



L'AQUARIUM

BAR

BIENVENUE AU BAR L'AQUARIUM

10:30 - 22:30



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

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

AOP Saint-Véran, Domaine des Poncety 2018 14 € | 59 €

ALSACE

AOP Gewurztraminer, Domaine Boeckel 2018 10 € | 44 €

LOIRE

AOP Quincy, Domaine Mardon 2019 12 € | 49 €

VINS ROUGES

12 CL | 75 CL

BORDEAUX

AOP Graves, Château de Vénus 2018 13 € | 59 €

LOIRE

AOP Chinon, La Cuisine de ma Mère, Nicolas Grosbois 2019 12 € | 49 €

VINS ROSÉS

12 CL | 75 CL

PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Château Rosan 2020 9 € | 49 €

VINS MOELLEUX

12 CL | 75 CL

LOIRE

Côteaux du Layon, Domaine Dhommé 2018 11 € | 49 €



L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

ROUTE DU RHUM

12 CL | 14 €

Rhum Saint James 1764, sirop de palet breton, citron vert, épices, gelée de rhum grand cru de Jamaïque et blanc d'œuf

Parmi les centaines de navires de guerre oubliés des fonds marins, une malle mystérieuse aurait été retrouvée aux abords de Saint-Malo en provenance des Caraïbes.

ELECTRIC

8 CL | 16 €

Rhum Mafana (Infusé aux brèdes de mafane) et liqueur Electric velvet

Et si l'invisible avait un goût ? La saveur de l'énergie déchire l'air en équilibre entre le fruit de la passion acidulé, la fleur anesthésiante et le piment électrique provocant.

SOAZIG AUX PAYS DES MERVEILLES

14 CL | 14 €

Gin, absinthe, jus de pêche de vigne, citron jaune, verveine et essence de CBD (5%)

D'après mon horloge imaginaire, les aiguilles du temps sont des flocons, les cocktails sont excentriques et les spiritueux mêlés les uns aux autres sont magiques. Bienvenue au Pays des Merveilles.

LE WHISKY COLA, AUTREMENT...

14 CL | 14 €

Whisky Jack Daniel's single barrel, liqueur de café, sirop de canelle, thé noir aux épices et eau gazeuse à l'émulsion de vanille

Le Whisky cola est un mélange qui a traversé des générations. Pour certains, il est l'ennemi des mauvais lendemains, pour d'autres, une thérapie entre amis. Nous l'avons revisité afin de développer ses arômes complexes.

par Antony Bertin

CHEF BARMAN





L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

CINÉMA

16 CL | 14 €

Whisky breton pur blé noir, nectar de framboises, sirop de pop-corn maison et citron vert

Quelle serait votre meilleur scénario au Bar de l'Aquarium ? Framboises et pop-corn sont les acteurs de votre histoire, nos barmans les metteurs en scène, et vous, notre spectateur favori.

FLOWER

14 CL | 14 €

Malouin's Rose (gin breton), framboises fraîches, persil frais, liqueur jasmin verte et citron jaune

Fleurs d'Erquy aux lèvres, liqueur de jasmin et gourmandises exquises teintées de framboises. Un délice, demandez à Madame Persil.

HOLA

16 CL | 14 €

Mezcal, jus d'aloë vera "Aloe Si", sirop de cactus au piment, gelée d'orties et citron vert

Durant mon voyage aux États-Unis, j'ai rencontré un étonnant cactus solitaire qui ne pique pas. Il m'a confié une recette que j'ai pris soin de noter sur mon livres de recettes...

UMAMI

14 CL | 18 €

Gin infusé au parmesan et câpres, champagne et liqueur de feuilles de figuier

Gin au parmesan et câpres, danse avec de fines bulles françaises à la robe aux éclats de feuilles de figuier. Quelques pas par-ci, quelques pas par là pour un duo triomphant.

SARRASIN-SIN (LOW)

14 CL | 10 €

Liqueur de blé noir et kombu, poiré et curry breton

Le low cocktail fait partie de la famille des cocktails située entre les Soft et les mélanges composés d'alcool fort traditionnels. Sarrasin-sin, les saveurs de la Bretagne en équilibre

par Antony Bertin

CHEF BARMAN

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



L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

GIN AND DI

10 CL | 14 €

Malouin's gin breton, liqueur de blé noir et kombu, bitter Peychaud's
Une revisite du "Gin and It" aux saveurs bretonnes.

BLACK MOJITO

16 CL | 14 €

Rhum vieux Saint James, coulis de myrtilles au charbon végétal, menthe, citron vert et eau gazeuse
Un Mojito noir pour casser les codes de la recette traditionnelle.

WHITE MARGARITA

10 CL | 14 €

Tequila silver, liqueur d'amande douce et citron vert
Une classique Margarita parfumée à l'amande douce.

GIN BASIL'S MATCHA

10 CL | 14 €

Gin, basilic, matcha, citron vert et sirop de sucre simple
Un cocktail végétal idéal en période estivale.

ESPRESSO JOYEUX

10 CL | 14 €

Vodka, espresso Café Joyeux, sirop de fève de tonka et sel marin
Le classique espresso Martini à la fève de tonka.

WHITE NEGRONI

10 CL | 14 €

Gin Malouin's breton, lillet blanc et suze
Le cocktail préféré des hommes du Bar, avec un gin de notre région.





L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

YVETTE

16 CL | 14€

Fruits rouges frais, jus de framboise, eau gazeuse, herbes fraîches et huile d'olive au basilic

Je me rappelle encore des après-midi ensoleillées où l'on cueillait des framboises, des fraises pour y préparer les meilleures salades de fruits de ma vie. Merci Mamie.

MATCHA SOJA

14 CL | 8€

Lait de soja, matcha et miel de sarrasin

Une recette végétale au sucre naturel des abeilles bretonnes.

ECO-COCKTAIL

10 CL | 8€

Eau de rhubarbe maison, oleo saccharum, fraises fraîches et citron jaune

Dans la philosophie "anti-gaspi", l'eau de rhubarbe est réalisée avec des épilures de rhubarbe et l'oleo saccharum est un sirop à base de zestes d'agrumes bien souvent jetés.

POMME BOTANIQUE

14 CL | 8€

Gin sans alcool, sirop de verveine, coulis de Granny Smith, jus d'aloë vera "Aloe si" et citron vert

Expérimentez le gin sans alcool parfumé aux agrumes et aux épices.

Granny Smith et verveine délicates vous feront voyager dans un petit jardin botanique.

par Antony Bertin

CHEF BARMAN



L'AQUARIUM

BAR

WHISKIES

4 CL

LAGAVULIN DISTILLER'S EDITION	Islay, Écosse	27 €
JURA JOURNEY	Jura, Écosse	14 €
TOBERMORY 9 ANS	Mull, Écosse	26 €
LEDAIG 10 ANS	Mull, Écosse	17 €
MONKEY SHOULDER	Speyside, Écosse	12 €
CRAIGELLACHIE	Speyside, Écosse	12 €
BALVENIE, CARIBBEAN CASK	Speyside, Écosse	22 €
WOODFORD RÉSERVE	Kentucky, États-Unis	18 €
EDDU	Bretagne, France	12 €
BREIZH	Bretagne, France	10 €
WATERFORD	Irlande	28 €
FLATMÖSE	Lords, Écosse	14 €
MACKMYRA, BRUKS WHISKY	Suède	19 €
YAMAZAKI 12 ANS	Japon	19 €
JAMESON	Irlande	10 €
LAPHROAIG	Écosse	12 €
CHIVAS, 12 ANS	Écosse	12 €
MAKER'S MARK	États-unis	10 €





L'AQUARIUM

BAR

GINS

4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	Angleterre	9 €
HENDRICKS	Écosse	12 €
OCTUPUS	France, Bretagne	12 €
MALOUIN'S GIN	France, Bretagne	12 €
CITADELLE	France, Charente	12 €

RHUMS

4 CL

SAINT-JAMES RHUM VIEUX	Martinique	9 €
SAINT JAMES, 1765	Martinique	16 €
TROIS RIVIÈRES VIEUX DE L'OCÉAN	Martinique	9 €
TROIS RIVIÈRES CANNES BRÛLÉES	Martinique	17 €
LA FAVORITE MILLÉSIME 2011	Martinique	45 €
CLÉMENT, LA CANNE BLEUE	Martinique	16 €
HAMPDEN ESTATE	Jamaïque	27 €

VODKAS

4 CL

GREY GOOSE	France, Gironde	12€
NIKKA COFFEY	Japon	14€

ACCOMPAGNEMENTS

SODA, TONIC, JUS ...	3 €
----------------------	-----



L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS

BIÈRE BOUTEILLE "PHILOMENN" **33 CL | 8 €**

Blonde, blanche, rousse
Bière bretonne de la brasserie Trégor dans les Côtes d'Armor

CIDRE SORRE **33 CL | 6 €**

ROSÉ SORRE **33 CL | 6 €**

CIDRE HOUBLONNÉ BIO TI-LÔ **33 CL | 6 €**

CIDRE À LA CHÂTAIGNE **70 CL | 19 €**

70 CL | 19 €

POIRÉ

6 CL | 8 €

VERMOUTHS

Lillet, Noilly Prat, Cinzano, Martini Bianco, Martini Rosso

6 CL | 9 €

PORTOS

Black, Noval

Blanc, Lagrima

6 CL | 8 €

CAMPARI

6 CL | 8 €

SUZE

5 CL | 8 €

RACINES DE SUZE

5 CL | 8 €

OUESTIS / BRASTIS

5 CL | 8 €

ABSINTHE PERNOD

TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO **4 CL**

SILVER MEZCAL VIDA 12€

PISCO MACCHU 12€

TEQUILA PATRON 14€





L'AQUARIUM

BAR

DIGESTIFS

CALVADOS	4 CL	
MARCEL ET LÉA FAUCHEUR VS		12 €
MARCEL ET LÉA FAUCHEUR 6 ANS		22 €
DOMAINE DE LA VERDIÈRE VSOP		9 €
DUBREUIL, 15 ANS D'ÂGE		21 €

COGNAC	4 CL	
LAURENT JOUFFE VSOP		21 €
LAURENT JOUFFRE XO		45 €
HENNESSY PARADIS		70 €
DOMAINE DES FORGES, VSOP		10 €
CAMUS, ILE DE RÉ		24 €

BAS-ARMAGNAC	4 CL	
DOMAINE MONTURON	1990	25 €
DARROZE, LES GRANDS ASSEMBLAGES	8 ans	12 €
DARROZE, LES GRANDS ASSEMBLAGES	30 ans	24 €
MILLET		18 €

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

LIQUEURS ET CRÈMES	4 CL	
Grand Marnier, Cointreau, Limoncello, Chartreuse verte, Bailey's, Amaretto, Get 27, Get 31, Italicus...		12 €
Chartreuse liqueur d'Elixir		20 €



L'AQUARIUM

BAR

SOFT DRINKS

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

JUS ET NECTARS

JUS ET NECTARS	25 CL 7 €
TOMATE	
POMME	
PÊCHE DE VIGNE	
PASSION	
POIRE	
FRAMBOISE	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	30 CL 8 €
CITRON	
ORANGE	
PAMPLEMOUSSE	





L'AQUARIUM

BAR

BARISTA "CHAUD"

ESPRESSO	4 €
NOISETTE	5 €
CAFÉ VIENNOIS Espresso, chocolat, chantilly	7 €
LATTE, CAPPUCCINO	7 €
LATTE NOUGAT Double espresso, mousse et lait chaud, sirop de nougat et chantilly	8 €
LATTE CARAMEL SALÉ Espresso, sauce caramel salé, mousse et lait chaud, chantilly	8 €
CHOCOLAT CHAUD NOIR, "PASILLO EN EQUATEUR", 76 % Puissant, brut, avec une légère amertume pour les amateurs de chocolat fort	8 €
CHOCOLAT CHAUD NOIR "SOUVENIR D'AFRIQUE", 64 % Rond, doux et sucré, ce chocolat est un retour en enfance	8 €
CHOCOLAT CHAUD BLANC "COCON BLANC" Réconfortant et doux aux saveurs typiques du chocolat blanc	8 €

BARISTA "FROID"

CHOCOLAT FRAPPÉ Chocolat "Souvenir d'Afrique", lait, glace et sauce chocolat chantilly	8 €
MILKSHAKE À LA FRAMBOISE Glace vanille, framboises fraîches, coulis de framboise, lait et chantilly	8 €
CHOCO STRACCIATELLA Double espresso, glace stracciatella, lait et chantilly	8 €
LATTE NOUGAT Double espresso, mousse et lait chaud, sirop de nougat et chantilly	8 €
THÉ FRAPPÉ AU YUZU Thé vert "Caraïbes" et coulis de yuzu	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

THÉ AUTOMNAL Pomme noisette, cannelle et vanille

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 prunes noires et orange

VANILLE SUPRÊME Thé rouge aromatisé à la vanille

INFUSIONS Verveine, Menthe, Tilleul ou Jasmin

6 €





L'AQUARIUM

BAR

INSTANT GOURMAND

TOUS LES JOURS, DE 14H À 18H

DUO CHIC 14 €

PÂTISSERIE MAISON Au choix parmi nos suggestions ci-dessous

CAFÉ OU THÉ de la Maison Lindfield

DUO CHOC 16 €

PÂTISSERIE MAISON Au choix parmi nos suggestions ci-dessous

CHOCOLAT VIENNOIS

PÂTISSERIES MAISON

FINGER DE FRAISES DE PAYS, vanille de Madagascar 12 €

TARTE AUX CITRONS, crèmeux et gel basilic 12 €

PAVLOVA À LA RHUBARBE, fleurs de sureau 12 €

CHOU CROQUANT CHOCOLAT, sarrasin et caramel 12 €

POT GLACÉ VANILLE, caramel, fruits secs et fleur de sel 12 €





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	18 €
ASPERGES VERTES servies froides et croquantes burrata à l'huile d'olive fumée COLD AND CRISPY GREEN ASPARAGUS, burrata with smoked olive oil	19 €
GASPACHO DE PETITS POIS AUX HERBES , daurade marinée et crackers PEAS GAZPACHO WITH HERBS, marinated sea bream and crackers	18 €
HUITRES DE CANCALE N°3 OYSTER FROM CANCALE N°3	Par 6 : 12 € Par 12 : 22 €

*Servies de 10:30 à 22:30 - From 10:30am to 10:30pm.





L'AQUARIUM

BAR

PLATS

-

BRIOCHE MOELLEUSE confit d'algues et saumon fumé, légumes croquants SMOOTHY BRIOCHE, seaweed confit and smoked salmon, crispy vegetables	20 €
TAGLIATELLES FRAÎCHES à la "Margate" cuisinées au safran bio d'Evran FRESH TAGLIATELLE cooked on the "Margate" style, organic safran from Evran	22 €
BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE aux algues, mesclun de salade LIGHT POLLACK BRANDADE, seaweed mesclun salad	18 €
FRILOTS DE BORD DE MER , chips de légumes, fenouil et aioli légère FRIED SEAFOOD, vegetables chips, fennel and light aioli	19 €
KEFTA D'AGNEAU et yaourt grec menthe-coriandre, pain moelleux et légumes crus KOFTA LAMB and mint-coriander greek yogurt, smoothy bread and raw vegetables	18 €

PLATEAUX DE FRUITS DE MER*

PLATEAU CLASSIQUE / CLASSIC PLATTER

38 €/ personne

4 Huîtres n°3, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 2 gambas, 50 gr de crevettes grises,
200 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 1/2 Tourteau ou araignée
Oyster n°3, shrimps, grey and pink prawns, king prawns, whelks, winkles, crab or tourteau

PLATEAU AVEC UN HOMARD BLEU / PLATTER WITH BLUE LOBSTER

58 €/ personne

* à commander 24h à l'avance / Should be order 24 hours in advance

DESSERTS

-

FINGER DE FRAISES DE PAYS , vanille de Madagascar STRAWBERRIES SPONGE FINGER, vanilla from Madagascar	12 €
TARTE AUX CITRONS , crémeux et gel basilic LEMON TART, basil cream	12 €
PAVLOVA À LA RHUBARBE , fleurs de sureau RHUBARB PAVLOVA, elderflower	12 €
CHOU CROQUANT CHOCOLAT , sarrasin et caramel CRISPY CHOCOLATE CHOU BUN, buckwheat and caramel	12 €
POT GLACÉ VANILLE , caramel, fruits secs et fleur de sel ICED VANILLA JAR, caramel, dried fruits and fleurs de sel	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

« 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