



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, & Maxime



L'AQUARIUM

BAR

Cocktails

FRAISE ET SUREAU

24 € | 14 CL

Champagne, Gin Anaë, liqueur de fleur de sureau Giffard, purée de fraise, shrubb de fraise, vinaigre de xérès

Champagne, Gin Anaë, Giffard elderflower liqueur, strawberry puree, strawberry shrubb, sherry vinegar

ABRICOT ET ORGEAT

18 € | 10 CL

Brastis maison Jouffe, liqueur d'abricot Giffard, nectar d'abricot, sirop de falernum, jus de citron

Braastis maison Jouffe, Giffard apricot liqueur, apricot nectar, falernum syrup, lemon juice

THÉ ET CÉRÉALES

20 € | 8 CL

Toki infusé au sarrasin, Laphroaig 10ans, liqueur de Bancha Hojicha, Angostura bitter

Buckwheat infused Toki, Laphroaig 10yo, Bancha Hojicha liqueur, Angostura bitter

POMME, VANILLE ET TONKA

19 € | 9 CL

Lecompte 5ans infusé à la fève de tonka, ABC Drouin, sirop vanille et tonka, verjus, blanc d'oeuf

Tonka bean infused Lecompte 5yo, ABC Drouin, vanilla and tonka bean syrup, verjus, egg white

CITRON ET CITRON VERT

20 € | 15 CL

Vodka Haku infusée au citron, limoncello Quaglia, cordial de citron brûlé, jus de citron, tonic au citron, meringue au citron brûlé

Lemon infused Haku vodka, Quaglia limoncello, burnt lemon cordial, lemon juice, lemon tonic, burnt lemon meringue



L'AQUARIUM

BAR

FRAMBOISE ET ROSE

19 € | 14 CL

Vin rosé, jus de cranberries, eau de rose, sirop de rose, verjus, purée de framboise, clarifié au lait et gazéifié

Rose wine, cranberry juice, rose water, rose syrup, verjuice, raspberry puree, clarified with milk and carbonated

COCO ET FRUITS TROPICAUX

19 € | 14 CL

Rhum Savanna "Mafate", cordial tropical, jus de mangue, jus de citron, clarifié au lait de coco, soda ananas

Savanna "Mafate" rum, tropical cordial, mango juice, lemon juice, coconut milk clarified, pineapple soda

CONCOMBRE, BASILIC ET OLIVE

22 € | 15 CL

Oli gin infusé au basilic, Noilly Prat, cordial concombre et olive, saumure d'olive, jus de citron, tonic Aegan

Basil infused Oli gin, Noilly Prat, cucumber and olive cordial, olive brine, lemon juice, aegan tonic

BERGAMOTE ET TONIC

22 € | 14 CL

Gin "Glaz Roz", Italicus, sirop provençal, jus de bergamote, tonic "Glaz Roz" gin, Italicus, provençal syrup, bergamot juice, tonic water

MIEL, THYM ET MOUTARDE

19 € | 8 CL

Tequila "Calle 23" infusé au thym brûlé, sirop de miel et moutarde, jus de citron

Burnt thyme infused "Calle 23" tequila, honey and mustard syrup, lemon juice



L'AQUARIUM

BAR

Mocktails

HIBISCUS ET FRUITS TROPICAUX 16 € | 10 CL

Djin sans alcool, cordial tropical, fruit de la passion, jus de citron, infusion Bissap

Non alcoholic Djin, tropical cordial, passionfruit, lemon juice, Bissap infusion

ABRICOT, PÊCHE ET VANILLE 14 € | 14 CL

Nectar d'abricot, sirop de pêche, jus de citron, clarifié au yaourt à la vanille, soda roiboos vanille

Apricot nectar, peach syrup, lemon juice, vanilla yogurt clarified, vanilla roiboos soda

TOMATE, GINGEMBRE ET PIMENT 14 € | 12 CL

Martini vibrante, sirop de gingembre et piment, vinaigre de xérès, soda à la tomate, au citron et au basilic

Martini vibrante, ginger and chili syrup, sherry vinegar, tomato, basil and lemon soda

TONKA, THÉ ET COCO 14 € | 10 CL

Rhum sans alcool Giffard, sirop de tonka et vanille, extrait de thé Banacha Hojicha, lait de coco

Non alcoholic Giffard rum, tonka bean and vanilla syrup, Banacha Hojicha tea extract, coconut milk





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 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 " Fiumesecchi " — Domaine 'Alzipratu 2024 85 €

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 €



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

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 25 ans, Lecompte	Normandie, France	36 €



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 Jouffe	Plancoët, France	
Lillet Blanc	Podensac, France	9 €

3 cl

Brastis, Maison Jouffe	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 thé roiboos à la vanille, sirop de pêche et 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 €

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

PALOURDES DE LA BAIE flambées au Gin et fenouil sauvage x12 | 17 €
BAY CLAMS flambéed with Gin and wild fennel

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

POULPE FUMÉ ET SNACKÉ pommes de terre et sauce chimichurri 20 €
SMOKED AND SEARED OCTOPUS with potatoes and chimichurri sauce

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)

FALAFEL DE LENTILLES NORMANDES 12 €
crème de sésame aux 4 épices
NORMANDY LENTIL FALAFEL with four-spice sesame cream

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

“PINSÀ” CROQUANTE tomates, stracciatella et copeaux de Pata Negra 25 €
CRUNCHY “PINSÀ” 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

ÉMIETTÉ DE MORUE RELEVÉ de piment et citron vert, pain croustillant 15 €
FLAKED COD WITH CHILI AND LIME served with crispy bread

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

