



L'AQUARIUM

BAR

BIENVENUE AU BAR L'AQUARIUM

-



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 de 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

CHAMPAGNE

FLÛTE DE CHAMPAGNE

12 CL

Bruno Paillard, Première Cuvée

18 €

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

22 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

37,5 CL | 75 CL

CHAMPAGNE BRUT

Bruno Paillard, Première Cuvée

85 €

Deutz

45 € | 89 €

Jacquesson, Cuvée 741

113 €

CHAMPAGNE ROSÉ

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

119 €

Taittinger

139 €

Billecart-Salmon

75 € | 149 €

Jacquesson, Cuvée Dizy Terres Rouges 2011

175 €

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

A.R. Lenoble, 1^{er} Cru, Blanc de Noirs 2012

149 €

Deutz, Cuvée William Deutz 2006

289 €

Philipponat, Clot des Goisses 2007

319 €

Bruno Paillard, Nec Plus Ultra 2002

149 €

Duval-Leroy, Femme de Champagne 1996

479 €





L'AQUARIUM

BAR

VINS

VINS BLANCS

12 CL | 75 CL

BOURGOGNE

Saint-Véran, Domaine des Poncetys 2018 14 € | 59 €

ALSACE

Gewurztraminer, Domaine Boeckel 2018 9 € | 44 €

LOIRE

Pouilly-Fumé, Domaine M.Redde 2018 12 € | 55 €

VINS ROUGES

12 CL | 75 CL

BORDEAUX

Graves, Château de Vénus 2016 13 € | 59 €

LOIRE

Saumur-Champigny, Château de Villeneuve 2017 12 € | 55 €

VINS ROSÉS

12 CL | 75 CL

PROVENCE

Côtes de Provence, Domaine de la Sanglière 2018 9 € | 49 €

VINS MOELLEUX

12 CL | 75 CL

LOIRE

Côteaux du Layon, Domaine Dhommé 2018 9 € | 40 €





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

BRIC À BRAC

30 CL | 22 €

Déclinaison autour de la pomme en 3 actes

Bazar, Désordre, Méli-Mélo, Bric à Brac fait de bric et de broc autour de pommes comme un puzzle sans croquis. En 3 temps, qu'elle soit verte, jaune ou orange, la pomme n'a pas fini de nous surprendre.

360°

18 CL | 18 €

Gin, liqueur St-Germain, eau Nordaq, spiruline, citron vert, Saint James Bitter

La terre n'est pas plate. Moi, Jean-Baptiste Charcot, explorateur des déserts blancs à la recherche du Pôle Sud magnétique. J'ai dessiné les premières routes des glaces sur des territoires vierges loin de tout regard. Aventurier Marin, retour sur mes traces à travers cette recette.

BREIZH SOUR

10 CL | 16 €

Whisky breton, sirop de palet breton, citron vert, blanc d'œuf

Yec'hed mat !

LA FORÊT DE MERLIN

16 CL | 18 €

Rhum trois rivières « Cuvée de l'Océan », gelée de pomme, citron vert, sirop de jasmin, Aloe Si, fourmis comestibles

Ceci n'est pas une légende, cette recette est écrite à la page 22 du grimoire de Merlin l'enchanteur, retrouvé sur sa tombe dans l'étrange forêt de Brocéliande.

ANTARTICA

12 CL | 18 €

Vodka Béluga, nectar de myrtille sauvage, sucre blanc, Champagne

La tête levée vers les étoiles, je garde les pieds sur Terre. Empereur d'un des territoires les plus hostiles du monde, soldat des mers glaciales et agitées, prince des neiges de l'Antarctique.





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE » (SUITE)

À PARTIR DE 15H

DINARD – OSAKA

18 CL | 16 €

Gin breton, thé noir aux épices, coulis yuzu, cidre en émulsion

Je vous emmène en voyage le temps d'un verre. Dans l'esprit d'un thé frappé à la japonaise, soyez-en sûr, son goût vous ouvrira l'esprit.

MÉDUSA

10 CL | 19 €

Liqueur de poivre Penja blanc, Champagne, encre de seiche, charbon végétal, écume de blé noir

Aussi sombre que mystérieuse, Médusé signifie être pétrifié de stupeur. 1000 pattes aux allures de serpent, je suis la malaimée des océans. Je me laisse porter aux grès des courants. Vous serez médusés de me goûter !

LA POIRE

12 CL | 16 €

Vodka Béluga, nectar de poire, sirop de safran de Touraine, chocolat noir

L'étrange pâtisserie que M. Poirier aurait créé lors de la disparition de sa bien-aimée dans les rues étroites de la vieille ville de Tours. Sa folie l'aurait poussé à élaborer cette pâtisserie pour tenter de la faire revenir en proposant son désert préféré à la poire.

par Anthony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS CLASSIQUES

MANHATTAN

Angostura bitter, Vermouth rouge, bourbon

12 CL | 15 €

NÉGRONI

Campari, Vermouth rouge, gin

16 CL | 15 €

DAIQUIRI

Rhum, citron, sirop de sucre

10 CL | 15 €

PISCO SOUR

Pisco, sirop de sucre, citron vert, blanc d'œuf

10 CL | 15 €

Notre équipe de bar se fera un plaisir de réaliser tout autre cocktail classique selon vos goûts ou vos envies





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN DINARD – OSAKA

16 CL | 10 €

Thé noir aux épices, coulis yuzu, ginger beer en émulsion

Je vous emmène en voyage le temps d'un verre. Dans l'esprit d'un thé frappé à la japonaise, soyez-en sûr, son goût vous ouvrira l'esprit.

BARBE À OURS

14 CL | 10 €

Jus de pomme, barbe à papa en sirop & en nuage, sucre pétillant

Il était une fois un pays où les ours avaient une barbichette à la barbe à papa. Un pays où l'amusement était la discipline la plus populaire. Les maisons étaient faites de sucre et les enfants dessinaient avec du chocolat. Il pleuvait du sucre pétillant et les maîtres du monde étaient des enfants.

MON PETIT JARDIN

16 CL | 10 €

Coulis de framboise, jus de cranberry, citron vert, eau gazeuse, herbes fraîches

Ce cocktail est un souvenir d'enfance lorsque j'allais cueillir des framboises avec grand-mère Yvette. Entre sa ferme et le champ du voisin, une petite allée de framboisiers que je ne suis pas prêt d'oublier.

par Antony Bestin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

WHISKIES

		4 CL
FLAMING PIG	Irlande	13 €
REDBREAST 15 ANS	Irlande	23 €
TEELING SINGLE MALT	Irlande	15 €
SPRINGBANK 10 ANS	Campbeltown, Écosse	17 €
GLENFARCLAS 15 ANS	Highland, Écosse	21 €
GLENGLOSSAUGH TORFA	Highland, Écosse	16 €
OLD PULTENEY 15 ANS	Highland, Écosse	25 €
LAGAVULIN DISTILLER'S EDITION	Islay, Écosse	27 €
ARDBEG, AN OA	Islay, Écosse	19 €
BUNNAHABAIN TOITEACH	Islay, Écosse	16 €
JURA LEGACY 10 ANS	Jura, Écosse	18 €
GLENKINCHIE 12 ANS	Lowland, Écosse	14 €
TOBERMORY 9 ANS	Mull, Écosse	26 €
LEDAIG 10 ANS	Mull, Écosse	17 €
HIGHLAND PARK, EINAR	Orcades, Écosse	22 €
MONKEY SHOULDER	Speyside, Écosse	12 €
LONGMORN, THE DISTILLER'S CHOICE	Speyside, Écosse	19 €
TORMORE 16 ANS	Speyside, Écosse	21 €
BENROMACH 10 ANS	Speyside, Écosse	14 €
BULLEIT RYE	Kentucky, États-Unis	12 €
BAKER'S 7 ANS	Kentucky, États-Unis	23 €
BASIL HAYDEN'S 8 ANS	Kentucky, États-Unis	18 €
WOODFORD RÉSERVE	Kentucky, États-Unis	14 €
SUNTORY, THE CHITA	Japon	20 €





L'AQUARIUM

BAR

GINs

		4 CL
BOMBAY SAPPHIRE	London	10 €
PLYMOUTH	Angleterre	12 €
BOMBAY SAPPHIRE	Angleterre	9 €
SEIZH	France, Bretagne	12 €
OCTUPUS	France, Bretagne	12 €
GENEROUS	France, Poitou-Charentes	12 €

RHUMS

		4 CL
SAINT JAMES 1765	Martinique	16 €
BARBANCOURT 15 ans	Haïti	13 €
AMRUT TWO INDIES	Inde	12 €

VODKAS

		4 CL
BELUGA	Sibérie	12€
BELVÉDÈRE	Pologne	12€
GREY GOOSE	France, Gironde	12€

ACCOMPAGNEMENTS

Soda, Tonic, Jus...		3 €
---------------------	--	-----





L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS

BIÈRES BOUTEILLES Skumenn, Blanche IPA, Ambrée, Blonde Armoria	33 CL 8 €
CIDRE GALIPETTE	33 CL 8 €
VERMOUTHS Lillet, Noilly Prat, Cinzano, Martini Bianco, Martini Rosso	6 CL 8 €
PORTOS Porto blanc Ramos Pinto Lagrima, Porto rouge Ramos Pinto Lagrima	6 CL 8 €
CAMPARI	6 CL 8 €
SUZE	6 CL 8 €
RACINES DE SUZE	6 CL 8 €
PASTIS BRASTIS	5 CL 8 €
ABSINTHE PERNOD	5 CL 8 €

TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO

	4 CL
TEQUILA MILAGRO SILVER	12€
MEZCAL AMORES	12€
PISCO WAQAR	12€





L'AQUARIUM

BAR

DIGESTIFS

CALVADOS		4 CL
ROGER GROULT	3 ans	14 €
LEMORTON Réserve Domfrontais	5 ans	16 €
ADRIEN CAMUT Pays d'Auge	18 ans	19 €
DOMAINE DE LA VECTIÈRE VSOP		9 €

COGNAC		4 CL
GUILLON PAINTURAUD Réserve de Grande Champagne		10 €
GUILLON PAINTURAUD Grande Champagne Vieille Réserve	10 ans	17€
LAURENT JOUFFE VS		20€
TESSERON Cuvée Trésor		60€
HENNESSY PARADIS		70€

BAS-ARMAGNAC		4 CL
DARTIGALONGUE	30 ans	24 €
DOMAINE D'OGNOAS	2004	21 €
DARROZE Domaine de Lamarquette	1989	26 €
GELAS	12 ans	21 €

EAUX DE VIE		4 CL 12 €
Prune, Poire Williams, Framboise, Mirabelle, Kirsch, Grappa		

LIQUEURS ET CRÈMES		4 CL 12 €
Grand Marnier, Cointreau, Limoncello, Chartreuse verte, Bailey's, Amaretto, Get 27...		





L'AQUARIUM

BAR

SOFT DRINKS

	33 CL 6 €
BREIZH COLA	
BREIZH ZÉRO	
BREIZH LIMONADE 1905	
PERRIER	
	20 CL 6 €
TONIC WATER	
GINGER BEER	
GINGER ALE	
	75 CL 6 €
NORDAQ FRESH	
Plate	
Gazeuse	

JUS ET NECTARS

JUS ET NECTARS MENEAU	25 CL 7 €
TOMATE	
POMME	
FRAISE/FRAMBOISE	
MANGUE/PASSION	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	30 CL 8 €
CITRON	
ORANGE	
PAMPLEMOUSSE	





L'AQUARIUM

BAR

Cet après-midi, détendez-vous et profitez de notre vue mer
en savourant une pâtisserie maison.

Laissez-vous transporter et vivez un véritable « Tea Time » dans notre
atmosphère chaleureuse et cosy, autour d'une sélection de thés raffinés,
de cafés et chocolat chaud.

INSTANT GOURMAND

TOUS LES JOURS, DE 14H À 18H

NOUVEAUTÉ

DUO CHIC

10 €

PÂTISSERIE MAISON Au choix parmi nos suggestions ci-dessous
CAFÉ OU THÉ de la Maison Lindfield

DUO CHOC

12 €

PÂTISSERIE MAISON Au choix parmi nos suggestions ci-dessous
CHOCOLAT VIENNOIS

PÂTISSERIES MAISON

TARTE CITRON

6 €

Menthe et zeste de yuzu

FINGER CHOCOLAT

6 €

Fleur de sel et noisettes

SPHÈRE COCO

6 €

Mangue passion

CROQUANT DE CHOCOLAT

6 €

Bahibé pistache caramélisé





L'AQUARIUM

BAR

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	4 €
NOISETTE	5 €
DOUBLE ESPRESSO	6 €
CAFÉ VIENNOIS Espresso, chocolat, chantilly	6 €
CAFÉ LATTE	7 €
CAPPUCCINO	7 €
CHOCOLAT CHAUD	8 €
CHOCOLAT CHAUD COCO Chocolat, coulis de coco, lait, chantilly	8 €

BOISSONS CHAUDES CRÉATIONS

CHOCOLAT FRAPPÉ Chocolat, lait, glaçons, chantilly	8 €
CHOCOLAT FRAPPÉ COCO Chocolat, glace, coulis de coco, lait, glaçons, chantilly	8 €
CAFÉ FRAPPÉ AMANDE Espresso, sirop d'orgeat, lait	8 €
THÉ FRAPPÉ BERGAMOTTE Thé noir Anastasia, coulis de yuzu, citron jaune	8 €
THÉ FRAPPÉ RHUBARBE Thé blanc poire & gingembre, coulis de rhubarbe, citron vert	8 €





L'AQUARIUM

BAR

SÉLECTION THÉS BIO - MAISON LINDFIELD

THÉS NOIRS

6 €

DARJEELING HIMALAYAN B.O.P Thé puissant et aromatique

CEYLAN KENILWORTH B.O.P Thé rond et puissant

LAPSANG SOUCHONG Thé de Chine, fumé au-dessus d'un foyer d'épicéa

THÉS VERTS

6 €

CARAÏBES Thé vert Sencha aromatisé raisin, papaye, ananas, framboise, pétales de rose

GWEN HA DU Thé vert Sencha aromatisé pomme, sarrasin, bruyère, aubépine et algues

THÉS AROMATISÉS

6 €

COTTAGE GARDEN Thé noir, thé vert Sencha, fleur de cerisier, églantine, pomme

SUMMER PUDDING Mélange de thé noir (Ceylan et Keemun), fruits rouges

THÉS ROUGES ROOIBOS

6 €

SANDDORN PREMIUM Thé rouge, mélange de prune noire et orange

VANILLE SUPRÊME Thé rouge aromatisé à la vanille

INFUSIONS Verveine, Menthe, Tilleul ou Jasmin

6 €





L'AQUARIUM

BAR

ASSIETTES DE L'AQUARIUM*

AQUARIUM PLATES*

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL pain grillé et chutney de fruits 17 €
NATURAL COOKED DUCK FOIE GRAS toasts and fruit chutney

ASSIETTE DE PALETA BELLOTA IBERICA affinée 36 mois 18 €
PALETA BELLOTA 36 months maturing

FINE TRANCHES DE SAUMON FUMÉ blinis, fromage blanc à la Savora 18 €
SMOKED SALMON warm blinis and white cheese Savora

QUEUES DE CREVETTES croustillantes, aigre doux à la mangue | Par 5 : 12 €
CRISPY SHRIMP TAILS sweet sour mango | Par 10 : 22 €

POTAGE DE LÉGUMES DU JOUR crème fouettée à l'huile de noisette 10 €
FRESH VEGETABLES SOUP whipped cream with chestnuts oil

*Servies de 11h à 23h - From 11am to 11pm.





L'AQUARIUM

BAR

PLATS*

MAIN COURSES*

CROQUE-MONSIEUR vieux comté, jambon à la truffe noire, pousses d'hiver CROQUE-MONSIEUR comté cheese, ham with black truffel, young plants	20 €
TAGLIATELLES FRAÎCHES à la « Margate » cuisinées au safran Bio d'Evran FRESH TAGLIATELLE cooked on the « Margate » style, organic saffron from Evran	21 €
BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE aux algues, mesclun de salade LIGHT POLLACK BRANDADE with seaweed, mesclun salad	18 €
SALADE CÉSAR au poulet ou saumon fumé, croutons, parmesan, olives noires CESAR SALAD with chicken or smoked salmon, crouton, parmesan cheese, black olives	20 €

*Servis de 11h à 23h - From 11am to 11pm.

DESSERTS

DESSERTS

SALADE DE FRUITS frais, glace du moment FRUITS SALAD ice cream	7 €
PÂTISSERIE MAISON parmi nos suggestions du moment HOMEMADE PASTRY among our suggestions of the moment	6 €





L'AQUARIUM

BAR

« 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



NOMINEE - BEST BAR