



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 Poncety 2018 14 € | 59 €

ALSACE

Gewurztraminer, Domaine Boeckel 2018 9 € | 44 €

LOIRE

Reuilly, Domaine Jamain 2018 12 € |

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

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





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

HOLÀ

18 CL | 16 €

Mezcal, sirop de cactus au piment, gelée d'orties, citron vert & jus d'Aloe Si

Dans un désert mexicain, au bord d'une route sous un soleil écrasant se trouve Holà, le cactus le plus solitaire du monde.

Lors de notre rencontre, il m'a confié une recette qu'il a mis au point avec un citron vert tombé d'une camionnette.

COCO MALO (FROZEN)

14 CL | 16 €

Ananas frais, coulis de coco, rhum blanc agricole & mousse de framboise

Valse de mouettes aux aguets aux abords d'une mer étincelante, peau salée sur serviette de bain ensablée, nez imprégné

d'odeurs sucrées du glacier débordé. L'heure du retour de plage a sonné.

DINARD - OSAKA

10 CL | 16 €

Gin breton, kumquat, thé noir aux épices, coulis de 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

fera voyager au-delà de nos frontières

FORÊT DE MERLIN

16 CL | 16 €

Rhum vieux de l'océan, jus d'Aloe Si, citron vert, gelée de thé Matcha au yuzu, sirop de jasmin & 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.





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE » (SUITE)

À PARTIR DE 15H

OURSIN

8 CL | 18 €

Gin Malouin's, cordial aux poivres, kalamansi, œuf corail & écume de Mertansia

Dans l'esprit d'un dry Martini, revisité aux saveurs des plus grandes marées d'Europe. Ce cocktail a le goût d'un monde invisible qui se dévoile à nous deux fois par jour !

PÊCHE À DINARD

14 CL | 16 €

Liqueur de bergamote, sel marin aux algues, citron jaune, coulis de pêche & champagne

Entre la plage de l'Écluse et la pointe du Moulinet, se trouve une piscine d'eau de mer. Plongez pour ce cocktail gourmand et pétillant

SOAZIG

9 CL | 16 €

Gin breton, confiture de fraise de Plougastel, sirop de coquelicot, liqueur St Germain, poivre de sansho & jus de yuzu

Jolie bretonne aux cheveux rouges gourmand comme la fraise, regard étincelant et franc comme le poivre, peau douce et sensuelle comme le coquelicot sauvage

par Anthony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

ROYALE IS YOUR MARTINI

12 CL | 14 €

Martini blanc, campari, sirop de fleur de sureau, kumquat et champagne
Royale martini revisité

BOTANIQUE

9 CL | 14 €

Rhum vieux, vermouth rouge, liqueur de café & sirop de fève de tonka
Manhattan revisité

BLACK MOJITO

14 CL | 14 €

Rhum vieux cubain, menthe, citron vert, coulis de myrtille à la vanille, charbon végétal
& eau gazeuse
Mojito revisité

DAIQUIRI À LA FRAMBOISE

9 CL | 14 €

Rhum cubain, coulis de framboise & citron vert
Daiquiri revisité

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





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

POMME DE REINETTE

18 CL | 10 €

Jus de pomme artisanal infusé aux épices & ananas, sirop d'orgeat

Pomme de reinette et pomme d'api, tapis, tapis, rouge, pomme de reinette et pomme d'api, tapis, tapis, gris

BARBE À OURS

14 CL | 10 €

Jus de fraise, barbe à papa en sirop, citron vert & 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 sucreries. Il pleuvait du sucre pétillant et les maîtres du monde étaient des enfants.

O'FRUITS

16 CL | 10 €

Eau infusé aux fruits du moment & sucre blanc

Un souvenir d'enfance de la salade de fruits tendrement préparée par ma grand-mère lors des repas en famille

DINARD-KYOTO

16 CL | 10 €

Thé noir, coulis de yuzu, kumquat & jus de pomme en émulsion

Je vous emmène en voyage le temps d'un verre. Dans l'esprit d'un thé frappé à la japonaise

par Antony Bertin

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 €
LAPHROAIG 10 ANS	Islay, Écosse	10 €
JURA LEGACY 10 ANS	Jura, Écosse	18 €
TOBERMORY 9 ANS	Mull, Écosse	26 €
LEDAIG 10 ANS	Mull, Écosse	17 €
MONKEY SHOULDER	Speyside, Écosse	12 €
LONGMORN, THE DISTILLER'S	Speyside, Écosse	19 €
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 €
MAKER'S MARK	Kentucky, États-Unis	10 €
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, 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 €
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

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 COCO FRAPPÉ Chocolat, lait, glaçon, coco & chantilly	8 €
CAFÉ FRAPPÉ Amande Espresso, lait, glaçons & sirop d'orgeat	8 €
Thé vert Frappé à la pomme verte	8 €
Thé blanc frappé au yuzu	8 €
Thé noir frappé à la framboise	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 NATURAL COOKED DUCK FOIE GRAS toasts and fruit chutney	17 €
ASSIETTE DE PALETA BELLOTA IBERICA affinée 36 mois PALETA BELLOTA 36 months maturing	18 €
SAUMON FUMÉ croquant de seigle, avocat et fromage blanc SMOKED SALMON crunchy rye, avocado and fromage blanc	17 €
QUEUES DE CREVETTES croustillantes, aigre doux à la mangue CRISPY SHRIMP TAILS sweet sour mango	Par 5 : 12 € Par 10 : 22 €
TOMATES ANCIENNES burrata à l'huile de basilic OLD TOMATOES, burrata with basil oil	18 €
HUÎTRES CREUSES DE CANCALE N°3 Oyster n°3 from Cancale	Par 6 : 12 € Par 12 : 22 €

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





L'AQUARIUM

BAR

PLATS*

MAIN COURSES*

BRIOCHE MOELLEUSE AU CONFIT D'ALGUES saumon fumé 20 €
et légumes croquants

SOFT BRIOCHE WITH CONFIT SEAWEED smoked salmon and crunchy
vegetables

TAGLIATELLES FRAÎCHES à la « Margate » cuisinées au safran Bio d'Évran 21 €
FRESH TAGLIATELLE cooked on the « Margate » style, organic saffron from Evran

BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE aux algues, mesclun de salade 18 €
LIGHT POLLACK BRANDADE with seaweed, mesclun salad

MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT pommes de terre, frites 20 €

MARINIÈRE MUSSELS french fries

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

DESSERTS

DESSERTS

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT ET FLEURS DE SEL 10 €

PANACOTTA AUX FRUITS ROUGES ET BASILIC 10 €

BARRE CHOCOLATÉE ET GLAÇÉE, AMANDES ET CARMEL 10 €





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