



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

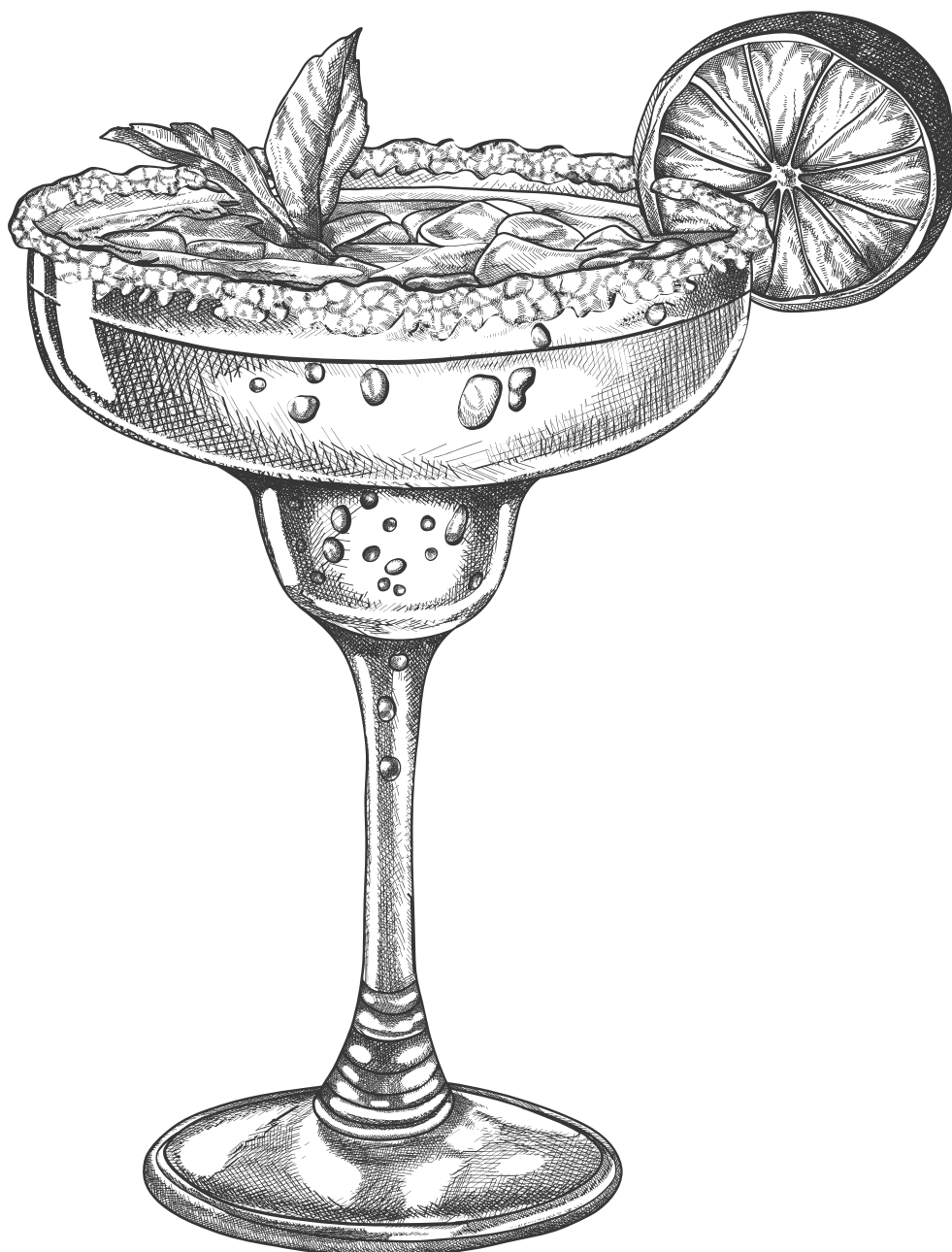


L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 1.

Cocktails





L'AQUARIUM

BAR

CHAMPAGNE PUNCH

Champagne, vermouth blanc, pomme, épices, ananas et citron vert

22 € | 14 CL

SOUPE DE CHAMPAGNE

Champagne, vin rosé, campari et fleur de sureau

24 € | 16 CL

SOIRÉE D'HIVER

Champagne, pain d'épices, poire et gingembre

24 € | 16 CL

SPACE X

Gin, framboises lyophilisées, violette, citron vert et blanc d'œuf

20 € | 10 CL

SINGAPORE SLING

Gin, cointreau, bénédictine, cerise, ananas, grenadine, citron vert et angostura

21 € | 16 CL

SPICY MANGO MULE

Vodka, mangue, épices d'hiver, citron vert et ginger beer

20 € | 18 CL

L'AUTOMNE

Calvados, cèpes, châtaigne, pomme pétillant et citron vert

21 € | 14 CL



L'AQUARIUM

BAR

PENICILLIN

Whisky, tourbe, gingembre, miel et citron

19 € | 10 CL

PALOMA

Téquila, pamplemousse, sucre, citron vert et tonic au pamplemousse

21 € | 16 CL

DRAGON PUNCH

Gin, vermouth blanc, ananas, fruit du dragon, épices et citron vert

20 € | 15 CL

PINA COLADA FUMÉ

Rhum, mezcal, ananas, noix de coco, vanille et citron

19 € | 14 CL

DINARD ST MALO

SMS, Poiré et kouing amann

19 € | 14 CL

LIQUID TATIN

Calavados, vanille, pomme, citron, biscuit et caramel

18 € | 10 CL

FUJI SAN

Saké, dry curaçao yuzu, thé noir japonais, hibiscus, charbon végétal, yuzu, citron jaune et écume de thé blanc

21 € | 16 CL



L'AQUARIUM

BAR

PARAGRAPHE 2.

Cocktails Nollow





L'AQUARIUM

BAR

SO PALOMA

Pamplemousse, sucre, citron vert et tonic au pamplemousse

12 € | 14 CL

ORANGE BLOSSOM 2

Gin sans alcool, cranberry, jasmin, orange et citron jaune

16 € | 14 CL

DJIN BASIL SMASH 2

Gin sans alcool, basilic, sucre et citron vert

14 € | 9 CL

SOUPE DE CHAMPAGNE 2

Fleur de sureau, vermouth blanc et champagne sans alcool

16 € | 14 CL

MAI TAI 2

Rhum sans alcool, falernum, ananas et citron vert

14 € | 10 CL



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

Ginger Beer Maison : sucre, gingembre et eau gazeuse

20 cl | 7 €

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

Chavost — Blanc d'Assemblage 18 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE 75 cl

Chavost — Blanc d'Assemblage 85 €

Le Brun de Neuville — Extra Blanc 89 €

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 €

Le Brun de Neuville — Côte Rosée 90 €

Chavost — Rosé de Saignée 155 €

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 €

Saumur — Chateau de Villeneuve 2023 11 € | 55 €

Montlouis sur Loire " Clos du Breuil " — Domaine François Chidaine 2022 70 €

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté — Domaine Sylvain Pataille 2022 55 €

Chablis — Domaine Gérard Duplessis 2022 12 € | 65 €

Auxey - Duresses " Les Crais " — Domaine Prunier Bonheur 2022 105 €

Meursault "Les Clous" — Domaine Prunier Bonheur 2020 155 €

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu — Domaine Pichon 2022 105 €

Saint Joseph — Domaine Pichon 2022 70 €

Saint Péray — Domaine de Lorient 2022 11 € | 60 €

Châteauneuf du Pape — Domaine Mayard 2023 125 €

LANGUEDOC

Languedoc " Strate " — Clos Constantin 2021 65 €

BORDEAUX

IGP Atlantique " Sauvignon " — Les Voiles de l'Atlantique 2023 8 € | 40 €



L'AQUARIUM

BAR

Vins Rouges

12 cl | 75 cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Côte Roannaise " Eclat de Granite " — Domaine Sérol	2022	11 € 55 €
Menetou - Salon — Domaine Philippe Gilbert	2022	60 €

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir — Agnès Paquet	2020	60 €
Beaune " Préfeuvres " — Domaine Prunier Bonheur	2022	14 € 75 €
Chambolle - Musigny " Vieilles Vignes " — René Bouvier	2019	205 €
Rully — Domaine Dureuil - Janthial	2020	105 €

VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rotie " Rozier " — Domaine Pichon	2022	135 €
Crozes Hermitage " Zouave " — Domaine Jean Esprit	2021	75 €
Cornas — Domaine de Lorient	2021	105 €
Châteauneuf du Pape — Domaine Mayard	2022	125 €

PROVENCE

IGP Alpilles — Domaine de Trevallon	2014	380 €
-------------------------------------	------	-------

LANGUEDOC

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

BORDEAUX

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

SUD OUEST

Cahors " Le Sid " — Domaine Cosse Maisonneuve	2014	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 €
Yuzugin, maison Kyoya	Miyazaki, Japon	24 €
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 €
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	Mildleton, Irlande	28 €
Woodford Reserve	Kentucky, États-Unis	20 €
Blanton's Original	Kentucky, États-Unis	26 €
Elijah Craig Straight rye	Kentucky, États-Unis	19 €
Stauning Host, Bruks Whisky	Stauning, Danemark	18 €
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 €
Calvados Fine, maison Sassy		
Domfrontais 16 ans, Maison Pacory	Les Grimaux, France	22 €
Domfrontais Victor Gontier 2006		
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 €
Menthe Pastille	Angers, 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 €
Strato, distillat de pistaches	Sicile, Italie	18 €
Kalhua	Veracruz, Mexique	14 €

APÉRITIFS		4 cl
Porto Rouge "Kopke" 10 ans	Porto, Portugal	14 €
Porto rouge "Kopke" Vintage 2016	Porto, Portugal	
Porto Blanc "Kopke" Fine white	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 4,2 %	La Richardais, France	9 €
Adelta 4,7 %	La Richardais, France	9 €

NOS BIÈRES SIGNATURE AVEC COMPOZ

A : Karazin	Rennes, France	10 €
Caramel au beurre salé, lactose, miel et sarrasin torréfié		



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

HOUMOUS DE POIS CHICHE* pain pita et herbes fraîches 14 €

CHICKPEA HUMMUS pita bread and fresh herbs

AMANDES DE MER* à l'ail et au persil plat 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 autumn fruit confit

FRITOTS DE LANGOUSTINES menthe-coriandre et sauce piquante par 6 | 20 €

FRITOTS OF LANGOUSTINES mint-coriander and spicy sauce

ENCORNETS CROUSTILLANTS sauce tartare légère et pickles de piment 20 €

CRISPY SQUID light tartare sauce and chilli pickles

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

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS* 15 €

ASSORTIMENT OF FARMHOUSE CHEESES

*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

CROQUE TRUITE ET POITRINE FUMÉE* mascarpone aux herbes 21 €

CROQUE-MONSIEUR WITH TROUT AND SMOCKED BACON

mascarpone with herbs

JOUE DE BOEUF CONFITE AU VIN ROUGE 24 €

mousseline de pommes de terre aux algues

BEEF CHEEK CONFIT IN RED WINE

potatoe mousseline with seaweed

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX PALOURDES et persil plat 23 €

FRESH CLAMS TAGLIATELLE with parsley

CASSOLETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES 30€

et légumes d'automne, bisque de homard

SCALLOP CASSEROLLE

autumn vegetables and lobster bisque



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 pâte de marron, fruits noirs et glace vanille CRUNCHY MERINGUE seasonal fruits and vanilla ice cream	12 €
CRÈME GLACÉE CAFÉ "JOYEUX" * praliné et croquant de noisette COFFEE ICE CREAM "CAFÉ JOYEUX" praline and crunchy hazelnut	12 €
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 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

PUMPKIN SPICE LATTE 8 €

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, sirop de citrouille épicée, chantilly, graines de courges et espresso

BLACK CAPPUCCINO 8 €

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

AFRICAN ROOIBOS LATTE 8 €

Lait entier ou végétal onctueux, poudre de rooibos, cannelle, sucre de fleur de coco 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 cacaoité, 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, purée de pistaches et chantilly maison

CACAHUÈTES & CHOCOLAT

10 €

lait entier ou végétal, chocolat " souvenir d'Afrique 64% ", sirop de cacahuète grillée maison 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





