



# 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 CARTE DES COCKTAILS

*Faire d'une idée ordinaire un cocktail extraordinaire*

*Originaire de Chartres, passionné par la mixologie et lauréat de six concours, chaque victoire a sculpté mon chemin dans le monde des saveurs. J'ai la chance en tant que chef barman à l'Aquarium d'exprimer mes idées à travers les cocktails.*

*Ma carte, une invitation à l'exploration, se divise en deux chapitres. Un équilibre parfait entre innovation et tradition.*

*D'un côté, des cocktails expérimentaux, des créations où mon univers se mêle aux arômes audacieux. De l'autre, des classiques intemporels en hommage au savoir-faire traditionnel des barmans.*

*Bienvenue à l'Aquarium.*

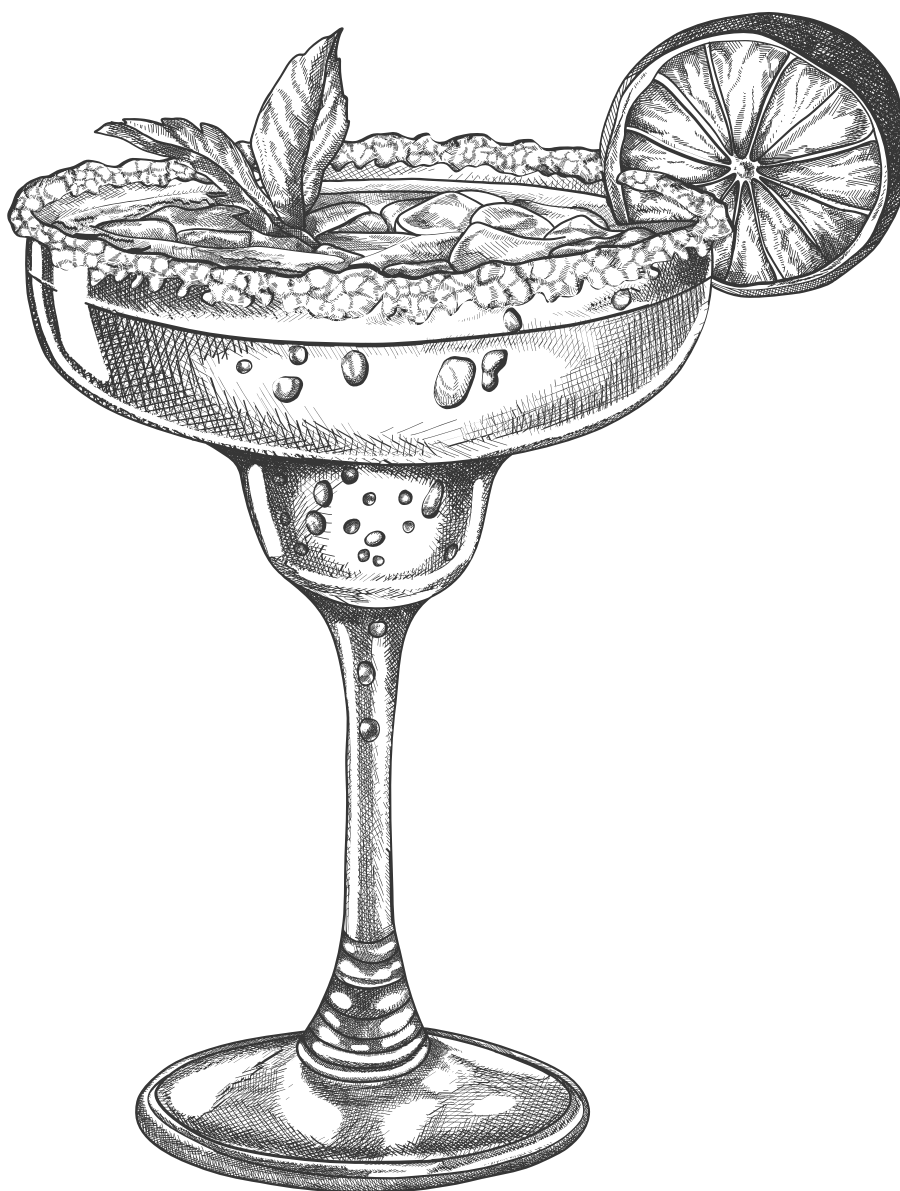
*Antony Bertin.*  
CHEF BARMAN



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 1.  
Les cocktails expérimentaux





# L'AQUARIUM

BAR

## DAIQUIRI DE LA PLAGE

29 €

*Valse de mouettes aux aguets sur le bord de mer étincelant,  
Peu salée sur serviette de bain ensablée,  
Nez imprégné d'odeurs sucrées du glacier débordé,  
L'heure du retour de la plage a sonné.*

Daiquiri : Rhum Santiago de Cuba 8 ans infusé à la fraise et vanille, citron vert et sirop de gaufre (10 cl)

Cornet de glace : Frozen de coco et liqueur de tabac, mousse à la vanille (10cl)

## SAKURA NO AI

24 €\* | 29 €

*En 2 services.*

*Alors que j'écrivais ma nouvelle carte des cocktails sous la canopée rosée des cerisiers en fleurs au Japon, un petit renard curieux apparut.*

*Ce renard, avec ses yeux vifs et sa fourrure douce, semblait être attiré par les effluves des pétales de cerisier portés par le vent. Intrigué par sa présence, je me suis approché doucement.*

*À ma grande surprise, le renard s'est assis à mes côtés, comme s'il voulait partager ce moment unique.*

*Sous le sakura en fleurs, une conversation silencieuse a débuté entre nous, guidée par le murmure du vent à travers les branches.*

*Inspiré par cette rencontre inattendue, j'ai décidé de créer un cocktail qui capturerait l'essence de ce moment. "Sakura no ai" est une potion mêlant le saké aux notes florales de l'arbre sakura.*

Sous un arbre sakura : Saké japonais, koso de kumquat\*, coulis de yuzu, jus de sudachi, thé noir aux épices et mousse légère de soda au gingembre (16 cl)

Éveil japonais : thé froid à la fleur de cerisier et sirop de cerise (8 cl)

\*Cocktail disponible en version sans alcool

\*Méthode japonaise pour obtenir un sirop maison



# L'AQUARIUM

BAR

## ÂGE DE FEU

31 €

*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 ?*

Premier feu de Camps : Rhum Trois Rivières « Cannes brûlées », Campari, coulis de Fraise Mara des bois, sirop aux 24 plantes et fruits exotiques, citron vert, fruit de la passion et épices brûlées (14cl)

Botanique : Absinthe et eau fraîche (6cl)

## LE TEMPLE MAUDIT

32 €

*Au cœur d'une jungle perdue et impénétrable, se trouvait un mystérieux temple maudit, sans retour pour celui qui le trouve.*

*Lors de certaines nuits surnaturelles, un étrange banquet avait lieu. On y servait des mets exotiques et une soupe traditionnelle dans une tête de gorille. Ce souper, composé d'ingrédients inconnus, permettait d'entrer dans un état second où l'on voyagerait dans le temps, avec des visions éphémères révélant les plus grands secrets de la forêt gardée par les animaux.*

Le Souper du Temple : Mezcal, coulis de mangue, liqueur aux épices et piment, ginger beer, citron vert et absinthe flambée (25 cl)

Cerveau de gorille : gelée de campari, coulis de fraise et zeste de citron (4 cl)



# L'AQUARIUM

BAR

## LA ROUTE DU RHUM

32 €

*En 2 services.*

*Connaissez-vous la véritable histoire de la course de la Route du Rhum ?*

*Au fond de l'océan Atlantique, une malle attendait, cachant deux bouteilles aux trésors liquides. Lorsqu'un plongeur la découvrit : les bouteilles révélèrent des cocktails exquis.*

*La première capturait l'énergie de Saint-Malo avec du rhum vieilli en fond marin aux notes de palets breton.*

*La seconde évoquait la Guadeloupe avec un mélange tropical de rhum agricole, noix de coco et vanille. Inspirée par cette découverte sous-marine, la "Route du Rhum" est née : une compétition célébrant les océans et les saveurs lointaines, reliant ainsi les horizons de Saint-Malo à la chaleur ensoleillée de la Guadeloupe. Chaque édition, portant l'héritage de cette malle océane, devint une odyssée liquide à travers les mystères de l'Atlantique.*

Brise maritime : Rhum les Armateurs de rhum, sirop de palets breton, poudre "trésor oublié"\* et citron vert (12 cl)

Soleil créole : Rhum agricole de Guadeloupe, Malibu maison\*, fleur de sel et citron vert (12 cl)

\*Poudre Roellinger aux algues, noix de muscade, poivre du Sichuan, sésame et épices

\*Malibu coco fabriqué maison

## LA FORÊT DE MERLIN

29 €

*Dans la mystique forêt de Merlin, où les arbres murmurent des secrets anciens, se dressait un arbre exceptionnel. À son pied, un champignon magique déversait une boisson enchantée que les habitants de la forêt surnommaient "L'Élixir du Champignon d'Or."*

*Suspendu à une branche délicate, un second cocktail, plus petit, se balançait doucement. On y trouvait une liqueur de cèpes mélangée à du cidre, formant ainsi "Le Nectar Suspendu" : une boisson mystérieuse dont la saveur évoquait le parfum des sous-bois.*

*Les voyageurs intrépides qui découvraient ces breuvages magiques étaient emportés dans une aventure enivrante, leur permettant de percer certains des mystères cachés de la forêt enchantée de Merlin.*

L'Élixir du Champignon d'Or : Rhum aux brèdes de mafane, gelée d'ortie, sirop de jasmin, jus d'aloé si et citron vert (14 cl)

Nectar suspendu : sirop de châtaigne, fleur de sel et cidre brut (6 cl)



# L'AQUARIUM

BAR

## MENU BURGER COCKTAIL

32 €

*C'est en parcourant un menu de fast-food que j'ai eu l'idée de transformer l'expérience classique du burger en une aventure gastronomique liquide.*

*Inspiré par les saveurs emblématiques d'un burger traditionnel, c'est dans nos cuisines qu'on associe whisky américain, mezcal ou encore tomate avec des préparations culinaires afin de fabriquer un "liquid Burger"*

*Servi à la manière d'un menu, nous avons marié l'esprit du fast-food avec l'art de la mixologie, créant une expérience où le plaisir de savourer un burger vous transporte dans le monde liquide des cocktails.*

Liquid Burger : fat wash\* de Jack Daniel's préparé façon burger, mezcal, vermouth rouge, épices et liqueur de baguette (12 cl)

Cola fantaisie : cola maison, vodka infusée aux "Frite Pik" et écume de jus de pomme de terre (12 cl)

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





L'AQUARIUM

BAR

## PARAGRAPHE 2.

Les cocktails pétillants



# L'AQUARIUM

BAR

## NOTRE SPRITZ SIGNATURE DE CET ÉTÉ, ART DÉCO SPRITZ CLUB

Liqueur de sureau St Germain, Vermouth sans alcool infusé à la framboise,  
soda de rhubarbe et champagne

20 € | 16 CL

## FRENCH 75 COGNAC

Cognac VSOP, jus de citron frais, sirop de sucre, champagne et cerise amarena

24 € | 14 CL

## MAVERICK MARTINI

Vodka infusée à la vanille, coulis et liqueur fruit de la passion, jus de citron frais et champagne

24 € | 10 CL

## SOUPE DE CHAMPAGNE

Préparation maison composée de fleurs de sureau, campari, vermouth blanc et champagne

24 € | 16 CL

## CAPRICUS

Liqueur de bergamote, coulis de pêche jaune, citron jaune à la fleurs de sel et champagne

24 € | 14 CL

## LA COMPAGNIE DES FRAISES

Liqueur de sureau infusé à la fraise, coulis de fraise, citron jaune, givrage au chocolat noir et champagne

24 € | 16 CL



L'AQUARIUM

BAR

# PARAGRAPHE 3.

Les cocktails classiques  
et nolow





# L'AQUARIUM

BAR

## BLACK MOJITO

20 € | 14 CL

Rhum Santiago de Cuba, coulis myrtille et cassis, charbon végétal, menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse

## SINGAPORE SLING

21 € | 16 CL

Gin, jus d'ananas, jus de citron vert frais, sirop de grenadine, cointreau et liqueur de cerise

## GIN BASIL SMASH

18 € | 10 CL

Gin infusé au basilic, jus de citron vert frais et sirop de sucre

## THE FLAME

20 € | 12 CL

Gin, sirop de fruit de la passion, jus d'orange frais, Champagne et Peychaud bitters

## ROQUEFORT COCKTAIL

21 € | 10 CL

Clarification d'eau de vie de poire Williams infusée aux fruits noirs et bleus, liqueur de Roquefort et miel

## NEW YORK SOUR

20 € | 12 CL

Bourbon, jus de citron frais, sirop de sucre, blanc en neige à la fleur de sel et vin rouge saveur brownie

## NUAGE DE MONTAGNE

20 € | 9 CL

Absinthe, orgeat de cajoux et épices Roellinger, lait d'amande, meringue " I feel zen " et bonbon à la sève de pin, spray à l'absinthe

## MAI TAI

18 € | 10 CL

Rhum blanc, rhum vieux, falernum maison, jus de citron vert frais et Cointreau

## COSMOPOLITAN

18 € | 8 CL

Vodka, Cointreau, jus de cranberry et jus de citron vert frais



# L'AQUARIUM

BAR

## NOLOW COCKTAILS

### SO PALOMA

12 € | 14 CL

Jus de pamplemousse, jus de citron vert frais, sirop de sucre et tonic

### BLACK MOJITO 2

16 € | 14 CL

Rhum sans alcool, coulis myrtille et cassis, charbon végétal, menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse

### DJIN BASIL SMASH 2

14 € | 8 CL

Gin sans alcool infusé au basilic, jus de citron vert frais et sucre

### SOUPE DE CHAMPAGNE 2

16 € | 14 CL

Vermouth blanc et champagne sans alcool, sirop de fleur de sureau

### MAI TAI 2

14 € | 10 CL

Rhum sans alcool, falernum maison et jus de citron vert frais



# L'AQUARIUM

BAR

## Eaux, Sodas et jus de fruits

---

### EAUX, 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 €

Framboise

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 €

Chavost — Blanc d'Assemblage 85 €

Veuve Clicquot — Carte Jaune 115 €

Jacquesson — Cuvée 746 120 €

Bourgeois Diaz — BD'M 110 €

Pouillon — Les Châtaigniers 2018 135 €

Pouillon — Les Valnons 2016 170 €

Veuve Clicquot — La Grande Dame 2006 260 €

Krug — Grande Cuvée 390 €

Dom Perignon 2013 480 €

Billecart Salmon — Elisabeth Salmon 2009 280 €

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

Côtes de Provence — Château La Martinette 2023 11 € | 55 €





# L'AQUARIUM

BAR

## Vins Blancs

12 cl | 75 cl

### BRETAGNE

VDF " Glaz Blanc " — Domaine des Longues Vignes 2022 60 €

### VALLÉE DE LA LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine " Le Verger " — Domaine Luneau - Papin 2022 50 €  
Vin de France " Globule Blanc " — Domaine de la Petite Soeur 2022 11 € | 55 €  
Saumur — Domaine Guiberteau 2023 65 €  
Montlouis sur Loire " Clos du Breuil " — Domaine François Chidaine 2022 70 €  
Sancerre " Monts Damnés " — Domaine Pierre Martin & Fils 2022 12 € | 65 €

### BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille 2022 55 €  
Chablis — Domaine Jean et Sebastien Dauvissat 2022 12 € | 65 €  
Auxey - Duresses " Les Crais " — Domaine Prunier Bonheur 2022 105 €  
Meursault "Les Clous" — Domaine Prunier Bonheur 2022 155 €

### VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu — Domaine Pichon 2022 105 €  
Hermitage — Domaine du Colombier 2017 155 €  
Crozes Hermitage " Perles Ivoires " — Domaine Jean Esprit 2022 65 €  
Saint Joseph " Clef de Sol " — Domaine Jolivet 2022 70 €  
Saint Péray — Domaine de Lorient 2022 11 € | 60 €

### LANGUEDOC

Languedoc " Strate " — Clos Constantin 2021 65 €

### PORTUGAL

Vinho Verde " Docil Loureiro " — Nieport 2021 55 €



# L'AQUARIUM

BAR

## Vins Rouges

---

12 cl | 75 cl

### VALLÉE DE LA LOIRE

Saumur — Domaine Guiberteau 2022 12 € | 65 €

### BOURGOGNE

Beaune " Préfeuvres " — Domaine Prunier Bonheur 2022 14 € | 75 €

Monthélie 1er cru " Les Vignes Rondes " — Domaine Prunier Bonheur 2021 105 €

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

### VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rotie " Rozier " — Domaine Pichon 2022 135 €

Crozes Hermitage " Zouave " — Domaine Jean Esprit 2021 14 € | 75 €

Cornas — Domaine de Lorient 2021 105 €

Châteauneuf du Pape — Domaine Mayard 2022 125 €

### 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

Anaë	Île de Ré, France	14 €
Hendrick's	Girvan, Ecosse	18 €
Citadelle	Ars, France	14 €
Malouin's Gin	Saint-Malo, France	15 €
Blurry Moon (Bio)	La Bouëxière, France	20 €
Le Grand Nez à la Truffe et Vanille	Nérac, France	20 €
Bombay Sapphire	Laverstoke Mill, Angleterre	15 €
Sip Smith	Londres, Angleterre	20 €
Tanqueray Ten	Londres, Angleterre	18 €
Monkey 47 Sloe	Lossburg, Allemagne	16 €

### RHUMS

4 cl

Longueueau, Passion des Chefs	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	18 €
Longueueau Opéra	Capesterre-Belle-Eau, Guadeloupe	40 €
Bologne XO	Basse-Terre, Guadeloupe	40 €
Baie des trésors, Fruits des pluies 2021	La Trinité, Martinique	22 €
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 €
Santiago de Cuba	Cuba	21 €
Savanna	Saint-André, Ile de la Réunion	42 €



# L'AQUARIUM

BAR

## WHISKY

4 cl

Naguelann Mesk	Languenan, France	22 €
Kornog	Larmor Pleubian, France	29 €
Aveux Gourmands, B. Kuentz	Bretagne, France	28 €
Verre Printanier, B. Kuentz	Lorraine, France	28 €
Uisce de Profundis, B. Kuentz	Ouessant, France	69 €
Hautefeuille, parc du château	Picardie, France	23 €
Oban 14 ans	Highlands, Écosse	18 €
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 €
Woodford Reserve	Kentucky, États-Unis	20 €
Sonoma	Californie, États-Unis	21 €
Blanton's Original	Kentucky, États-Unis	26 €
Elijah Craig Straight rye	Kentucky, États-Unis	19 €
Stauning Host, Bruks Whisky	Stauning, Danemark	18 €
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 €

## MEZCAL, PISCO ET CACHAÇA

4 cl

Mezcal Noble Coyotte	San Pablo Villa de Mitla, Mexique	17 €
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 €
Hennessy XO	Cognac, France	69 €
Pierre Ferrand, la Sélection des Anges	Ars, France	69 €
Rémi Martin XO	Cognac, France	75 €

### 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 €
L'Abricot du Ventoux, Manguin	Avignon, France	31 €
Poire Williams rouge « Coeur de chauffe »	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
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 €
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	Porto, Portugal	10 €
Vermouth Blanc, Martini	Turin, Italie	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, Sorre	Plerguer, France	8 €
Cote Nord, Blonde 5 %	La Richardais, France	9 €
Argwen, Blanche, 4,5 %	Saint Lormel, France	9 €

## NOS BIÈRES SIGNATURE AVEC COMPOZ

A : Façon Elixir Florentin	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 | 12 €  
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 | 21 €  
FRITOTS OF LANGOUSTINES fresh herbs and spicy sauce

**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'hivers  
DUCK FOIE GRAS FROM THE LOCAL FARM,  
winter fruit confit

**ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERES\*** 15 €  
ASSORTIMENT OF FARMHOUSE CHEESES

**CAVIAR DE FRANCE DE LA MAISON PRUNIER\*** par 30 gr | 70 €  
crème crue et blinis de sarrasin  
FRENCH CAVIAR FROM THE PRUNIER HOUSE  
raw cream and buckwheat blinis

\*Plats disponibles en room service de 22:00 à 12:00 - Room service available from 10:00 pm to 12:00 pm.



# L'AQUARIUM

BAR

## Les suggestions du Chef

---

**FALAFEL DE POIS CHICHES** taboulé de chou-fleur et yaourt à la menthe 19 €  
CHICKPEA FALAFEL cauliflower tabbouleh and mint yogurt

**TAGLIATELLES FRAÎCHES AU HOMARD BLEU** 33 €  
lié de bisque et d'herbes fraîches  
FRESH LOBSTER TAGLIATELLE  
with bisque and fresh herbs

**MOULES DE BOUCHOT EN MARINIÈRE** 24 €  
pommes frites  
BOUCHOT MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE  
french fries

**CLASSIQUE SALADE CÉSAR** 25 €  
poulet croustillant et parmesan  
CLASSIC CAESAR SALAD  
crispy chicken and parmesan cheese



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

---

<b>LE CAKE DU JOUR</b> CAKE OF THE DAY	6 €
<b>LA TARTE DU JOUR</b> PIE OF THE DAY	8 €
<b>LA PÂTISSERIE DU JOUR</b> PASTRY OF THE DAY	10 €
<b>MERINGUE CROQUANTE</b> fruits de saison et ganache monté à la vanille <b>CRUNCHY MERINGUE</b> seasonal fruits and vanilla ganache	14 €
<b>POT GLACÉ VANILLE*</b> caramel, amandes, cacahuètes et fleur de sel VANILLA ICE CREAM caramel, almonds, peanuts and fleur de sel	14 €
<b>POT DE CRÈME AU CHOCOLAT NOIR 70%</b> caramel et crumble CREAM POT WITH 70% DARK CHOCOLATE caramel and crumble	12 €

\*Plats disponibles en room service de 22:30 à 12:00 - Room service available from 10:30 pm to 12:00 pm.



# 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

**LATTE PAPILLON** 8 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, poudre de fleur de clitoria Ternatea et espresso

**BEETROOT CACAO LATTE** 8 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, poudre de betterave et cacao et espresso

**BLACK CAPPUCCINO** 8 €

Un petit volume de lait entier ou végétal onctueux, poudre de charbon végétal et un espresso

**GOLDEN CAPPUCCINO** 8 €

Lait entier ou végétal onctueux, curcuma d'Asie, poudre d'or et espresso



# 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 cacao, 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

### RED VELVET

10 €

Lait entier ou végétal, chocolat " souvenir d'Afrique 64% ", sirop et sauce Red Velvet, et chantilly à la madeleine

### FORÊT NOIRE

12 €

Lait entier ou végétal, chocolat " Souvenir d'Afrique 64% ", liqueur de cerise et chantilly maison



# L'AQUARIUM

BAR

## Les thés

---

### THÉS NOIRS

Darjeeling Himalayan Margaret's hope	<i>Bouquet de fleurs fraîches avec une douce rondeur, aux notes pétillantes florales subtiles</i>	8 €
Afternoon Earl Grey	<i>Sur une base de thés de Chine Keemun et Lapsang Souchong, agrémenté de jasmin et de rose ainsi que la puissance de la bergamote</i>	7 €
Ceylan Vithanakande	<i>Thé noir du sud du Sri Lanka très parfumé et rond avec des bourgeons dorés.</i>	7 €
Tarry Crocodile Souchong	<i>Le Tarry Souchong Crocodile est plus fumé qu'un Lapsang Souchong de Chine.</i>	7 €
Benifuku	<i>Thé noir du Japon Benifuki développe des notes fruitées et une impression de pâtisserie gourmande.</i>	8 €

### THÉS VERTS

Gwenn Ha Du	<i>Thé vert Sencha, aromatisé de pomme, caramel beurre salé, sarrasin, algues et aubépine.</i>	7 €
Sencha Vitality Aloe Vera	<i>Mélange de thé vert Sencha et Rooibos, aromatisé à l'orange et à l'ananas, avec de l'Aloe Vera.</i>	7 €
Sencha Kagoshima	<i>Le thé Sencha Ariake est cultivé dans la région de Kagoshima au bord de la mer d'Ariake au Japon.</i>	7 €
Sencha Caraïbes	<i>Thé vert Sencha aromatisé raisin, papaye, ananas, framboise, agrémenté de pétales de rose.</i>	7 €
Chun Mee menthe	<i>Thé vert Gunpowder à la menthe</i>	7 €

### THÉ BLANC

Yin Zhen	<i>Jeunes bourgeons recouverts de duvet blanc cueillis seulement quelques jours par an et le traitement se fait uniquement à la main.</i>	8 €
----------	---	-----



# L'AQUARIUM

BAR

## Les thés

---

### ROOIBOS

Bush Vanille Suprême	<i>Surnommé thé rouge, son nom botanique est l'aspalathus linearis. Il possède des vertus bénéfiques pour la santé.</i>	7 €
Bush Sanddorn Premium	<i>Rooibos à la prune noire et à l'orange.</i>	7 €

### INFUSIONS

My Secret Garden	<i>Menthe douce, camomille et réglisse pour la santé.</i>	7 €
My Sweet Dream	<i>Camomille, verveine et fleur d'oranger.</i>	7 €
I Feel Zen	<i>Citron vert, morceaux de gingembre, fenouil, menthe, pétales de tournesol et pétales de bleuet.</i>	7 €
	<i>Une Infusion aux vertus digestives avec la fraîcheur de la menthe et le petit piquant du gingembre.</i>	
Menthe Nanah Organic	<i>Infusion Menthe Nanah du Maroc organic.</i>	7 €
Verveine Pure		7 €
Tilleul		7 €





# 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





