



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 & Maxime*



L'AQUARIUM

BAR

Cocktails

SPRITZ AL PASSIONE

22 € | 14 CL

Chamapgne, Apérol, thé fumé, fruit de la passion et citron
Champagne, Apérol, smoke tea, passion fruit and lemon

L'AFFINÉ

20 € | 10 CL

Whisky Toki, EDV La Poire Sab's, cassis, roquefort et clarifié au lait
Whisky Toki, EDV Pear Sab's, blackcurrant, roquefort and clarified

CITRON D'EDEN

20 € | 14 CL

Gin Anaë, Chartreuse verte, sirop alpin, citron, tonic Aegan
Gin Anaë, Green Chartreuse, alpine syrup, lemon and tonic Aegan

BRUME D'AUTOMNE

19 € | 14 CL

Calvados Lecompte 5ans, amaretto, thé chai, poire et citron
Calvados Lecompte 5years, amaretto, chai tea, pear and lemon

OLD SMOKE

19 € | 8 CL

Bourbon Maker's Mark, bacon, manzanilla, sirop d'érable et tabac
Bourbon Maker's Mark, bacon, manzanilla, maple syrup and tobacco

HERBES HAUTES

20 € | 14 CL

Suze, EDV Poire Sab's, maté, citron et tonic
Suze, EDV Pear Sab's, mate, lemon and tonic

OLIVE MARTINI

19 € | 8 CL

Oli'Vodka ou Oli'Gin, Noilly Prat et olive
Oli'Vodka or Oli'Gin, Noilly Prat and olive



L'AQUARIUM

BAR

VOLCAN DES TROPIQUES

20 € | 14 CL

Rhum Savanna "Mafate", gruë de cacao, mangue, citron vert, gingerbeer, piment et bitter chocolat

Rum Savanna "Mafate", cocoa nibs, mango, lime, gingerbeer, pepper and chocolate bitter

NOIX DE POMME

19 € | 8 CL

Calvados Lecompte 5ans, apéritif de pomme, bitter à la noix et épices

Calvados Lecompte 5years, apple vermouth, walnut bitter and spices

Mocktails

ELIXIR DU VERGER

14 € | 14 CL

Soda à la feuille de figuier Three Cents, pomme, miel et verjus

Fig leaf soda Three Cents, apple, honey and verjuice

SYMPHONY

15 € | 14 CL

Bitter sans alcool JNPR, orange, ananas, thé fumé et cerise

JNPR non alcoholic bitter, orange, pineapple, smoke tea and cherry

LAIT FRAISE

15 € | 10 CL

Djin sans alcool au fruits rouge, fraise, vanille, citron et clarifié au lait

Non alcoholic red fruit Djin, strawberry, vanilla, lemon and clarified

PEAR FIZZ

16 € | 14 CL

Pétillant sans alcool Louis Vallon, liqueur de fleur de sureau sans alcool

Giffard, poire et verjus

Non alcoholic sparkling wine Louis Vallon, non alcoholic elderflower liquor

Giffard, pear and verjuice

EXOTIC COFFEE

15 € | 14 CL

Rhum sans alcool Giffard, mangue, citron, soda à la mandarine et bergamote Three Cents et café

Non alcoholic rum Giffard, mango, lemon, mandarin and bergamot soda Three Cents and coffee





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.



Champagne à la coupe 12 cl

Taittinger — Brut Prestige 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 — Les Châtaigniers	2018	170 €
Taittinger — Brut Prestige		120 €
Bollinger — Spécial Cuvée		190 €
	2006	
Veuve Clicquot — La Grande Dame	2009	390 €
Billecart Salmon — Elisabeth Salmon		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	2023	55 €
Montlouis sur Loire " Clos du Breuil " — Domaine François Chidaine	2022	90 €
VDF " Belle Dame " — Domaine du Closel	2023	12 € 65 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille	2022	70 €
Bourgogne " Les Nongellettes " — Clos de Somméré	2023	13 € 70 €
Puligny Montrachet — Domaine Jacques Carillon	2019	215 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial	2021	125 €

VALLÉE DU RHÔNE

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

SAVOIE

IGP Vin des Allobroges " Argile " — Domaine des Ardoisères	2024	12 € 65 €
--	------	-------------

LANGUEDOC — ROUSSILLON

Languedoc " Strate " — Clos Constantin	2021	70 €
IGP Pays d'Hérault " Faune " — Moulin de Gassac	2024	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

VDF " Hanami " — Domaine Calvez Bobinet	2023	11 € 60 €
Menetou - Salon — Domaine Philippe Gilbert	2022	70 €
Côte Roannaise " Eclat de Granite " — Domaine Sérol	2023	60 €

BOURGOGNE

Bourgogne " Aux Concises " — Clos de Somméré	2023	14 € 75 €
Chambolle - Musigny " Vieilles Vignes" — René Bouvier	2020	220 €
Savigny les Beaunes — Domaine F.Carillon	2018	150 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial	2021	125 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône — Le Devay	2022	13 € 70 €
Côte Rotie " Rozier " — Domaine Pichon	2022	180 €
Saint Joseph " Mairlant " — Domaine François Villard	2019	115 €
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 €

BRASSERIE NAUTICA

Plouasne, France

33 CL

Hop'Timiste, Session IPA — 3,5 %

10 €

Lougre, Blanche — 4,5 %

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 €

ERIC BORDELET

Charchigné, France

75 CL

Poiré " Granit "

58 €

Sidre Brut

30 €



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	16 €

Tequila, Mezcal, Pisco & Cachaça

4 cl

Tequila Patron	Jalisco, Mexique	20 €
Mezcal Blanco — La Escondida	Oaxaca, Mexique	18 €
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 €
Abendouar	Bretagne, France	16 €
Craigellachie 13 ans	Speyside, Écosse	22 €
Oban 14 ans	Highlands, Écosse	26 €
Loch Lomond 12 ans	Highlands, Écosse	16 €
Glen Scotia — Victoriana	Campbeltown, Écosse	32 €
Laphroaig 10 ans	Islay, Écosse	16 €
Bowmore 12 ans	Islay, Écosse	19 €
Redbreast 15 ans	Cork county, Irlande	29 €
Green Spot « Chateau Montelena »	Midleton, Irlande	18 €
Maker's Mark	Kentucky, États-Unis	16 €
Elijah Craig Straight rye	Kentucky, États-Unis	19 €
Kavalan	Kavalan, Taïwan	31 €
Hibiki Harmony	Japon	42 €
Toki	Japon	17 €

Calvados

4 cl

Calvados Pays d'Auge 5 ans, Lecompte	Normandie, France	18 €
Calvados Pays d'Auge 12 ans, Lecompte	Normandie, France	26 €
Calvados Pays d'Auge 18 ans, Christian Drouin	Normandie, France	35 €
Calvados Pays d'Auge 25 ans, Lecompte	Normandie, France	44 €



L'AQUARIUM

BAR

Rhum

4 cl

Bologne XO	Guadeloupe	35 €
Baie des Trésors, Fruits des Pluies 2021	Martinique	17 €
La Favorite 2015	Martinique	42 €
Savanna — Intense 41.3	Ile de la Réunion	15 €
Savanna — Le Must	Ile de la Réunion	20 €
Savanna — Très Vieux	Ile de la Réunion	48 €
Orava — Reserva Privada	Cuba	20 €

Cognac

4 cl

Laurent Jouffe VSOP	Cognac, France	18 €
Delamain Pale & Dry XO	Jarnac, France	38 €
Pierre Ferrand, la Sélection des Anges	Ars, France	58 €
Rémi Martin XO	Cognac, France	76 €

Armagnac

4 cl

Darroze 12 ans	Roquefort, France	22 €
----------------	-------------------	------

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 — Breizh Zéro — Perrier

Three Cents

20 cl | 7 €

Tonic

Tonic Basilic, Menthe & Concombre

Soda Pamplemousse Rose

Soda Mandarine & Bergamote

Limonade & Thé glacé maison

20 cl | 8 €

Ginger Beer Maison gingembre, 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

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

Thé glacé Maison thé chai, sirop d'épices, jus de poire et citron

Jus de fruits

20 cl | 9 €

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

Jus de fruits frais

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 €

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 HADDOCK* au poivre d'algues, toast de seigle croquant 15 €
HADDOCK PEPPER 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

“PINSA” CROQUANTE burrata, tomates confites et basilic 22 €
CRUNCHY “PINSA” burrata, candied tomatoes and basil

*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

TAGLIATELLES FRAÎCHES et homard bleu à la coriandre fraîche 29 €
FRESH TAGLIATELLE and blue lobster with fresh coriander

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

POT GLACÉ glace vanille, crumble chocolat blanc, chocolat Dulcey et fruits secs 12 €
ICE CREAM vanilla ice cream, white chocolate crumble, Dulcey chocolate and dried fruits



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



