



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'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 :

Poiré par Eric Bordelet, solution saline aux algues, sirop " pumpkin spice " et curaçao

SANS ALCOOL :

Jus de pomme pétillant maison Dupont, solution saline aux algues, sirop " pumpkin spice " 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 près de la côte, elle leur faisait de 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.

MONT BLANC ROYAL

25 € | 16 CL

Liqueur de châtaigne, sirop de meringue maison, perles de fruits rouges, champagne et nuage léger à la vanille

Peu importe le nom que vous lui donnerez, ce cocktail est la réinterprétation du célèbre dessert Mont-Blanc.

Apparu en France dans les années 1620, c'est au cœur de Megève au " Hibou blanc " que je l'ai dégusté pour la première fois.

C'est sans hésiter que j'ai voulu le présenter dans un format peu ordinaire ici, à Dinard, ce roi des desserts au pays des neiges.



L'AQUARIUM

BAR

NAPOL'IZZ COCKTAIL

21 € | 12 CL

Clarification* de liqueur de baguette, sauce tomate Napolitaine, Oli'Gin, mezcal, poudre de basilic Roellinger®, citron vert et huile d'olive

La légende raconte que ce cocktail fût créé en 1911 par le célèbre inventeur pizzaiolo Antoni Bertolini sur la place Piazza del Plebiscito à Naples, lors d'une forte canicule qui atteignait les 40° à l'ombre. Alors que les terrasses étaient désertées par les touristes à cause de la forte chaleur, il eu l'idée ingénieuse de créer une pizza qui désaltérait. Enfin presque... puisque son jeune apprenti aurait confondu une bouteille d'eau minérale avec une bouteille de gin à l'olive.

*Action de l'acidité dans un corps gras (lait entier) pour séparer les particules du mélange

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 -450 000 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

ALPINISTE

22 € | 14 CL

Sirop alpin maison*, Champagne et givrage " Ricola "

*J'entame un voyage vers un sommet inconnu,
A 4 809 mètres d'altitude, l'air manque un peu.
J'ai comme l'impression qu'il neige du chocolat blanc,
Un monde presque imaginaire où tout est blanc,
Du bout des pieds à la pointe de mes gants,
L'air gelé m'envahit, me berce et laisse traîner dans mes pensées,
une idée de recette faite d'un amour blanc.*

*Combinaison de sucre, pin, menthe verte et poivrée, mélisse, verveine et sapin



L'AQUARIUM

BAR

KITSUNE DE KITAKYŪSHŪ

24 € | 18 CL

Saké pétillant, liqueur de bergamote et fleur de cerisier, coulis de yuzu, sel marin, sudachi et émulsion de kumquat

Le Kitsune est un esprit renard appartenant à la famille des yokai, créatures surnaturelles japonaises. Animal polymorphe, il possède de nombreux pouvoirs dont celui de prendre l'apparence d'une jeune femme pour ensorceler ses victimes. On lui attribue toute sorte de phénomènes inexplicables. On raconte qu'il serait le messenger d'Inari, la déesse du riz et du saké.

LA ROUTE DU RHUM

22 € | 12 CL

Vieux rhum de Guadeloupe, sirop de palet breton, fleur de sel, poudre d'algue et citron vert

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

WILLIAM'S

22 € | 9 CL

Vieux Cognac infusé aux épices Roellinger® " Kawa "**, sirop de Salidou**, nectar et coulis de poire Williams, citron vert

Poire artistique, recette presque hasardeuse, comme une pomme tombée sur la tête de Newton. Je ne suis pas William et pourtant mon esprit gourmand m'attire vers l'envie de croquer dans une poire.

*kawa : cannelle, gingembre, poivre, cardamome, épices

**salidou : caramel salé breton



L'AQUARIUM

BAR

ROQUEFORT COCKTAIL

20 € | 9 CL

Eau de vie de poire Williams infusée aux fruits d'automne, sirop de miel et liqueur de Roquefort

*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.*

RED VELVET

21 € | 10 CL

Bourbon de Californie à la vanille Bourbon, blanc en neige monté à la fleur de sel, sirop de chocolat ruby*, sauce saveur Red Velvet et citron vert

*Red Velvet est un gâteau soyeux de couleur rouge velours, originaire des Etats-Unis.
Il symbolise un moment de fête durant la période d'automne et d'hiver. Il incarne aussi un moment
délicieux en famille, comme j'affectionne particulièrement ; d'où l'idée de vous proposer ce doux cocktail
aux saveurs légères de pâtisserie.*

**sirop de la maison Routin aux saveurs d'un dessert cacaoté*

FANTOMATIQUE

22 € | 12 CL

Amaretto blanc " Adriatico ", blanche d'Armagnac et cordial d'ananas et noix de coco

*Alors que j'avais seulement 10 ans, je me souviens encore de chaque détail lorsque que j'étais seul dans la
chambre d'une très vieille maison familiale.
Pas complètement éveillé, ni complètement réveillé,
En pleine nuit, le sentiment d'être dérangé par l'obscurité.
Ce claquement de porte par un étrange courant d'air glacé vint presque à moi, me caresser les bras déjà
frissonnants.
Puis, à nouveau le silence, brisé par un chuchotement inexpliqué.
Des murmures filant entre les murs de la chambre.
Je suis paralysé lorsque j'aperçois cette silhouette transperçant l'obscurité, faisant les 100 pas, d'un air décidé.*



L'AQUARIUM

BAR

CHIBA

22 € | 14 CL

Gin de Kyoto, liqueur Kirakira*, sudachi, sirop d'hibiscus, mousse légère de ginger beer sous un arbre " sakura "

Sous un arbre sakura situé au Minato Park dans la ville de Chiba, au Japon,

Une petite Shiba Inu s'y reposerait chaque jour.

Attendant son maître, barman dans un luxueux hôtel de la ville.

C'est auprès d'elle qu'il aurait créé ce délicieux mélange aux allures d'un cerisier du Japon.

**liqueur de fleurs de cerisier japonaise du Mont Yoshino*

L'AUTOMNE

21 € | 10 CL

Vieux Calvados à la figue, liqueur de cèpes de Lozère, jus de pomme pétillant, citron vert et petite averse d'eau

Feuilles mortes sous les semelles,

Bol d'air boisé teinté d'humidité,

Champignons nouveau-nés et mousse des bois enchantée,

Bienvenue dans l'univers perdu d'une forêt d'automne.

MEXICAN PUNCH

22 € | 12 CL

Elixir de Mezcal infusé à l'ananas et aux épices d'hiver, Gin, jus de pomme artisanal, citron vert et sirop de pop-corn

La fête des morts : une célébration joyeuse, étonnante et très populaire au Mexique.

Défilés, spectacles, animations... hommes, femmes et enfants défilent dans la rue au rythme d'une musique entraînante. Ils se maquillent et se déguisent avec des costumes folkloriques, comme celui de la Catrina, représentant le squelette d'une femme bourgeoise orné d'un chapeau fleuri. Mais aussi d'un masque pour certains, appelé la " calavera ".



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 2.

Les cocktails classiques revisités





L'AQUARIUM

BAR

GIN BASIL SMASH

18 € | 10 CL

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

ESPRESSO MARTINI PARMESAN

21 € | 10 CL

Espresso " café Joyeux ", vodka, liqueur de café et parmesan frais

NEGRONI CLASSIQUE

19 € | 10 CL

Vermouth rouge " Formula Antica ", Gin et Campari

BROWNIE MANHATTAN

21 € | 10 CL

Rhum vieux clarifié au brownie, vermouth rouge " Formula Antica " et Angostura bitters

BUBBLE

18 € | 10 CL

Vodka infusée au Bubblizz, sirop bubble-gum, liqueur de curaçao bleu et citron vert

OINION DIRTY MARTINI

22 € | 16 CL

Pickles d'oignons au Cognac maison, Gin Sip Smith, dry Vermouth, bitters à la coriandre et essence de citron jaune

SMOOKE OLD FASHIONNED

20 € | 9 CL

Bourbon, eau gazeuse, Angostura bitters, sucre roux, liqueur de tabac et zeste d'orange



L'AQUARIUM

BAR

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



L'AQUARIUM

BAR

CHIBA 2

16 € | 14 CL

Gin sans alcool " Djinn ", sudachi, sirop d'hibiscus et mousse légère de ginger beer sous un arbre " sakura "

Sous un arbre sakura situé au Minato Park dans la ville de Chiba, au Japon,

Une petite Shiba Inu s'y reposerait chaque jour.

Attendant son maître, barman dans un luxueux hôtel de la ville.

C'est auprès d'elle qu'il aurait créé ce délicieux mélange aux allures d'un cerisier du Japon.

HAPPY RABBIT

14 € | 12 CL

Jus de carotte bio, sirop du terrier* et madeleine, vinaigre de kalamansi et citron jaune

Happy Rabbit, plus connu sous le nom de " Bugs Bunny " est un lapin gris qui passe son temps à grignoter, à creuser et à se jouer de ses ennemis.

Son génie tient du fait qu'il arrive toujours à échapper à ses adversaires. Pour cela, il doit parfois déjouer les lois de la nature, à l'exemple de son dessin de porte sur un mur par laquelle il réussit pourtant à ouvrir... Il est le maître de son dessin animé.

**sirop maison à base d'épices automnales*

PANDA DE CHINE

16 € | 18 CL

Gin sans alcool " Djinn ", tisane aux feuilles de bambou infusées à froid, sirop de gingembre, purée 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 POIRIER DU BOUT DU JARDIN DU CHAMPS D'À CÔTÉ

14 € | 14 CL

Poire fraîche, coulis de poire, jus de pomme artisanale et épices d'hiver*

D'après mes souvenirs lointains, je cueillais des poires fraîches avec mon grand-père, sur un de ses champs situés en bordure de Loire. C'était dans la commune de la Chapelle-sur-Loire.

Sans doute les plus délicieuses poires que j'ai pu déguster, surtout quand elles sont tapissées d'épices d'hiver. Mon grand-père aimait les choses simples. Ce cocktail lui rend hommage.



L'AQUARIUM

BAR

Eau, Sodas et jus de fruits

EAU, SODAS ET LIMONADES

33 cl | 8 €

Breizh cola ou zéro

Roc-Saint-André, France

Perrier

Vergèze, France

20 cl | 7 €

Ginger beer maison : sucre, gingembre et eau gazeuse

Tonic maison : sucre, écorce d'orange, baie de genièvre, romarin, gentiane et eau gazeuse

Limonade classique : sucre, citron eau et gazeuse

Limonade Sauvage : sucre, feuille de cassis, pommes, myrtilles, sureau, églantier, bruyère, ronce et eau gazeuse

Limonade Alpine : sucre, pin, menthe verte et poivrée, mélisse, verveine et eau gazeuse

Limonade Energétique : sucre, hibiscus, cassis, maca, menthe poivrée, églantier, romarin, guarana, café et eau gazeuse

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 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 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 89 €

Veuve Clicquot — Carte Jaune 115 €

Jacquesson — Cuvée 745 145 €

Bourgeois Diaz — BD'N 95 €

Bourgeois Diaz — BD'M 105 €

Veuve Clicquot — La Grande Dame 2006 260 €

Krug — Grande Cuvée 390 €

Billecart Salmon — Elisabeth Salmon 2009 280 €

Dom Perignon 2013 575 €

Fleury — Rosé de Saignée Brut 95 €

Bourgeois Diaz — BD'RS 115 €

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

VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin	2022	50 €
Montlouis sur Loire " Clef de Sol " — Domaine La Grange Tiphaine	2022	12 € 65 €
Saumur " Les Moulins " — Domaine Guiberteau	2020	75 €
Pouilly Fumé " Elisa " — Domaine Jonathan Pabiot	2022	12 € 65 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille	2022	55 €
Saint Romain — Domaine Alain Gras	2021	14 € 75 €
Auxey - Duresses " Les Crais " — Domaine Prunier Bonheur	2021	105 €
Meursault Blagny 1er Cru — Domaine Matrot	2019	165 €

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

VALLÉE DE LA LOIRE

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

BOURGOGNE

Marsannay " Le Finage " — Domaine René Bouvier 2019 14 € | 75 €

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

Auxey - Duresses — Domaine Agnès Paquet 2019 85 €

SAVOIE

Savoie " Totem " — Domaine Ludovic Archer 2020 75 €

VALLÉE DU RHÔNE

Vin de Seyssuel " Kamaka " — Domaine Bott 2020 85 €

Hermitage — Domaine du Colombier 2016 155 €

Saint Joseph — Domaine Bernard Gripa 2021 95 €

Crozes Hermitage " Perles Noires " — Domaine Jean Esprit 2021 12 € | 65 €

PROVENCE

Palette — Henri Bonnaud 2018 75 €

LANGUEDOC

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

BORDEAUX

Vin de France " Emilien " — Le Puy 2020 14 € | 75 €

AFRIQUE DU SUD

Coastal Region " Touch Pinotage " — Rijk's 2020 75 €



L'AQUARIUM

BAR

Les spiritueux

GINS

4 cl

Hendrick's	Girvan, Ecosse	18 €
Malouin's Gin	Saint-Malo, France	15 €
Gin 22	Hossegor, France	20 €
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 €
Tanqueray Ten	Londres, Angleterre	18 €
Monkey 47 Sloe	Lossburg, Allemagne	16 €
Kinobi	Kyoto, Japon	18 €

RHUMS

4 cl

Mafana	Nantes, France	16 €
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	Sainte-Marie, Martinique	45 €
La Favorite 2015	Le Lamentin, Martinique	45 €
Kong	Darso, Guatemala	22 €
Clairin Communal	Port-au-Prince, Haïti	20 €
Hampden 8 ans	Jamaïque	23 €
Savanna	Saint-André, Ile de la Réunion	42 €



L'AQUARIUM

BAR

WHISKY		4 cl
Naguelann Mesk	Languenan, France	22 €
Kornog	Larmor Pleubian, France	29 €
Roof Rye	Lannion, France	20 €
Aveux gourmands, B. Kuentz	Bretagne, France	28 €
Verre printanier, B. Kuentz	Lorraine, France	28 €
Uisce de profundis, B. Kuentz	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	Mildleton, 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 €
Beluga	Mariinsk, Sibérie	15 €
Awen Nature, Herbe de Bison	La Bouëxière, France	15 €
Le Philtre	Cognac, France	17 €
Alpinist	3160 mètres d'altitude, Suisse	19 €
MEZCAL, PISCO ET CACHAÇA		4 cl
Mezcal Ojo de Tigre	Oaxaca, Mexique	16 €
Pisco Tabernero	Chincha, Chili	17 €
Tequila Patron	Jalisco, Mexique	16 €
Cachaça Tijuca	Rio de Janeiro, Brésil	16 €



L'AQUARIUM

BAR

Les digestifs

COGNAC

4 cl

Camus Fine Island	Ile de Ré, France	24 €
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	Victot-Pontfol, France	20 €
Pays d'Auge 20 ans Dupont	Victot-Pontfol, France	27 €
Pays d'Auge « Pomme Captive » Dupont	Victot-Pontfol, France	32 €

EAU DE VIE

4 cl

La vieille prune de Souillac	Souillac, France	18 €
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

Darroze, domaine de Péré 1993	Roquefort, France	29 €
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 blanc, 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 €



L'AQUARIUM

BAR

Bières

BIÈRES ET CIDRES

33 cl

Cidre brut, Dupont

Victot-Pontfol, France

8 €

Cote Nord, blonde 4,2 %

La Richardais, France

9 €

NOS BIÈRES SIGNATURE AVEC COMPOZ

A : façon Elixir Florentin

Rennes, France

10 €

B : Embruns épicés

Rennes, France

10 €

D : Palets bretons

Rennes, 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 AU PAIN BRULÉ* par 500 gr | 10 €
WHELKS, BURNT BREAD MAYONNAISE

TARAMA AU POIVRE D'ALGUES ET CITRON* toast nordique 15 €
TARAMA WITH SEAWEED PEPPER AND LEMON Nordic toast

FRITOTS DE LANGOUSTINES herbes fraîches et sauce piquante par 6 | 20 €
FRITOTS OF LANGOUSTINES fresh herbs and spicy sauce

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

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU LUGUEN 22 €
confit de fruits d'automne
DUCK FOIE GRAS FROM THE LOCAL FARM,
confit autumn fruits

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

L'ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS 15 €
ASSORTIMENT OF FARMHOUSE CHEESES

*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

TAGLIATELLES FRAÎCHES AU PALOURDES et persil plat 24 €

FRESH TAGLIATELLE WITH CLAMS and flatleaf parsley

GALETTE DE SARRASIN 20 €

échine de cochon braisé et légèrement fumé, oignons confits

BUCKWHEAT PANCAKE

braised and lightly smoked pork loin, candied onions

NOIX DE SAINT-JACQUES GRATINÉES EN COQUILLE* 24 €

poireaux et pleurotes

SCALLOPS GRATINATED IN THE SHELL

leeks and oyster mushrooms

SEICHE CONFITE AU VIN ROUGE* 23 €

jeunes carottes et mousseline de pommes de terre

CUTTLEFISH CONFIT IN RED WINE

young carrots and potato mousseline



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

LE CAKE DU JOUR CAKE OF THE DAY	6 €
LA TARTE DU JOUR PIE OF THE DAY	8 €
LA PÂTISSERIE DU JOUR PASTRY OF THE DAY	10 €
MERINGUE CROQUANTE confit de cédrat et vanille CRUNCHY MERINGUE citron confit and vanilla	14 €
POT GLACÉ VANILLE* caramel, amandes, cacahuètes et fleur de sel VANILLA ICE CREAM caramel, almonds, peanuts and fleur de sel	14 €
POT DE CRÈME AU CHOCOLAT NOIR 70% caramel et crumble CREAM POT WITH 70% DARK CHOCOLATE caramel and crumble	12 €

*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€

Double espresso, chantilly maison et chocolat

MATCHA LATTE 8€

Un grand volume de lait végétal et du matcha

CARAMEL MACCHIATO 8 €

Espresso, coulis de caramel, lait entier onctueux et poudre de cacao

CRÈME BRULÉE LATTE 8€

Espresso, lait entier onctueux, sirop de crème brûlée et sucre roux brûlé

PUMPKIN SPICE LATTE 9 €

Espresso, lait entier onctueux, sirop de pumpkin spice, épices d'hiver et graines de courges



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.

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 10 €

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

PISTACHOCO 10 €

Chocolat " Souvenir d'Afrique 64% ", lait entier, sirop de pistache et chantilly maison

CHOCO COCO 10 €

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

FORÊT NOIRE 12 €

Chocolat " Souvenir d'Afrique ", lait entier, liqueur de cerise 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 la 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





