



# 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

### 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 mélagent,  
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, Umeshu Hakkutsuru, mandarine, citron, blanc d'oeuf

*Vodka Haku, Umeshu 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 rhum Giffard, coconut milk, pineapple, vanilla, curry*

### BUCKWHEAT WHISPER

15 € | 14 CL

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

*Non alcoholic amaretto, buckwheat, chaï 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.*



# L'AQUARIUM

BAR

## 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 €



# L'AQUARIUM

BAR

## 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 Allobroges " Argile " — Domaine des Ardoisières	2024	90 €
---	------	------

### LANGUEDOC – ROUSSILLON

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

### CORSE

Corse Calvi " Fiumesecu " — Domaine 'Alzipratu	2024	85 €
--	------	------



# L'AQUARIUM

BAR

## 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 €
---	------	-------



# L'AQUARIUM

BAR

## Bières

---

### BRASSERIE D'ÉMERAUDE

Côte Nord, Blonde — 4,2 %

La Richardais, France

**33 CL**

10 €

### BRASSERIE NAUTICA

Hop'Timiste, Session IPA — 3,5 %

Plouasne, France

**33 CL**

10 €

Lougre, Blanche — 4,5 %

## Cidres

---

### SORRE

Cidre Brut — 4,5%

Pléguer, France

**33 CL**

8 €

### TI-LO

Cidre Aromatisé Mama Fruita — 2,5%

Dinan, France

**33 CL**

12 €

Cidre brut IPA — 5,1%

12 €

### ERIC BORDELET

Poiré " Granit "

Charchigné, France

**75 CL**

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	Île de la Réunion	14 €
Savanna — Le Must	Île de la Réunion	18 €
Savanna — Absolu 2025	Île 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.



# 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

Thé glacé Maison thé chaï, 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

B A R

## 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*



# L'AQUARIUM

BAR

## Cafés & co

**ESPRESSO / DÉCAFÉINÉ** 5 €

**NOISETTE** 5 €

Espresso et un nuage de lait entier ou végétal onctueux

**CAFÉ ALLONGÉ** 5 €

**DOUBLE ESPRESSO** 8 €

**CAFÉ AU LAIT** 8 €

Double espresso et un pot de lait entier ou végétal onctueux

**CAFÉ VIENNOIS** 8 €

Double espresso et chantilly maison

**CAPPUCCINO** 8 €

Petit volume de lait entier ou végétal onctueux, un espresso

**LATTE** 8 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, un espresso

**MATCHA LATTE** 9 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, matcha

**CHAÏ LATTE** 9 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, thé chaï, épices



# L'AQUARIUM

BAR

## Thés noirs

---

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

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

## Thés verts

---

<b>SENCHA KAGOSHIMA</b>	Japon	7 €
<b>GUNPOWDER À LA MENTHE</b>		7 €
<b>SENCHA CARAÏBES</b>		7 €
Thé vert Sencha avec raisin, papaye, ananas, framboise, pétales de rose		
<b>GWENN HA DU</b>		7 €
Thé vert Sencha avec pomme, caramel, sarrasin grillé, aubépine, fleurs de d'algue de Saint-Malo		
<b>SENCHA VITALITY ALOE VERA</b>		7 €
Mélange de thé vert Sencha et Rooibos, aromatisé à l'orange et à l'ananas, avec de l'Aloe Vera.		



# L'AQUARIUM

BAR

## 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



# L'AQUARIUM

BAR

## 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

B A R

## 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*



# L'AQUARIUM

BAR

## En-cas salés

<b>AMANDES DE MER</b> à l'ail et au persil	x 12   14 €
SEA ALMOND with garlic and parsley	
<b>FOIE GRAS DE CANARD</b> parfumé au chouchen "Dragon Rouge", confit de fruits d'automne	20 €
DUCK FOIE GRAS flavored with "Dragon Rouge" local chouchen, autumn fruit preserve	
<b>FRITOTS DE LANGOUSTINES</b> menthe, coriandre et sauce piquante	x 6   21 €
FRIED LANGOUSTINE mint, coriander and hot sauce	
<b>HUÎTRES "AMULETTES"</b> de la famille Boutrais	x 6   12 €
OSTRA REGAL OYSTERS	
<b>VENTRÈCHE DE THON ROUGE DE LIGNE*</b>	50g   12 €
fumé puis affiné par nos soins	
LINE-CAUGHT BLUEFIN TUNA homemade smoked and refined	
<b>PAIN NAAN AU FROMAGE BRETON</b> et beurre d'algues	14 €
NAAN BREAD WITH BRETON CHEESE with seaweed butter	
<b>NOIX DE SAINT-JACQUES</b> gratinée dans sa coquille, pleurotes	12 €
GRATINATED SCALLOPS with mushrooms	
<b>"PINSA" CROQUANTE</b> 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

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.



# 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



