



L'AQUARIUM

BAR

BIENVENUE AU BAR L'AQUARIUM

10:30 - 22:30



Évadez-vous l'espace d'un instant dans ce lieu
où l'histoire et la beauté se rencontrent
pour donner vie à la sérénité.



« Le bonheur est parfois caché dans l'inconnu » *Victor Hugo*





L'AQUARIUM

BAR

L'ÉTONNANTE HISTOIRE DU PETIT AQUARIUM DE DINARD

-

Le petit aquarium du Muséum ouvert au public entre 1934 et 1992 possédait ce charme indéfinissable des lieux à la Jules Verne. La superbe porte d'entrée années 30 ornée de fer forgé symbolisant la danse des poissons a été restaurée pour l'ouverture de Castelbrac.

À l'intérieur, Sandra Benhamou a recréé la douce pénombre de l'ancien aquarium percée par la luminosité des hublots ouverts sur la baie de Saint-Malo. Elle s'est inspirée du monde marin dans l'esprit « années folles » en utilisant des motifs de poissons, d'écailles et de vagues aux couleurs océanes, d'or et d'argent.

Le bar, éclairé par des suspensions en feuilles d'or, est en granit pailleté, habillé de motifs de vagues dans des tonalités d'argent métallisé. Les colonnes préexistantes de la pièce sont gainées de mosaïques émeraude, noires et or. L'ancienne mosaïque au sol a été refaite à l'identique.





L'AQUARIUM

BAR

CHAMPAGNE

FLÛTE DE CHAMPAGNE

12 CL

Bruno Paillard, Première Cuvée

18 €

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

22 €

CHAMPAGNE À LA BOUTEILLE

37,5 CL | 75 CL

CHAMPAGNE BRUT

Bruno Paillard, Première Cuvée

85 €

Deutz

45 € | 89 €

Jacquesson, Cuvée 741

113 €

CHAMPAGNE ROSÉ

A.R. Lenoble, Cuvée Terroirs

119 €

Taittinger

139 €

Billecart-Salmon

75 € | 149 €

Jacquesson, Cuvée Dizy Terres Rouges

2011

175 €

CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ

A.R. Lenoble, 1^{er} Cru, Blanc de Noirs

2012

149 €

Deutz, Cuvée William Deutz

2006

289 €

Philipponat, Clot des Goisses

2007

319 €

Bruno Paillard, Nec Plus Ultra

2002

149 €

Duval-Leroy, Femme de Champagne

1996

479 €



L'AQUARIUM

BAR

VINS

VINS BLANCS

12 CL | 75 CL

BOURGOGNE

AOP Saint-Véran, Domaine des Poncetys

2018

14 € | 59 €

ALSACE

AOP Gewurztraminer, Domaine Boeckel

2018

10 € | 44 €

LOIRE

AOP Quincy, Domaine Mardon

2019

12 € | 49 €

VINS ROUGES

12 CL | 75 CL

BORDEAUX

AOP Graves, Château de Vénus

2018

13 € | 59 €

LOIRE

AOP Chinon, La Cuisine de ma Mère, Nicolas Grosbois

2019

12 € | 49 €

VINS ROSÉS

12 CL | 75 CL

PROVENCE

AOP Côtes de Provence, Château Rosan

2020

9 € | 49 €

VINS MOELLEUX

12 CL | 75 CL

LOIRE

Côteaux du Layon, Domaine Dhommé

2018

11 € | 49 €



L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

ROUTE DU RHUM

12 CL | 14 €

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

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

ELECTRIC

8 CL | 16 €

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

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

SOAZIG AUX PAYS DES MERVEILLES

14 CL | 14 €

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

D'après mon horloge imaginaire, les aiguilles du temps sont des flacons, les cocktails sont excentriques et les spiritueux mêlés les uns aux autres sont magiques.

Bienvenue au Pays des Merveilles.

LE WHISKY COLA, AUTREMENT...

14 CL | 14 €

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

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

par Antony Bertin

CHEF BARMAN



L'AQUARIUM

BAR

COCKTAILS « SIGNATURE »

À PARTIR DE 15H

CINÉMA

16 CL | 14€

Whisky breton Eddu pur blé noir infusé au pop-corn, sirop de pop corn maison, nectar de framboises, citron vert et écume de maïs brûlé

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

FLOWER

14 CL | 14€

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

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

HOLA

16 CL | 14€

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

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

UMAMI

14 CL | 18€

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

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

SARRASIN-SIN (LOW)

14 CL | 10€

Liqueur de blé noir et kombu, poiré et curry breton

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

par Antony Bertin

CHEF BARMAN

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



L'AQUARIUM

BAR

LES CLASSIQUES REVISITÉS

CACHAÇA WATERMELON

10 CL | 14 €

Cachaça infusé à la vanille, miel, pastèque fraîche, citron vert et curry breton

Dans l'esprit d'une caipirinka à la pastèque.

GIN AND DI

10 CL | 14 €

Malouin's gin breton, liqueur de blé noir et kombu, bitter Peychaud's *Une revisite du*

"Gin and It" aux saveurs bretonnes.

BLACK MOJITO

16 CL | 14 €

Rhum vieux Saint James, coulis de myrtilles au charbon végétal, menthe, citron vert et eau gazeuse

Un Mojito noir pour casser les codes de la recette traditionnelle.

WHITE MARGARITA

10 CL | 14 €

Tequila silver, liqueur d'amande douce et citron vert

Une classique Margarita parfumée à l'amande douce.

GIN BASIL'S MATCHA

10 CL | 14 €

Gin, basilic, matcha, citron vert et sirop de sucre simple

Un cocktail végétal idéal en période estivale.

WHITE NEGRONI

10 CL | 14 €

Gin Malouin's breton, lillet blanc et suze

Le cocktail préféré des hommes du Bar, avec un gin de notre région.



L'AQUARIUM

BAR

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE

YVETTE

16 CL | 8 €

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

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

MATCHA SOJA

14 CL | 8 €

Lait de soja, matcha et miel de sarrasin

Une recette végétale au sucre naturel des abeilles bretonnes.

QUELQUE PART, LÀ-HAUT

16 CL | 8 €

Coulis de pêche, thés Caraïbos, basilic frais, citron jaune et nuage de CBD

D'après des récits imaginaires, certains se seraient glacés les ailes après avoir consommés ce breuvage ensoleillé.

POMME BOTANIQUE

14 CL | 10 €

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

Expérimentez le gin sans alcool parfumé aux agrumes et aux épices. Granny Smith et verveine délicates vous feront voyager dans un petit jardin botanique.

par Antony Bertin

CHEF BARMAN



L'AQUARIUM

BAR

WHISKIES

4 CL

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



L'AQUARIUM

BAR

GINS

4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	Angleterre	9 €
HENDRICKS	Écosse	12 €
OCTUPUS	France, Bretagne	12 €
MALOUIN'S GIN	France, Bretagne	12 €
UMAMI	France, Charente	14 €
CITADELLE	France, Charente	12 €

RHUMS

4 CL

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

VODKAS

4 CL

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

ACCOMPAGNEMENTS

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



L'AQUARIUM

BAR

APÉRITIFS

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

Blonde, blanche, rousse

Bière bretonne de la brasserie Trégor dans les Côtes d'Armor

CIDRE SORRE **33 CL | 6 €**

ROSÉ SORRE **33 CL | 6 €**

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

CIDRE À LA CHÂTAIGNE **70 CL | 19 €**

POIRÉ **70 CL | 19 €**

VERMOUTHS **6 CL | 8 €**

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

PORTOS **6 CL | 9 €**

Black, Noval

Blanc, Lagrima

CAMPARI **6 CL | 8 €**

SUZE **6 CL | 8 €**

RACINES DE SUZE **5 CL | 8 €**

OUESTIS / BRASTIS **5 CL | 8 €**

ABSINTHE PERNOD **5 CL | 8 €**

TEQUILAS, MEZCAL ET PISCO **4 CL**

MEZCAL UNION 12€

PISCO MACCHU 12€

TEQUILA PATRON 14€



L'AQUARIUM

BAR

DIGESTIFS

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

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

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

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

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



L'AQUARIUM

BAR

SOFT DRINKS

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

JUS ET NECTARS

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



L'AQUARIUM

BAR

BARISTA "CHAUD"

ESPRESSO	4 €
NOISETTE	5 €
CAFÉ VIENNOIS Espresso, chocolat, chantilly	7 €
LATTE, CAPPUCCINO	7 €
LATTE NOUGAT Double espresso, mousse et lait chaud, sirop de nougat et chantilly	8 €
LATTE CARAMEL SALÉ Espresso, sauce caramel salé, mousse et lait chaud, chantilly	8 €
CHOCOLAT CHAUD NOIR, "PASILLO EN EQUATEUR", 76 % Puissant, brut, avec une légère amertume pour les amateurs de chocolat fort	8 €
CHOCOLAT CHAUD NOIR "SOUVENIR D'AFRIQUE", 64 % Rond, doux et sucré, ce chocolat est un retour en enfance	8 €
CHOCOLAT CHAUD BLANC "COCON BLANC" Réconfortant et doux aux saveurs typiques du chocolat blanc	8 €
IRISH COFFEE whisky d'Irlande, espresso et chantilly à la fève de Tonka	14 €

BARISTA "FROID"

CHOCOLAT FRAPPÉ Chocolat "Souvenir d'Afrique", lait, glace et sauce chocolat chantilly	8 €
MILKSHAKE À LA FRAMBOISE Glace vanille, framboises fraîches, coulis de framboise, lait et chantilly	8 €
CHOCO STRACCIATELLA Chocolat "Souvenir d'Afrique", glace stracciatella, lait et chantilly	8 €
CAFÉ FRAPPÉ Espresso, sirop d'orgeat et lait	6 €
THÉ FRAPPÉ AU YUZU Thé vert "Caraïbes" et coulis de yuzu	8 €



L'AQUARIUM

BAR

SÉLECTION THÉS BIO - MAISON LINDFIELD

THÉS NOIRS

6 €

DARJEELING HIMALAYAN B.O.P Thé puissant et aromatique

CEYLAN KENILWORTH B.O.P Thé rond et puissant

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

THÉ AUTOMNAL Pomme noisette, cannelle et vanille

THÉS VERTS

6 €

CARAÏBES Thé vert Sencha aromatisé raisin, papaye, ananas, framboise, pétales de rose

GWEN HA DU Thé vert Sencha aromatisé pomme, sarrasin, bruyère, aubépine et algues

THÉS AROMATISÉS

6 €

COTTAGE GARDEN Thé noir, thé vert Sencha, fleur de cerisier, églantine, pomme

SUMMER PUDDING Mélange de thé noir (Ceylan et Keemun), fruits rouges

THÉS ROUGES ROOIBOS

6 €

SANDDORN PREMIUM Thé rouge, mélange de prunes noires et orange

VANILLE SUPRÊME Thé rouge aromatisé à la vanille

INFUSIONS Verveine, Menthe, Tilleul ou Jasmin

6 €





L'AQUARIUM

BAR

INSTANT GOURMAND

TOUS LES JOURS, DE 14H À 18H

DUO CHIC

14 €

PÂTISSERIE MAISON Au choix parmi nos suggestions ci-dessous

CAFÉ OU THÉ de la Maison Lindfield

DUO CHOC

16 €

PÂTISSERIE MAISON Au choix parmi nos suggestions ci-dessous

CHOCOLAT VIENNOIS

PÂTISSERIES MAISON

LA PÂTISSERIE DU MOMENT

9 €

MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT, fleurs de sel

10 €

ASSIETTE DE FRUITS ROUGES FRAIS DU PAYS, crème fouettée

12 €

POT GLACÉ À LA VANILLE, caramel, cacahuètes et amandes caramélisés

12 €





L'AQUARIUM

BAR

ASSIETTES DE L'AQUARIUM*

AQUARIUM PLATES*

FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL pain grillé et chutney de fruits NATURAL COOKED DUCK FOIE GRAS toasts and fruit chutney	17 €
COPEAUX DE CHARCUTERIE Iberique et bretonne, pain grillé et beurre salé COLD SHAVINGS MEATS Iberian and Breton, toast and salted butter	18 €
FINES TRANCHES DE POISSONS FUMÉS , pommes de terre confites aux herbes SMOKED FISH slices from our coasts, confit potatoes with fine herbs	18 €
BURRATA ET TOMATES DE COULEURS À L'AIL citron et basilic BURRATA AND COLORED TOMATOES, garlic, lemon and basil	19 €
QUEUES DE CREVETTES CROUSTILLANTES , aigre doux et coriandre CRISPY SHRIMP TAILS, sweet and sour with fresh coriander	Par 6 : 12 € Par 12 : 22 €
HUITRES DE CANCALE N°3 OYSTER FROM CANCALE N°3	Par 6 : 12 € Par 12 : 22 €

*Serves de 11:00 à 22:00 - From 11:00am to 10:00pm.





L'AQUARIUM

BAR

PLATS

-

MARINIÈRE DE MOULES DE BOUCHOT , pommes de terre frites MARINIÈRE BOUCHOT MUSSELS, fried potatoes	20 €
TAGLIATELLES FRAÎCHES à la "Margate" cuisinées au safran bio FRESH TAGLIATELLE cooked on the "Margate" style, organic safran	22 €
BRANDADE LÉGÈRE DE LIEU JAUNE aux algues, mesclun de salade LIGHT POLLACK BRANDADE, seaweed mesclun salad	19 €
KEFTA D'AGNEAU et yaourt grec menthe-coriandre, pain moelleux et légumes crus KOFTHA LAMB and mint-coriander greek yogurt, smoothy bread and raw vegetables	21 €

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

À commander 24h à l'avance - Should be order 24 hours in advance

PLATEAU CLASSIQUE / CLASSIC PLATTER	38 €/ personne
4 Huîtres n°3, 4 langoustines, 4 crevettes roses, 2 gambas, 50 gr de crevettes grises, 200 gr de bulots, 50 gr de bigorneaux, 1/2 Tourteau ou araignée Oyster n°3, shrimps, grey and pink prawns, king prawns, whelks, winkles, crab or tourteau	
PLATEAU AVEC UN HOMARD BLEU / PLATTER WITH BLUE LOBSTER	58 €/ personne

DESSERTS

-

ASSORTIMENT DE FROMAGES , jeunes pousses CHEESES ASSORTMENT, young shoots	9 €
LA PÂTISSERIE DU MOMENT PASTRY OF THE MOMENT	10 €
MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT , fleur de sel LIGHT CHOCOLATE MOUSSE, fleur de sel	12 €
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES FRAIS DU PAYS , crème fouettée FRESH AND LOCAL RED BERRIES, whipped cream	12 €
POT CRÈME GLACÉ VANILLE , caramel, cacahuètes et amandes caramélisés VANILLA ICE CREAM, caramel, peanuts and caramelized almonds	12 €



L'AQUARIUM

BAR

« N'oubliez pas l'hospitalité.
Elle a permis à certains, sans le savoir,
de recevoir chez eux des anges »

SAINT PAUL AUX HÉBREUX, 13, 22



NOMINEE - BEST BAR