



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*

*Clément, Pierre,
Sacha & Maxime*



L'AQUARIUM

BAR

Cocktails

FRENCH KISS

24 € | 14 CL

Chamapgne, Gin Anaë, pamplemousse, citron, poivre de Timut
Champagne, Gin Anaë, grapefruit, lemon, timut pepper

VELOURS DE POMME

20 € | 12 CL

Calavados Lecompte 5 ans, ABC de Christian Drouin, noix, épices,
soda pomme/kiwi
*Calvados Lecompte 5 years, ABC of Christian Drouin, walnut,
spices, apple/kiwi soda*

CHERRY ASH

20 € | 12 CL

Gin Roku, thé fumé, cerise, sarrasin, citron et soda cerise
Gin Roku, smoke tea, cherry, buckwheat, lemon, cherry soda

BISSAPALOMA

21 € | 14 CL

Tequila Calle 23, hibiscus, mezcal, miel, cannelle, citron, soda
pamplemousse
*Tequila Calle 23, hibiscus, mezcal, cinnamon, lemon, grapefruit
soda*

GOLDEN LEAF

20 € | 12 CL

Cognac, miel, cannelle, verjus, soda feuille de figuier
Cognac, honey, cinnamon, green juice, fig leaf soda

UME SOUR

19 € | 8 CL

Vodka Haku, Umesu Hakkutsuru, mandarine, citron, blanc d'oeuf
Vodka Haku, Umesu Hakkutsuru, tangerine, lemon, egg white



L'AQUARIUM

BAR

MATCHA COLADA

19 € | 9 CL

Rhum Savanna "Mafate", matcha, cacao blanc, lait de coco, vanille

Rhum Savanna "Mafate", matcha, white cocoa, coconut milk, vanilla

RED LINE

20 € | 10 CL

Whisky Toki, grué de cacao, sarrasin, chocolat, citron, blanc d'oeuf, Porto

Whisky Toki, cocoa nibs, buckwheat, chocolate, lemon, egg white, Port wine

Mocktails

FIRST KISS

16 € | 14 CL

Pétillant sans alcool Louis Vallon, Djin sans alcool, pamplemousse, citron, poivre de Timut

Non alcoholic sparkling wine Louis Vallon, non alcoholic Djin, grapefruit, lemon, timut pepper

ZÉPHYR D'AGRUMES

15 € | 14 CL

Djin sans alcool, mandarine, citron, soda mandarine et bergamote

Non alcoholic Djin, tangerine, lemon, tangerine and bergamot soda

TRIPLE C (COCO, CURRY, COLADA)

15 € | 10 CL

Rhum sans alcool Giffard, lait de coco, ananas, vanille, curry

Non alcoholic rum Giffard, coconut milk, pineapple, vanilla, curry

BUCKWHEAT WHISPER

15 € | 14 CL

Amaretto sans alcool, sarrasin, thé chai, pomme, verjus

Non alcoholic amaretto, buckwheat, chai tea, apple, green juice





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 22 €

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 Rosés 12 cl | 75 cl

PROVENCE

Côtes de Provence — Château La Martinette 2024 11 € | 65 €



Vins Blancs

12 cl | 75 cl

BRETAGNE

VDF " Glaz Blanc " — Domaine des Longues Vignes 2024 14 € | 84 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin 2023 60 €
Montlouis sur Loire " Clos du Breuil " — Domaine François Chidaine 2025 112 €
VDF " Belle Dame " — Domaine du Closel 2023 65 €
Quincy " 2ème Confidence " — Gaël Félix 2022 14 € | 84 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille 2022 84€
Puligny Montrachet — Domaine Jacques Carillon 2019 332 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial 2021 132 €
Mercurey — Château de Chamirey 2023 16 € | 96 €

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu " Les Terrasses du Palat " — Domaine François Villard 2022 252 €
Saint Joseph — Domaine Bernard Gripa 2022 142 €

SAVOIE

IGP Vin des Alblobroges " Argile " — Domaine des Ardoisères 2024 90 €

LANGUEDOC — ROUSSILLON

Languedoc " Strate " — Clos Constantin 2023 80 €
IGP Pays d'Hérault " Faune " — Moulin de Gassac 2024 12 € | 65 €

CORSE

Corse Calvi " Fiumeseccu " — Domaine 'Alzipratu 2024 85 €



Vins Rouges

12 cl | 75 cl

BRETAGNE

VDF " Glaz Rouge " — Domaine des Longues Vignes 2024 84 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny " Les Poyeux " — Domaine Le Petit Saint Vincent 2023 16 € | 96 €

Menetou - Salon — Domaine Philippe Gilbert 2022 84 €

Côte Roannaise " Eclat de Granite " — Domaine Sérol 2023 68 €

BOURGOGNE

Chambolle - Musigny " Vieilles Vignes " — René Bouvier 2020 338 €

Savigny les Beaunes — Domaine F.Carillon 2018 150 €

Rully — Domaine Dureuil - Janthial 2021 132 €

Mercurey — Château de Chamirey 2023 16 € | 96 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône — Le Devay 2022 14 € | 84 €

Côte Rotie " Rozier " — Domaine Pichon 2022 218 €

Saint Joseph " Mairlant " — Domaine François Villard 2019 115 €

Cornas — Domaine de Lorient 2021 155 €

Châteauneuf du Pape — Domaine Mayard 2022 165 €

LANGUEDOC

Terrasses du Larzac " Les Clapas " — Domaine du Pas de L'Escalette 2019 72 €

BORDEAUX

Vin de France " Emilien " — Le Puy 2020 152 €

SUD OUEST

Cahors " Le Sid " — Domaine Cosse Maisonneuve 2014 125 €



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	18 €
Malouin's Gin	France	21 €
Oli Gin	France	24 €
Hendrick's	Ecosse	21 €
Ben Lochmond Framboise & Sureau	Ecosse	19 €
Bombay Sapphire	Angleterre	18 €
Sipsmith	Angleterre	22 €
Tanqueray Ten	Angleterre	22 €
Monkey 47	Allemagne	24 €
Monkey 47, Sloe Gin	Allemagne	24 €
Roku Gin	Japon	19 €
Roku Sakura Bloom	Japon	20 €

Vodka

4 cl

Grey Goose	France	22 €
Oli Vodka	France	22 €
Haku	Japon	20 €

Tequila, Mezcal, Pisco & Cachaça

4 cl

Tequila Patron	Jalisco, Mexique	26 €
Mezcal Blanco — La Escondida	Oaxaca, Mexique	22 €
Pisco " Acholado " Cuatro Gallos	Vallée de l'Ica, Pérou	17 €
Cachaça Tijuca	Rio de Janeiro, Brésil	18 €



L'AQUARIUM

BAR

Whisky

4 cl

Kornog	Bretagne, France	19 €
Aveux Gourmands, B. Kuentz	Bretagne, France	19 €
Aux Particules Vines — Edition N°7	Bretagne, France	23 €
Uisce de Profundis, B. Kuentz	Bretagne, France	82 €
Craigellachie 13 ans	Speyside, Écosse	18 €
Oban 14 ans	Highlands, Écosse	21 €
Loch Lomond 12 ans	Highlands, Écosse	16 €
Glen Scotia — Victoriana	Campbeltown, Écosse	24 €
Laphroaig 10 ans	Islay, Écosse	16 €
Bowmore 12 ans	Islay, Écosse	19 €
Redbreast 15 ans	Cork county, Irlande	24 €
Maker's Mark	Kentucky, États-Unis	16 €
Kavalan	Kavalan, Taïwan	22 €
Hibiki Harmony	Japon	38 €
Toki	Japon	16 €

Calvados

4 cl

Calvados Pays d'Auge 5 ans, Lecompte	Normandie, France	15 €
Calvados Pays d'Auge 12 ans, Lecompte	Normandie, France	18 €
Calvados Pays d'Auge 18 ans, Christian Drouin	Normandie, France	28 €
Calvados Pays d'Auge 25 ans, Lecompte	Normandie, France	36 €



L'AQUARIUM

BAR

Rhum

4 cl

La Favorite 2015	Martinique	36 €
Savanna — Intense 41.3	Ile de la Réunion	14 €
Savanna — Le Must	Ile de la Réunion	18 €
Savanna — Absolu 2025	Ile de la Réunion	38 €
Orava — Reserva Privada	Cuba	18 €
Zacapa No. 23	Guatemala	19 €

Cognac

4 cl

Laurent Jouffe VSOP	Cognac, France	18 €
Delamain Pale & Dry XO	Jarnac, France	32 €
Pierre Ferrand, la Sélection des Anges	Ars, France	58 €
Rémi Martin XO	Cognac, France	76 €

Armagnac

4 cl

Darroze 12 ans	Roquefort, France	19 €
----------------	-------------------	------

Eau de vie de fruit

4 cl

La Poire, Sab's	Beaune, France	18 €
La Vieille Prune, Louis Roque	Sarlat, France	18 €
Eau de Vie de Cerise, Manguin	Avignon, France	16 €
Oli Still, Manguin	Avignon, France	19 €
L'Abricot du Ventoux, Manguin	Avignon, France	38 €
Reine Claude dorée du Ventoux, Manguin	Avignon, France	42 €



L'AQUARIUM

BAR

Apéritif

4 cl

Porto Rouge "10 ans", Kopke	Porto, Portugal	11 €
Porto Blanc, Kopke	Porto, Portugal	9 €
Vermouth Blanc Ambrato, Martini	Turin, Italie	10 €
Vermouth Rouge, Antica Formula	Milan, Italie	16 €
Campari	Milan, Italie	10 €
Suze	Thuir, France	9 €
Lillet Blanc	Podensac, France	9 €

3 cl

Brastis Maison Jouffe	Dinan, France	8 €
-----------------------	---------------	-----

Liqueur

4 cl

Saint Germain	Paris, France	14 €
Italicus	Moncalieri, Italie	14 €
Bénédictine	Fécamp, France	12 €
Chartreuse Verte	Entre-Deux-Guiers, France	16 €
Chartreuse Jaune MOF Sommeliers	Entre-Deux-Guiers, France	19 €
Grand Marnier	Neauphle-le-Château, France	12 €
Cointreau	Angers, France	12 €
L'Abricot du Roulot	Meursault, France	16 €
Menthe Pastille	Angers, France	12 €
Limoncello	Sicile, Italie	12 €
Adriatico Bianco	Putignano, Italie	12 €
Disaronno	Saronno, Italie	12 €
Marashino, Luxardo	Torreglia, Italie	12 €
Strato, Distillat de Pistaches	Sicile, Italie	14 €
Kalhua	Veracruz, Mexique	12 €

Liste des allergènes sur demande. Prix nets en Euros, taxes et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
List of allergens on request. Net prices in Euros, taxes and service included - Alcohol abuse is dangerous for health, consume with moderation.



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

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



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 €
CHAÏ LATTE Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, thé chaï, épices	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 & la brigade*

En-cas salés

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

FOIE GRAS DE CANARD parfumé au chouchen "Dragon Rouge", 20 €
confit de fruits d'automne
DUCK FOIE GRAS flavored with "Dragon Rouge" local chouchen, autumn fruit preserve

FRITOTS DE LANGOUSTINES menthe, coriandre et sauce piquante x 6 | 21 €
FRIED LANGOUSTINE mint, coriander and hot sauce

HUÎTRES "AMULETTES" de la famille Boutrais x 6 | 12 €
OSTRA REGAL OYSTERS

VENTRÈCHE DE THON ROUGE DE LIGNE* 50g | 12 €
fumé puis affiné par nos soins
LINE-CAUGHT BLUEFIN TUNA homemade smoked and refined

PAIN NAAN AU FROMAGE BRETON et beurre d'algues 14 €
NAAN BREAD WITH BRETON CHEESE with seaweed butter

NOIX DE SAINT-JACQUES gratinée dans sa coquille, pleurotes 12 €
GRATINATED SCALLOPS with mushrooms

"PINSA" CROQUANTE andouillette de Dinan et oignons roses 21 €
CRUNCHY "PINSA" local andouillette (Dinan) with pink onions

*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

LES POMMES DE TERRE FRITES mayonnaise au kari gosse 10 €
FRIED POTATOES mayonnaise with kari gosse

ÉMIETTÉ DE MORUE RELEVÉ de piment et citron vert 15 €
FLAKED COD SEASONED WITH CHILI AND LIME

CAVIAR "BAERI" DE LA MAISON PRUNIER* 30 gr | 70 €
crème crue et blinis
"BAERI" CAVIAR FROM THE PRUNIER HOUSE
raw cream and blinis

LA TOMME BRETONNE DU MOMENT* 15 €
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 et fruits secs caramélisés 12 €
ICE CREAM vanilla ice cream, white chocolate crumble, caramelized 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



