



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*

Pierre, Marie & Guena



L'AQUARIUM

BAR

Cocktails

ROYAL CHESNUT

24 € | 14 CL

Champagne, Cognac Hennessy vs infusé à la figue, crème de châtaigne Giffard, nectar de poire, verjus

Champagne, fig infused "Hennessy vs" cognac, Giffard chesnut liquor, pear nectar, verjus

KOMOREBI

18 € | 14 CL

Gin Roku, saké Nigori, purée de yuzu, thé Genmaicha, jus de citron

Roku gin, Nigori sake, yuzu puree, Genmaicha tea, lemon juice

BANANA BUTTER

18 € | 7 CL

Rhum Savana "Intense", Rhum Savana 5ans, liqueur de banane du Brésil Giffard, orgeat de cacahuète, jus de citron

Savana "Intense" rum, Savana 5yo rum, Giffard Brazilian Banana liquor, peanut syrup, lemon juice

GOLDEN SPICE

18 € | 7 CL

Lecompte 5ans infusé au Spéculoos, Sab's "La Poire", sirop de gingembre, verjus, clarifié au lait d'amande

Speculoos infused Lecompte 5yo, Sab's "The Pear", ginger syrup, verjus, clarified with almond milk

BUCKWHEAT HIGHBALL

18 € | 14 CL

Whisky Toki infusé au sarrasin grillé, Laphroaig 10 ans sirop de sarrasin, soda maison au sobacha, verjus

Buckwheat infused Toki whisky, Laphroaig 10yo, buckwheat syrup, housemade sobacha soda, verjus



L'AQUARIUM

BAR

NOIX-GRONI

22 € | 9 CL

Gin Anaë, vermouth rouge "Antica Formula", Campari, bitter à la noix, infusé à la noix torréfiée

Anaë gin, "Antica Formula" vermouth, Campari, walnut bitter, infused with grilled walnut

CANOPÉE TROPICALE

19 € | 14 CL

Rhum Savanna "Mafate", sirop de falernum, jus de mangue, jus de citron, clarifié au lait de coco, soda ananas

Savanna "Mafate" rum, falernum syrup, mango juice, lemon juice, coconut milk clarified, pineapple soda

TRUFFLE DIRTY MARTINI

24 € | 7 CL

Oli gin lavé à l'huile de truffe, Noilly Prat, saumure d'olive verte, huile de truffe

Truffle oil washed Oli gin, Noilly Prat, olive brine, truffle oil

SÈVE D'AUTOMNE

18 € | 10 CL

Blanche d'Armagnac infusée à la feuille de figuier, oléo-saccharum d'orange et miel de chataigner, jus de citron, blanc d'oeuf

Fig infused blanche d'Armagnac, orange and chesnut-honey oleo-saccharum, lemon juice, egg white

SMOKED PALOMA

21 € | 14 CL

Tequila "Calle 23" infusé au thé Lapsang souchong, mezcal "Ojo de Tigre", sirop de poivre de Timut, soda au pamplemousse, jus de citron

Lapsang Souchong tea infused "Calle 23" tequila, "Ojo de Tigre" mezcal, Timut pepper syrup, grapefruit soda, lemon juice



L'AQUARIUM

BAR

Mocktails

JUNGLE PUNCH

14 € | 14 CL

Bitter sans alcool JNPR, jus de mangue, jus d'ananas, sirop de muscovado, jus de citron

Non alcoholic bitter JNPR, mango juice, pineapple juice, muscovado syrup, lemon juice

PAS-LOMA

14 € | 14 CL

Tequila sans alcool Giffard infusée au thé Lapsang souchong, liqueur de pamplemousse sans alcool Giffard, sirop de poivre de Timut, soda pamplemousse, jus de citron

Non alcoholic Giffard tequila infused with Lapsang souchong tea, non alcoholic Giffard grapefruit liquor, Timut pepper syrup, grapefruit soda, lemon juice

HINODE

16 € | 12 CL

Djin sans alcool, purée de yuzu, thé Genmaicha, jus de citron

Non alcoholic Djin, yuzu puree, Genmaicha tea, lemon juice

BANA'NUT

14 € | 10 CL

Rhum sans alcool Giffard infusé à la banane, orgeat de cacahuète, jus de citron

Non alcoholic Giffard rum infused with banana, peanut syrup, lemon 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

Billecart Salmon — Le Réserve 22 €

Champagnes à la bouteille 75 cl

A.Bergère — Origine	90 €
Chavost — Eurêka	280 €
Bourgeois Diaz — BD'N	135 €
Bourgeois Diaz — BD'M	145 €
Pouillon — Grande Vallée	115 €
Bollinger — Spécial Cuvée	155 €
Drappier — Brut Nature	140 €
Pierre Legras — Orior	95 €
Pierre Legras — Coste Bert	105 €
Jacquesson — Cuvée 749	175 €
Ruinart — Blanc de Blancs	225 €
Veuve Clicquot	195 €

Veuve Clicquot — La Grande Dame	2015	390 €
Billecart Salmon — Elisabeth Salmon	2009	330 €

Le Brun de Neuville — Côte Rosée	95 €
Bourgeois Diaz — BD'RS	160 €
Billecart Salmon — Brut Rosé	245 €

Vins Rosés 12 cl | 75 cl

PROVENCE

Côtes de Provence — Château La Martinette	2025	11 € 65 €
---	------	-------------



Vins Blancs

12 cl | 75 cl

BRETAGNE

VDF " Glaz Blanc " — Domaine des Longues Vignes 2025 14 € | 80 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin 2024 60 €
Montlouis sur Loire " Clos du Breuil " — Domaine François Chidaine 2023 112 €
Savennière " La Jalousie " — Domaine du Closel 2022 125 €
Pouilly Fumé — Château de Tracy 2025 14 € | 80 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille 2023 84€
Chablis — Domaine Duplessis 2023 15 € | 86 €
Puligny Montrachet — Domaine Jacques Carillon 2020 332 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial 2021 132 €
Mercurey — Château de Chamirey 2024 90 €

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu " Les Terrasses du Palat " — Domaine François Villard 2023 252 €
Saint Joseph — Domaine Bernard Gripa 2024 140 €
Châteauneuf du Pape " Les Sinards " — Famille Perrin 2024 18 € | 105 €

SAVOIE

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

LANGUEDOC — ROUSSILLON

Languedoc " Strate " — Clos Constantin 2023 80 €
IGP Pays d'Hérault " Faune " — Moulin de Gassac 2025 65 €

CORSE

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

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.

Vins Rouges

12 cl | 75 cl

BRETAGNE

VDF " Glaz Rouge " — Domaine des Longues Vignes 2025 14 € | 80€

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny " Les Poyeux " — Domaine Le Petit Saint Vincent 2023 96 €
Menetou - Salon — Domaine Philippe Gilbert 2022 84 €
Sancerre — Domaine Vacheron 2023 86 €
Côte Roannaise " Eclat de Granite " — Domaine Sérol 2023 68 €

BOURGOGNE

Chambolle - Musigny " Vieilles Vignes " — René Bouvier 2020 338 €
Auxey - Durresses 1er Cru " Les Durresses " — Domaine Prunier Bonheur 2022 120 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial 2021 132 €
Mercurey — Château de Chamirey 2024 15 € | 90 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône — Le Devay 2022 14 € | 84 €
Saint Joseph " Mairlant " — Domaine François Villard 2018 115 €
Cornas — Domaine de Lorient 2021 155 €
Châteauneuf du Pape — Domaine Mayard 2022 155 €

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

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 €

Cidre Doux Rosé — 3%

8 €

ERIC BORDELET

Charchigné, France

75 CL

Sidre Brut

30 €



L'AQUARIUM

BAR

Gin

4 cl

Anaë	France	18 €
Malouin's Gin aux algues	France	21 €
Oli Gin	France	24 €
Hendrick's	Ecosse	21 €
Ben Lochmond Framboise & Sureau	Ecosse	19 €
Bombay Sapphire	Angleterre	18 €
Tanqueray Ten	Angleterre	22 €
Monkey 47	Allemagne	24 €
Monkey 47, Sloe Gin	Allemagne	24 €
Roku Gin	Japon	19 €
Citadelle	France	18 €
Oragin	France	18 €
Glaz Roz	France	18 €

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 €
Ojo de Tigre	Mixtec, Mexique	18 €
Pisco " Acholado " Cuatro Gallos	Vallée de l'Ica, Pérou	17 €
Cachaça Engenho	Sao Paulo, Brésil	18 €



L'AQUARIUM

BAR

Whisky

4 cl

Kornog	Bretagne, France	19 €
Naguelann "Mesk"	Bretagne, France	19 €
Aveux Gourmands, B. Kuentz	Bretagne, France	26 €
Uisce de Profundis, B. Kuentz	Bretagne, France	82 €
Craigellachie 13 ans	Speyside, Écosse	18 €
Oban 14 ans	Highlands, Écosse	21 €
Glen Scotia — Victoriana	Campbeltown, Écosse	24 €
Laphroaig 10 ans	Islay, Écosse	16 €
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, Lecompte	Normandie, France	25 €



L'AQUARIUM

BAR

Rhum

4 cl

Hampden 8 ans	Jamaïque	20 €
Savanna — Intense 41.3	Ile de la Réunion	14 €
Savanna — Absolu 2025	Ile de la Réunion	38 €
Savanna — 5 ans	Ile de la Réunion	19 €
Zacapa No. 23	Guatemala	19 €
Bielle — Vieux Agricole	Marie Galante	23 €
Bielle — Brut de fût 2016	Marie Galante	48 €
Bielle — Vieux Agricole 2019	Marie Galante	40 €
Bielle — Vieux Agricole 2013	Marie Galante	78 €

Cognac

4 cl

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	28 €
Marquis de Montesquiou VSOP	Eauze, France	22 €

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 €
Cardamer, Maison Joffe	Plancoët, France	
Lillet Blanc	Podensac, France	9 €

3 cl

Brastis, Maison Joffe	Plancoët, 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, Sab's	Beaune, France	16 €
Menthe Pastille	Angers, France	12 €
Limoncello, Quaglia	Piemont, Italie	12 €
Adriatico Bianco	Putignano, Italie	12 €
Disaronno	Saronno, Italie	12 €
Marashino, Luxardo	Torreglia, Italie	12 €
Strato, Distillat de Pistaches	Sicile, Italie	14 €
Café du Honduras	Angers, France	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 Citron

Tonic Basilic & Concombre

Soda Ananas

Soda Pamplemousse

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 infusion d'hibiscus, sirop de chai, jus de citron

Jus de fruits

20 cl | 9 €

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

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 €
LATTE DU CAPITAINE Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, un espresso, sirop de Banane, noix de muscade	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*



L'AQUARIUM

BAR

En-cas salés

AMANDES DE MER à l'ail et au persil x12 | 14 €
SEA ALMOND with garlic and parsley

OEUF MIMOSA mousse de hareng fumé, ciboulette et sarrasin 17 €
DEVILED EGGS smoked herring mousse, chives and buckwheat

FRITOTS DE LANGOUSTINES menthe, coriandre et sauce piquante x 6 | 21 €
CRISPY LANGOUSTINE FRITTERS mint, coriander and spicy sauce

POULPE FUMÉ ET SNACKÉ cocos de Paimpol, 'Nduja, salsa verde 22 €
SMOKED AND SEARED OCTOPUS with Paimpol peas, 'Nduja and salsa verde

HUITRES "AMULETTES", de la famille Boutrais x 6 | 12 €
AMULETTE OYSTER, BOUTRAIS' FAMILY

PAIN NAAN AU FROMAGE curry/coco, à saucer 14 €
CHEESE NAAN BREAD with coconut/curry sauce (for dipping)

POIREAU VINAIGRETTE vinaigrette de cidre, noisettes et vieux comté 12 €
LEEK VINAIGRETTE cider vinaigrette, hazelnuts and aged Comté

Plats disponibles de 12h à 22h. – Food available from 12 pm to 10 pm.

*Plats disponibles en room service de 22h à 11h, voir tarifs. – Room service available from 10 pm to 11 am. 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

“PINSA” CROQUANTE tomates, stracciatella et copeaux de Pata Negra 25 €
CRUNCHY “PINSA” with tomatoes, stracciatella and shaved Pata Negra ham

POMMES DE TERRE FRITES 10 €
mayonnaise et pickles de graines de moutarde
FRENCH FRIES with mayonnaise and pickled mustard seeds

RILLETTES DE POISSON crème ricotta, pickles d'échalotes 15 €
FISH RILLETTES ricotta cream, pickled shallots

CAVIAR “BAERI” DE LA MAISON PRUNIER 30 g | 70 €
crème crue et blinis
“BAERI” CAVIAR FROM THE PRUNIER HOUSE
raw cream and blinis

FROMAGE DU MOMENT ET CONDIMENTS* 15 €
CHEESE OF THE DAY with condiments

Desserts à partager

PAVLOVAS AUX FRUITS DE SAISON x 4 | 12 €
SEASONAL FRUIT PAVLOVA

TARTELETTES AU CHOCOLAT ET PRALINÉ NOISETTES x 4 | 12 €
CHOCOLATE TARTLET WITH HAZELNUT PRALINE

TIRAMISU CLASSIQUE AU CAFÉ “JOYEUX” 9 €
CLASSIC TIRAMISU “JOYEUX” COFFEE

POT GLACÉ* à la vanille, crumble chocolat blanc et fraises 12 €
ICE CREAM vanilla ice cream, white chocolate crumble and strawberries

Plats disponibles de 12h à 22h. – Food available from 12 pm to 10 pm.

*Plats disponibles en room service de 22h à 11h, voir tarifs. – Room service available from 10 pm to 11 am. 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

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



