75 cl

LOIRE

Vouvray Tendre — Vincent Carême 2024 11 € | 55 €

Vins Blancs

12 cl | 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin	2022	55 €
Saumur — Domaine Guiberteau	2023	12 € 65 €
Montlouis sur Loire " Clos du Breuil " — Domaine François Chidaine	2022	90 €
Sancerre — Domaine Pierre Martin	2023	12 € 65 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille	2022	70 €
Bourgogne " Les Nongelettes " — Clos de Somméré	2023	13 € 70 €
Chablis — Domaine Gérard Duplessis	2022	85 €
Auxey - Duresses " Les Crais " — Domaine Prunier Bonheur	2022	105 €
Puligny Montrachet — Domaine Jacques Carillon	2019	215 €

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu — Domaine Pichon	2022	115 €
Saint Joseph — Domaine Bernard Gripa	2022	120 €
Châteauneuf du Pape — Domaine Mayard	2023	155 €

LANGUEDOC — ROUSSILLON

Languedoc " Strate " — Clos Constantin	2021	70 €
Corbières " Solus " — Château de Caraguilhes	2022	12 € 65 €

CORSE

Corse Calvi " Fiumeseccu " — Domaine 'Alzipratu	2024	75 €
---	------	------

Vins Rosés

12 cl | 75 cl

PROVENCE

Côtes de Provence — Château La Martinette	2024	11 € 55 €
---	------	-------------

Vins Rouges

12 cl | 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur — Domaine Guiberteau	2022	12 € 65 €
Menetou - Salon — Domaine Philippe Gilbert	2022	70 €
Côte Roannaise " Eclat de Granite " — Domaine Sérol	2023	60 €

BOURGOGNE

Bourgogne Côte Chalonnaise — Domaine Milan	2022	14 € 75 €
Chambolle - Musigny " Vieilles Vignes " — René Bouvier	2020	220 €
Savigny les Beaunes — Domaine F.Carillon	2018	110 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial	2020	145 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône — Le Devay	2022	13 € 70 €
Côte Rotie " Rozier " — Domaine Pichon	2022	180 €
Saint Joseph " Mairlant " — Domaine François Villard	2017	110 €
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	105 €
------------------------------------	------	-------

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 €

BRASSERIE NAUTICA	Plouasne, France	33 CL
Hop'Timiste, Session IPA — 3,5 %		10 €

Cidres

SORRE	Plerguer, France	33 CL
Cidre Brut — 4,5%		8 €

TI-LO	Dinan, France	33 CL
Cidre Aromatisé Mama Fruita — 2,5%		12 €
Cidre brut IPA — 5,1%		12 €

LES LONGUES VIGNES	Saint Jouan des Guêrets, France	75 CL
Pomme de Touline — 100% Pommes		30 €

ERIC BORDELET	Charchigné, France	75 CL
Poiré " Granit "		58 €



L'AQUARIUM

BAR

Gin

4 cl

Anaë	France	14 €
Malouin's Gin	France	16 €
Sab's Gin	France	15 €
Hendrick's	Ecosse	16 €
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 €
Yuzugin	Japon	24 €
Romeo's Gin	Québec	15 €

Vodka

4 cl

Grey Goose	France	16 €
Haku	Japon	18 €

Tequila, Mezcal, Pisco & Cachaça

4 cl

Tequila Patron	Jalisco, Mexique	20 €
Mezcal Blanco — La Escondida	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	Bretagne, France	25 €
Aveux Gourmands, B. Kuentz	Bretagne, France	24 €
Aux Particules Vines — Edition N°7	Bretagne, France	26 €
Uisce de Profundis, B. Kuentz	Bretagne, 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, Taïwan	31 €
Hibiki Harmony	Japon	42 €
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 Pays d'Auge 5 ans, Lecompte	Normandie, France	19 €
Calvados Pays d'Auge 12 ans, Lecompte	Normandie, France	24 €
Calvados Hors d'Age Pays d'Auge 18 ans	Normandie, France	35 €
Calvados Pays d'Auge 25 ans, Lecompte	Normandie, France	45 €

Cognac

4 cl

Delamain Pale & Dry XO	Jarnac, France	35 €
Laurent Jouffe XO	Cognac, France	28 €
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	Gers, France	38 €

Eau de vie de fruit

4 cl

L'Abricot du Ventoux, Manguin	Avignon, France	32 €
Poire Williams rouge « Coeur de chauffe », Manguin	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

20 cl | 9 €

Tomate — Pêche Jaune — Abricot — Pomme Trouble — Ananas — Fraise — Mangue

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 Boissary
Flavien & Emma*



Cafés & co

ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ	5 €
NOISETTE Espresso et un nuage de lait entier ou végétal onctueux	5 €
CAFÉ ALLONGÉ	5 €
CAFÉ AFFOGATO Espresso et une boule de glace vanille	8 €
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 €
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 SWEET 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 €

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





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

HUÎTRES "AMULETTES BY OSTRAL REGAL" x 6 | 12 €
OSTRA REGAL OYSTERS

TARAMA DE TRUITE* au poivre d'algues, toast de seigle croquant 15 €
SMOCKED TROUT PEPER TARAMA crunchy rye toast

HOUMOUS DE POIS CHICHE falafel de légumes 15 €
CHICKPEA HUMMUS vegetable falafel

AMANDES DE MER à l'ail et au persil x 12 | 14 €
SEA ALMOND with garlic and parsley

GOUJONNETTES DE MERLAN sauce tartare légère 100g | 20 €
FRIED WHITING light tartare sauce

FRITOTS DE LANGOUSTINES aux herbes fraîches x 6 | 21 €
FRIED LANGOUSTINE with fresh herbs

GRAVLAX DE POISSON DE LIGNE en tranches épaisses 21 €
LINE CAUGHT FISH GRAVLAX thickly sliced

ACCRAS D'ARAINÉE DE MER relevés de gingembre et coriandre fraîche 18 €
SPIDER CRAB FRITTERS seasoned with ginger and fresh coriander

*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

LOBSTER ROLL pomme verte, céleri et fenouil

29 €

LOBSTER ROLL green apple, celeri and fennel

LES POMMES DE TERRE FRITES fleur de sel, mayo et ketchup de légumes 12 €

FRIED POTATOES fleur de sel, mayonnaise and vegetable ketchup

LA TOMME BRETONNE DU MOMENT*

16 €

BRETON CHEESE of the day

Desserts à partager

FINGER SARRASIN ET CHOCOLAT DULCEY

12 €

BUCKWHEAT AND DULCEY CHOCOLATE FINGER

TARTELETTE CROQUANTE AUX FRUITS DE SAISON

12 €

CRUNCHY SEASONAL FRUITS TARTLET

TIRAMISU CLASSIQUE AU CAFÉ "JOYEUX"

9 €

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



