



L'AQUARIUM

BAR

10h30 - 23h00



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

CHAPITRE I

LA POÉSIE LIQUIDE.

*Les Cocktails sont comme une poésie liquide
où chaque ingrédient est un vers,
Puis de vers en verre,
Les ingrédients prennent la forme d'un chapitre,
Les lignes deviennent des millilitres,
Jusqu'à obtention d'une conclusion qui aboutit à une solution liquide,
La plus magique possible.*

*Lauréat de six 1^{er} prix dans l'univers du cocktail depuis 2013,
je m'épanouis au Bar de l'Aquarium
en créant des univers sur chacune de mes recettes.*

Antony Bertin.
CHEF BARMAN



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 1.

Les cocktails Signatures



L'AQUARIUM

BAR

LE COCKTAIL DE BIENVENUE

12 CL

Cocktail spécial pour les convives de l'hôtel en échange d'un ticket Aquarium.

AVEC ALCOOL :

Cidre bouché maison Dupont, solution saline aux algues, sirop de pomme verte et curaçao

SANS ALCOOL :

Jus de pomme pétillant maison Dupont, solution saline aux algues, sirop de poire et curaçao

Toute l'équipe du bar de l'Aquarium vous souhaite la bienvenue.

A travers cette recette, je vous propose de découvrir la légende de la mer d'Émeraude. Celle-ci raconte qu'une créature, mi-femme mi-sirène apparaissait aux abords de la pointe du Moulinet, à Dinard.

Elle portait au doigt une magnifique pierre d'Émeraude.

A chaque passage d'un navire marin aux abords de la côte, elle leurs faisait des grands signes.

Attirés par son regard et l'éclat de sa bague, les marins se dirigeaient vers elle, oubliant le danger qui les menaçaient. Ainsi, ils venaient talonner les récifs pour finir échoués.

Ce manège diabolique a pris fin quand un moine fut témoin de la scène. Pris de honte et de remords, cette jeune femme jeta sa bague à la mer avant de disparaître.

Depuis ce jour, une étonnante couleur verte apparaît dans toute sa splendeur, lorsque le soleil y dirige ses rayons.

COCO MALO

22€ | 14 CL

Rhum de la distillerie de St Malo, coulis et eau de coco, sirop de gaufre, framboises fraîches et glace chocolat

Valse de mouettes aux aguets sur le bord de mer étincelant,

Peau salée sur serviette de bain ensablée,

Nez imprégné d'odeurs sucrées du glacier débordé,

L'heure du retour de plage a sonné.



L'AQUARIUM

BAR

99 FRANCS

20 € | 12 CL

Vodka Le Philtre, sirop de mûre sauvage à la vanille, citron jaune, LSD*, amande moussante

*De ma baignoire je pense à la pluie,
A ceux qui la regardent de la fenêtre,
Ceux qui la polluent,
Ceux qui la détestent et ceux qui la chantent.
Ou bien même ceux qui en tirent profit quelque part sur terre.
Et il y a moi, qui la prends sur la figure en pensant à tout ça.*

*Lavande Soda Dilué fait maison

L'ÂGE DE FEU

22 € | 14 CL

Rhum agricole " cannes brûlées ", sirop aux 24 plantes, coulis de fraise " Mara des bois ", Campari, liqueur Safari, citron vert et épices aux fourmis comestibles*

*Du premier pas de l'homme dans les plaines africaines, au premier feu allumé en -450000 ans en Europe,
On dit qu'une recette aurait été retrouvée gravée par l'homme Homo Sapiens lui-même, sur les roches de la grotte de Lascaux.
Nos ancêtres, auraient ils créé l'âge du bar avant le feu ?*

*Mélange de cannelle, gingembre, sucre blanc et fourmis comestibles

FUJI SAN

22 € | 14 CL

Gin de Kyoto, coulis de yuzu, sudachi, thé noir japonais Benifuki Yakushima infusé à froid*, charbon végétal et nuage léger saveur " fraisier japonais "

On dit qu'au sommet du Mont Fuji, toujours enneigé, se cache un élixir d'immortalité. C'est de cet élixir que proviendrait la fumée qu'il dégager parfois, due au breuvage qui se consume.

*thé noir qui développe des notes fruitées et une impression de pâtisserie gourmande.



L'AQUARIUM

BAR

CAPRICUS

24€ | 14 CL

Champagne, liqueur de bergamote, coulis de pêche, sel marin et citron jaune

Il y a peu de temps, on découvrait Pompéi au pied du Vésuve.

Une ville enterrée sous 20 mètres de cendre où la vie semble s'être figée dans le temps.

Composée d'une délicate liqueur italienne qui s'inspire de l'ère romaine, celle-ci est combinée à un délicieux coulis de pêche qui rappelle presque la texture de la lave du Vésuve.

Vin pétillant et fleur de sel en guise de soleil italien,

Capricus, une architecture aromatique à l'italienne, au beau milieu de l'art antique.

LA VILLA DE MADAME PERSIL

22 € | 14 CL

Gin infusé à la fraise de Plougastel, confiture de fraise, sirop de géranium, jus de cranberry, persil frais et citron jaune

De toutes les villas de Dinard,

Celle de Madame Persil serait la plus jolie,

Mais seuls les dinardais en connaissent l'adresse exacte.

Elle serait plus difficile à trouver qu'une auberge de haute montagne,

Mais si vous vous aventurez dans les rues étroites dinardaises hors des sentiers battus,

Alors peut-être aurez vous la chance de la voir,

Où bienveillance et hospitalité sont cultivées par Madame Persil, en personne.

NASHVILLE BURGER

19 € | 9 CL

Jack Daniel's façon " Burger "*, mezcal, vermouth rouge, liqueur de pain, huile de roquette et sauces américaines

Quoi de plus emblématique que le Burger américain pour mixer un Whisky du Tennessee.

Ce cocktail conceptuel vous propose une expérience gustative autour du " Burger liquide ", où l'idée est de déposer une des 3 sauces sur le bout de la langue puis déguster le cocktail.

Un vrai jeu de saveurs et de couleurs.

*fat wash façon " Burger " élaboré à partir d'un jus de cuisson composé d'oignons, de steak haché, de cheddar et de beurre demi-sel



L'AQUARIUM

BAR

ROQUEFORT COCKTAIL

19 € | 9 CL

Eau de vie de poire Williams infusée aux fruits noirs, sirop de miel de sarrasin, liqueur de Roquefort et huile de cèpe

L'histoire improbable du fermier du village de Belcastel dans l'Aveyron,

Raconte qu'avant d'être un fromage,

Le Roquefort était bel et bien une liqueur créée par son arrière arrière arrière grand-père, en hommage aux épicuriens en visite en Occitanie.

OVNI NEGRONI

20 € | 10 CL

Vermouth rouge " Antica Formula ", Campari, gin " Tanqueray Ten ", mousse aux saveurs de Mars* et sable rouge*

Alors que je baladais mon petit chien sur les promenades de Dinard un soir de pleine lune, j'ai pu observer une mini soucoupe volante se poser sur le sable, encore détrempe par la marée haute.

Curieux de cette cocasse situation, je me suis approché de cette soucoupe à pas de chat.

A ma grande surprise, un petit homme vert, pas plus haut qu'un homard, divaguant dans les allées du marché, apparut. Il était vêtu d'un tablier, d'une moustache jaune et d'un tatouage fluorescent représentant une barre chocolatée. Il me confia un parchemin gélatineux, contenant une recette très en vogue sur sa petite planète rouge.

Avant de repartir, il me confessa que, si je ne souhaitais pas être kidnappé pour être envoyé sur Mars, je ne devais la partager à personne.

En voici la recette.

**mousse légère au siphon composée de caramel, de blanc d'œuf et d'une sauce chocolat*

**mélange de biscuit Oreo et paprika*

PANDA DU VIETNAM

19 € | 18 CL

Gin Panda, tisane aux feuilles de bambou infusées à froid, sirop de gingembre, purée de d'abricot et citron vert

Aussi appelé " Ailuropoda melanoleuca ",

Qu'il soit de Chine ou du Vietnam,

Le panda est le président des bambous.

Cet ours herbivore vêtu de noir et de blanc ne cesse de fasciner les foules.



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 2.

Les cocktails classiques revisités



L'AQUARIUM

BAR

BLACK MOJITO

20 € | 12 CL

Rhum vieux, coulis de mûre et myrtille à la vanille, citron vert, menthe fraîche, charbon végétal et eau gazeuse

Les choses simples sont les meilleures, à partir du moment où elles deviennent compliquées.

PRALINE SOUR

16 € | 9 CL

Pisco, sirop de praline maison, citron vert et blanc en neige

Un grand classique venu du Pérou, customisé d'un sirop de praline maison.

SMS SPRITZ À LA FRAISE

20 € | 12 CL

SMS Spritz infusé à la fraise, eau gazeuse, Prosecco et basilic frais

L'Apérol breton infusé par nos soins à la fraise fraîche.

LIQUID TATIN

20 € | 12 CL

Calvados maison Dupont infusé à la vanille, sirop de biscuit et pomme, citron vert et mousse au caramel salé

La Tarte tatin version liquide, pour les plus gourmands d'entre vous.

BUBBLE CAÏPIROSKA

18 € | 10 CL

Vodka de la distillerie de St Malo infusé au bublizz, sirop de bubble-gum, curaçao bleu et citron vert

Coloré, aux saveurs de bonbons de notre enfance.



L'AQUARIUM

BAR

GIN BASIL SMASH

18 € | 10 CL

Gin " Hendrick's ", basilic frais, citron vert et sirop de sucre

Un cocktail classique créé à Hambourg en 2008.

MARGARITA BOCA CHICA

18 € | 10 CL

Téquila silver, sauce au piment jalapeño, sirop de cactus au piment, citron vert et " tex mex "

Une Margarita " Texas Mexique ", on dit qu'elle aurait fait tomber des murs.

AQUARIUM CLUB

18€ | 10 CL

Whisky Galaad " à la table des chefs " infusé au sobacha, crème de blé noir, citron vert, blanc en neige et graines de sarrasin grillées

Comme un Whisky sour.

SPICY MANGO DAIQUIRI

18 € | 10 CL

Rhum, coulis de mangue, poivre de Sichouan et citron vert

Exotique, frais, délicieux, poivré, frappé, estivale, épicé, acidulé, équilibré, incontournable, secoué ...

ORANGE & FLOWERS

18 € | 10 CL

Gin, Campari, confiture d'orange, sirop de jasmin et citron jaune

Délicat, floral et légèrement amère.



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 3.
Les Soft cocktails, jus de fruits,
& soda



L'AQUARIUM

BAR

DINARD OSAKA

14 € | 14 CL

Thé noir aux épices, coulis de yuzu, jus de sudachi et mousse de ginger beer

*Passionné par l'univers du Japon,
je vous emmène en voyage le temps d'un verre très japonisant.*

BLACK MOJITO 2

14 € | 12 CL

Coulis de mûre et myrtille à la vanille, citron vert, menthe fraîche, charbon végétal et eau gazeuse

Le classique Mojito revu à notre façon.

PANDA DE CHINE

16 € | 18 CL

Gin sans alcool, tisane aux feuilles de bambou infusées à froid, sirop de gingembre, purée de d'abricot et citron vert

*Aussi appelé " Ailuropoda melanoleuca ",
Qu'il soit de Chine ou du Vietnam,
Le panda est le président des bambous.
Cet ours herbivore vêtu de noir et de blanc ne cesse de fasciner les foules.*

LE FRAISIER DU BOUT DU JARDIN DU CHAMPS D'À CÔTÉ

14 € | 14 CL

Fruits rouges et basilic frais, coulis de fraises, jus de cranberry, citron vert et huile d'olive

*D'après mes souvenirs lointains, je cueillais des fraises fraîches avec ma grand-mère sur un de ses champs, situés en bordure de Loire, dans la commune de la Chapelle-sur-Loire. Sans doute les plus délicieuses que j'ai pu déguster, surtout quand elles sont tapissées de sucre blanc.
Ma grand-mère aimait les choses simples. Ce cocktail lui rend hommage.*



L'AQUARIUM

BAR

Eau, Sodas et jus de fruits

EAU ET SODAS 33 cl

Breizh cola ou zéro	Roc-Saint-André, France	8 €
Perrier	Vergèze, France	8 €
Ginger beer, bio	Cognac, France	8 €
Tonic, bio	Cognac, Italie	8 €
Limonade maison	Castelbrac, France	7 €
Orangeade	Castelbrac, France	7 €

JUS DE FRUITS 25 cl

Tomate	9 €
Abricot Bergeron	9 €
Pêche jaune	9 €
Pomme trouble	9 €
Ananas	9 €
Fraise	9 €

JUS DE FRUITS PRESSÉS 20 cl

Orange	10 €
Citron jaune	10 €
Pamplemousse	10 €



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,
Servis dans vos verres,
Une explosion de saveur,
Digne d'un bouquet de fleur.*

*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 me 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.

Pierrick Pradel
SOMMELIER ET SECOND DE BAR



L'AQUARIUM

BAR

Champagnes

CHAMPAGNE À LA COUPE 12 cl

Veuve Clicquot — Carte Jaune 21 €

Veuve Clicquot — Rosé 25 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE 75 cl

Le Brun de Neuville — Extra Brut 99 €

Veuve Clicquot — Carte Jaune 115 €

Jacquesson — Cuvée 745 145 €

Veuve Clicquot — La Grande Dame 2006 260 €

Krug — Grande Cuvée 390 €

Billecart Salmon — Elisabeth Salmon 2009 280 €

Fleury — Rosé de Saignée Brut 105 €

Deutz — Brut Rosé 120 €

Veuve Clicquot — Rosé 135 €

Billecart Salmon — Brut Rosé 155 €

Vins Rosés 12 cl | 75 cl

PROVENCE

Coteaux d'Aix en Provence — Château Revelette 2022 11 € | 55 €



L'AQUARIUM

BAR

Vins Blancs

12 cl | 75 cl

BRETAGNE

Glaz Blanc — Domaine Les Longues Vignes 2022 65 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin 2020 10 € | 50 €

Montlouis sur Loire " Remus " — Domaine La Taille aux Loups 2021 75 €

Anjou " Effusion " — Domaine Patrick Baudouin 2021 12 € | 65 €

Pouilly fumé " Elisa " — Domaine Jonathan Pabiot 2021 12 € | 65 €

BOURGOGNE

Chablis — Domaine Duplessis 2020 12 € | 65 €

Auxey - Duresses — Domaine Agnès Paquet 2019 85 €

Puligny - Montrachet — Domaine François Carillon 2019 145 €

VALLÉE DU RHÔNE

Hermitage — Domaine du Colombier 2017 155 €

Crozes Hermitage " Perles Ivoires " — Domaine Jean Esprit 2022 70 €

Saint Peray " Les Pins " — Domaine Bernard Gripa 2021 14 € | 75 €

PROVENCE

Côtes de Provence " Grande Réserve " — Château Maravenne 2021 60 €

LANGUEDOC

Languedoc " Strate " — Clos Constantin 2021 65 €

SUD - OUEST

Gaillac — Domaine Sarrabelle 2020 60 €

PORTUGAL

Vinho Verde " Docil Loureiro " — Nieport 2021 11 € | 55 €



L'AQUARIUM

BAR

Vins Rouges

12 cl | 75 cl

BRETAGNE

Glaz Rouge — Domaine Les Longues Vignes 2022 65 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur Champigny — Domaine des Roches Neuves 2021 12 € | 65 €

BOURGOGNE

Marsannay " Le Finage " — Domaine René Bouvier 2018 14 € | 75 €

Nuits - Saint - Georges 1er Cru " Les Pruliers " — Henri Gouges 2018 165 €

Auxey - Duresses — Domaine Agnès Paquet 2018 85 €

Rully 1er Cru " Les Chapitres " — Domaine Dureuil Janthial 2017 125 €

SAVOIE

Savoie " Totem " — Domaine Ludovic Archer 2020 75 €

VALLÉE DU RHÔNE

Vin de Seyssuel " Kamaka " — Domaine Bott 2020 95 €

Hermitage — Domaine du Colombier 2016 155 €

Saint Joseph — Domaine Bernard Gripa 2021 120 €

Crozes Hermitage " Perles Noires " — Domaine Jean Esprit 2021 11 € | 60 €

PROVENCE

Palette — Henri Bonnaud 2018 75 €

LANGUEDOC

Terrasses du Larzac " Les Clapas " — Domaine du Pas de L'Escalette 2019 65 €

AFRIQUE DU SUD

Coastal Region " Touch Pinotage " — Rijk's 2019 14 € | 75 €



L'AQUARIUM

BAR

Les spiritueux

GIN S

4 cl

Hendrick's	Girvan, Ecosse	18 €
Panda	Raeren, Belgique	18 €
Pink Pepper	Cognac, France	20 €
Malouin's Gin	Saint-Malo, France	15 €
Gin 22	Hossegor, France	20 €
Citadelle	Ars, France	15 €
Blurry Moon (Bio)	La Bouëxière, France	20 €
Le Grand Nez à la truffe et vanille	Nérac, France	20 €
Oli'Gin	Avignon, France	20 €
Bombay Sapphire	Laverstoke Mill, Angleterre	15 €
Sip Smith	Londres, Angleterre	20 €
Kinobi	Kyoto, Japon	18 €

RHUMS

4 cl

Forbann vieux	Acigné, France	15 €
Mafana	Nantes, France	16 €
La Compagnie des Indes, Jamaica	Beaune, France	20 €
Longueueau, passion des Chefs	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	18 €
Longueueau Opéra	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	40 €
Bologne Xo	Basse-Terre, Guadeloupe	40 €
Saint James 12 ans	Saint Marie, Martinique	45 €
La Favorite 2015	Le Lamentin, Martinique	45 €
Kong	Darso, Guatemala	22 €
Clairin Communal	Port-au-Prince, Haïti	20 €



L'AQUARIUM

BAR

WHISKY

4 cl

Gallad, à la table des chefs	Ploërmel, France	16 €
Naguelann Mesk	Langueenan, France	22 €
Roof Rye	Lannion, France	20 €
Uisce de profundis	Ouessant, France	69 €
Compass box Glasgow blend	Glasgow, Écosse	16 €
Craigellachie	Speyside, Écosse	16 €
Laphroaig 10 ans	Islay, Écosse	16 €
Redbreast 15 ans	Cork county, Irlande	36 €
Green Spot « Chateau Montelena »	Midleton, Irlande	21 €
Yellow Spot 12 ans	Midleton, Irlande	28 €
Jameson IPA Edition	Dublin, Irlande	18 €
Sonoma	Californie, États-Unis	21 €
Blanton's original	Kentucky, États-Unis	26 €
Mackmyra, Bruks Whisky	Gavleborg County, Suède	21 €
Hatozaki	Akashi, Japon	23 €
Kavalan	Kavalan, Taïwan	31 €

VODKA

4 cl

Grey Goose	Cognac, France	15 €
Awen Nature, Herbe de Bison	Ala Bouëxière, France	15 €
Le Philtre	Cognac, France	17 €
Alpinist	3160 mètres d'altitude, Suisse	19 €

MEZCAL, PISCO ET CACHAÇA

4 cl

Mezcal convite esencial	Oaxaca, Mexique	16 €
Pisco Waqar	Tulahuen, Chili	17 €
Tequila Patron	Jalisco, Mexique	16 €
Cachaça Tijuca	Rio de Janeiro, Brésil	16 €



L'AQUARIUM

BAR

Les digestifs

COGNAC

4 cl

Laurent Jouffe XO	Cognac, France	46 €
Maxime Trijol XO	Saint-Martial-sur-Né, France	46 €
Hennessy XO	Cognac, France	69 €
Pierre Ferrand, la Sélection des Anges	Ars, France	79 €

CALVADOS

4 cl

Marcel et Léa Faucheur 6 ans	Calvados, France	20 €
Domfrontais 16 ans, Maison Pacory	Les Grimaux, France	22 €
Pays d'Auge Original, Dupont	Viciot-Pontfol, France	20 €
Pays d'Auge 20 ans Dupont	Viciot-Pontfol, France	27 €
Pays d'Auge « Pomme Captive » Dupont	Viciot-Pontfol, France	32 €

EAU DE VIE

4 cl

Vieille Prune, Maison Manguin	Avignon, France	27 €
L'Abricot du Ventoux, Manguin	Avignon, France	31 €
Poire Williams, Muscat de Beaumes	Avignon, France	27 €
Poire Williams rouge « Coeur dechauffe »	Avignon, France	23 €
Kirsch, Maison Etter	Zoug, Suisse	15 €
Framboise, Maison Etter	Zoug, Suisse	15 €

ARMAGNAC

4 cl

Haut Marin VS	Menars, France	14 €
Darroze, Les Grands Assemblages 20 ans	Roquefort, France	26 €
Château Bordeneuve 1999	Castelnau-d'Auzan-Labarrère, France	28 €
L'Encandata, domaine Lassalle 1990	Vic-Fezensac, France	42 €



L'AQUARIUM

BAR

Liqueurs, apéritifs et bières

LIQUEURS		4 cl
Menthe Poivrée bretonne	Acigné, France	16 €
Saint Germain	Paris, France	14 €
Bénédictine	Fécamp, France	14 €
Chartreuse verte	Entre-Deux-Guiers, France	16 €
Chartreuse jaune MOF Sommeliers	Entre-Deux-Guiers, France	20 €
Crème de blé noir	Dinard, France	12 €
Grand Marnier	Neauphle-le-Château, France	14 €
Cointreau	Saint Barthelemy d'Anjou, France	14 €
Citron Bergamote, maison Manguin	Avignon, France	18 €
Génépi	Saint Quentin sur Isère, France	14 €
Get 27	Beaucaire, France	14 €
Limoncello	Chartes, France	16 €
Adriatico bianco	Putignano, Italie	18 €
Disaronno	Saronno, Italie	14 €
Marashino, Luxardo	Torreglia, Italie	14 €
Kalhua	Veracruz, Mexique	14 €
APÉRITIFS		4 cl
Porto rouge " Kopke " 10 ans	Porto, Portugal	14 €
Porto blanc " Lagrima "	Porto, Portugal	10 €
Vermouth et bitter Dolin	Chambéry, France	10 €
Vermouth rouge, Antica Formula	Milan, Italie	16 €
Campari	Milan, Italie	9 €
Suze	Thuir, France	9 €
		3 cl
Brastis maison Jouffe	Dinan, France	9 €
BIÈRES ET CIDRES		33 cl
Cidre brut, Dupont	Victot-Pontfol, France	8 €
Cote Nord, blonde 4,2 %	La Richardais, France	9 €
Adelta, blanche 4,7 %	La Richardais, France	9 €
Semper fidelis, dorée 10 %	La Richardais, France	10 €



L'AQUARIUM

BAR

CHAPITRE III

LA CUISINE

*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 saisonnalité.*

Julien Hennote
CHEF DE CUISINE



L'AQUARIUM

BAR

Les assiettes de l'Aquarium, à partager

BULOTS, MAYONNAISE FUMÉE* et pains brûlés par 500 gr | 10 €
WHELKS, SMOCKED MAYONNAISE and burnt bread

TARAMA AU POIVRE D'ALGUES* toast nordique 15 €
TARAMA WITH SEAWEED PEPPER and crispy Nordic bread

FRITOTS DE LANGOUSTINES herbes fraîches et sauce piquante par 6 | 20 €
FRITOTS OF LANGOUSTINES toasted bread and salted butter

LES AMANDES DE MER à l'ail et au persil par 12 | 14 €
SEA ALMONDS with garlic and parsley

FINES TRANCHES DE PALETTE IBÉRIQUE*, 20 €
"Pata Negra", 36 mois d'affinage
THIN SLICES OF IBERIAN PALETTE
"Pata Negra", 36 months of ripening

FALAFEL DE POIS CHICHES taboulé de chou-fleur et yaourt au concombre 19 €
CHICKPEA FALAFEL cauliflower tabbouleh and cucumber yoghurt

*Plats disponibles en room service de 22:00 à 11:30 - Room service available from 10:00 pm to 11:30 am.



L'AQUARIUM

BAR

Les suggestions du Chef

MOULES DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL 24 €

En marinière, pommes de terre frites

MUSSELS FROM THE MONT-SAINT-MICHEL BAY

Marinières with fried potatoes

LINGUINE DE HOMARD BLEU cébette et parmesan 28 €

BLUE LOBSTER LINGUINE spring onion and parmesan

CARPACCIO DE BOEUF " BLACK ANGUS " 24 €

condiment d'algues et fenouil croquant

« BLACK ANGUS » BEEF CARPACCIO

seaweed condiment and crunchy fennel

CRAB ROLL araignée de mer de Saint-Malo, curry et citron vert 22 €

CRAB ROLL Saint-Malo spider crab, curry and lime

LA CLASSIQUE SALADE CÉSAR 24 €

Poulet fermier, croûtons, parmesan et olives noires

THE CLASSIC CAESAR SALAD

free-range chicken, croutons, parmesan and black olives



L'AQUARIUM

BAR

Les fruits de mer

À COMMANDER 24H À L'AVANCE POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES
SHOULD BE ORDER 24 HOURS IN ADVANCE - MINIMUM ORDER FOR 2
PEOPLE

PLATEAU CLASSIQUE

48 € par pers.

4 Huîtres n°3, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 2 gambas, 50g de crevettes grises, 200g de bulots, 50g de bigorneaux, 1/2 Tourteau ou araignée

CLASSIC PLATTER

Oyster n°3, shrimps, grey and pink prawns, king prawns, whelks, winkles, 1/2 crab or tourteau

PLATEAU AVEC 1/2 HOMARD BLEU

65 € par pers.

WITH 1/2 BLUE LOBSTER



L'AQUARIUM

BAR

CHAPITRE IV

DESSERTS, CAFÉS, CHOCOLATERIES & THÉS

*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
CHEFFE PÂTISSIÈRE



L'AQUARIUM

BAR

Les desserts

LA PÂTISSERIE DU JOUR PASTRY OF THE DAY	10 €
LA TARTE DU JOUR PIE OF THE DAY	8 €
LE CAKE DU JOUR CAKE OF THE DAY	6 €
MERINGUE CROQUANTE fruits rouges du moment parfumé à la vanille CRUNCHY MERINGUE red fruits of the moment flavored with vanilla	14 €
POT GLACÉ VANILLE* caramel, amandes, cacahuètes et fleur de sel VANILLA ICE CREAM caramel, almonds, peanuts and fleur de sel	14 €
MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT* et fleur de sel LIGHT CHOCOLATE MOUSSE with fleur de sel	12 €
SOUPE GLACÉE fruits rouges aux herbes du jardin, sorbet du moment CHILLED RED FRUIT SOUP herbs from the garden, sorbet of the moment	12 €
L'ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS* PLATE OF FARM CHEESES	15 €

*Plats disponibles en room service de 22:30 à 11:00 - Room service available from 10:30 pm to 11:00 am.



L'AQUARIUM

BAR

Le café & co

Nos préparations chaudes et froides sont élaborées avec du lait entier et proposées avec une chantilly à la madeleine

ESPRESSO / DÉCAFEINÉ 5 €

Café joyeux, originaire d'Amérique du sud

LATTE 7€

Un grand volume de lait entier onctueux et un espresso

CAPPUCCINO 7€

Un petit volume de lait entier onctueux et un espresso

CAFÉ VIENNOIS 8€

Un café allongé, chantilly maison et chocolat

MATCHA LATTE 8€

Un grand volume de lait entier onctueux et du matcha

LATTE MACCHIATO 8 €

Espresso, sirop de vanille, lait végétal de noisette et coulis de chocolat

MOCHACCINO 8€

Double espresso, chocolat " souvenir d'Afrique ", eau et lait entier

SMOOTHIE AUX FRUITS ROUGES 9 €

Mélange de fruits rouges du moment, jus de cranberry

SMOOTHIE VITAMINÉ 9 €

Jus d'orange frais, ananas frais et carottes fraîches



L'AQUARIUM

BAR

La chocolaterie

Nos préparations chaudes et froides sont élaborées avec du lait entier et proposées avec une chantilly à la madeleine

COCON BLANC 9 €

Un chocolat blanc doux, réconfortant et gourmand aux saveurs typiques de chocolat blanc et de lait entier.

SOUVENIR D'AFRIQUE (64 %) 9 €

Rond, doux et sucré au goût puissant de cacao, ce chocolat séduira aussi les plus jeunes.

PASILLO EN ÉQUATEUR (76 %) 9 €

Puissant, brut et amer, originaire d'Équateur. Pour les amateurs de chocolat fort.

NOIR AUX ÉPICES (64 %) 9 €

Toute la magie des épices hivernales dans un savoureux chocolat.

NOIR À L'ORANGE (64 %) 9 €

Chocolat très cacaoté, relevé par l'acidité de l'orange, un délice.

CHOMALLOW GLACÉ 10 €

Chocolat " Souvenir d'Afrique 64 % ", lait entier, sirop de chamallow grillée, glace chocolat, chamallow et chantilly maison

CHOCOLAT GLACÉ 10 €

Chocolat " Souvenir d'Afrique 64% ", lait entier, glace chocolat et chantilly maison

COCO CHOCO GLACÉ 10 €

Chocolat " Souvenir d'Afrique 64% ", lait entier, coulis de coco et chantilly maison



L'AQUARIUM

BAR

Les thés

THÉS NOIRS

7 €

Darjeeling Himalayan B.O.P

Thé puissant et aromatique

Ceylan Kenilworth B.O.P

Thé rond et puissant

Earl grey

Bergamote et agrumes

Lapsang Souchong

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

THÉS VERTS

7 €

Caraiïbes

Sencha aromatisé raisin, papaye, ananas, framboises

Gwen Ha Du

Sencha aromatisé pomme, sarrasin, bruyère et algues

Jasmin

Sencha naturel à ma fleur de jasmin

Chun mee

Thé vert au goût moelleux, fruité et délicat

THÉS AROMATISÉS

7 €

Cottage garden

Thé noir et vert Sencha, fleurs de cerisier et pomme

Summer pudding

Mélange de thé noir et fruits rouges

THÉS ROUGES ROOIBOS

7 €

Sanddorn premium

Thé rouge, mélange de prunes noires et d'oranges

Vanille suprême

Thé rouge aromatisé à la vanille

INFUSIONS

7 €

Verveine

Plante aromatique

Sweet dreams

Mélange de verveine, camomille, et fleur d'oranger

Tilleul

Plante aromatique



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





