



BLUEBAR

Waves & Cocktails

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Cocktails Éphémères

18.5

Découvrez les créations du moment concoctées par notre équipe. Des cocktails éphémères à retrouver en édition limitée seulement au bar du Sofitel Thalassa Quiberon.

Mexican Blood 22cl

Tequila Olmeca, Cointreau, Orange Sanguine, Mexican Lime Tonic

L'Amérique latine et plus particulièrement le Mexique sont à l'honneur dans ce cocktail audacieux concocté par notre barman Clément. La puissance de la Tequila et la délicatesse du Cointreau se mêlent à la richesse de l'orange sanguine.

Ti Plézi 21cl

*Rhum blanc de Martinique La Favorite "Cœur de canne",
Banane, Jus d'Ananas, Sirop de Vanille maison*

Les amateurs et amatrices de planteur apprécieront ce nouveau cocktail à base de banane et de rhum de la Martinique inventé par notre barman Kylian. Un petit plaisir, "Ti plezi" en créole, qui donne envie de s'envoler en avion vers l'archipel des Petites Antilles.

Flor de Saúco 24cl

*Gin Heol An Oriant, Liqueur de fleurs de sureau St-Germain,
Mediterranean Tonic Water Fever-Tree*

Notre barman espagnol Ángel met à l'honneur un cocktail aux notes florales associant une liqueur de fleur de sureau ou "Flor de saúco" en espagnol avec un gin distillé en Morbihan à partir d'aromates, de plantes et d'épices. Il est allongé au tonic Mediterranean de Fever-Tree

Casino Royale 10cl

Gin Tanqueray Ten, Vodka EOR, Lillet Blanc, Zeste de Citron

Entrez dans la peau de James Bond grâce à ce cocktail mythique. Cette recette est celle du premier martini commandé par l'agent 007 dans le livre "Casino Royale" publié par Ian Fleming en 1953. Appelé historiquement Vesper Martini, en référence à la James Bond Girl Vesper Lynd, la recette allie Gin, Vodka, Lillet blanc et doit être shakée. Comme dirait James, "shaked, not stirred". Enjoy !

Pommela Rose 15cl

Prosecco Andrea Berro, Pommeau de Bretagne, Jus de Framboise, Sirop de Rose

Le Pommela Rose, sublime et douce création de notre barman Bruno, saura, de par ses notes fruitées et intenses, réchauffer votre cœur durant l'automne et ses paysages mélancoliques. La pétillance du Prosecco rencontre l'acidité de la framboise tout en embrassant la sucrosité de la pomme et la douceur de la rose. Ce serait un crime de ne pas en profiter.

Chocolate Dream 21cl

Liqueur de Cacao, Suze, Tonic Water Fever-Tree, Cacao râpé

Onctuosité et passion sont les maitre-mots d'un cocktail savamment préparé par notre artiste Angel. La douceur du chocolat se mêle parfaitement à l'amertume de la Suze afin d'envelopper vos sens, libérer votre esprit et apaiser votre cœur. Cocktail régressif et chaleureux par excellence le Chocolate Dream est un nounours dont vous ne pourrez plus vous passer.

Jack and Pear Sour 15cl

Jack Daniels, Blanc d'Œuf, Sirop de Poire maison, Citron jaune

Véritable merveille de la culture américaine, le whisky sour est un incontournable qu'il ne faut pas négliger. Kylian, notre barman, revisite cet incontournable bijou en alliant la puissance du bourbon à la rondeur de la poire. Le citron jaune vient ajouter une pointe d'acidité rafraichissante. "When life gives you lemons, make lemonade"

Cocktails Blue Bar

18.5

*Découvrez nos plus belles réinterprétations des meilleurs classiques du monde.
Les incontournables dont on peut difficilement se passer.*

Gin & Tonic 25cl

Gin Heol An Oriant, Mediterranean Tonic Water Fever-Tree

French 75 14cl

*Champagne Laurent Perrier "La Cuvée", Gin H2B,
Jus de Citron jaune, Cerise Griotte confite*

Aperol Spritz 18cl

Prosecco Andrea Berro, Aperol

Piña Colada 24cl

*Rhum La Favorite "Cœur de canne", crème de coco,
Jus d'Ananas, Cannelle*

Mojito 20cl

*Havana 3 ans, Citron vert, Cassonade,
Feuilles de menthe, Eau Gazeuse*

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Caïpirinha 8cl

Cachaça Sagatiba, Citron vert, Cassonade

Margarita 10cl

*Tequila Olmeca Blanco, Jus de Citron vert,
Cointreau, Sirop de Sucre de canne*

Moscow Mule 18cl

*Vodka Smirnoff Red, Citron vert,
Ginger Beer Fever-Tree*

Jamaican Mule 18cl

*Rhum La Favorite "Coeur de canne", Citron vert,
Ginger Beer Fever-Tree*

Negroni 10cl

*Gin Tanqueray, Sweet Vermouth Carpano Antica Formula,
Botanic Bitter Carpano*

"Blue Bar" Lagoon 18cl

*Vodka EOR, Gin Heol An Oriant, Blue Curacao,
Limonade, Citron Jaune*

Cocktails Sans Alcool

14

“ Il buvait toutes ses paroles... Heureusement pour lui, elles étaient sans alcools ”

Elden Ring 30cl

Jus d'Ananas, Crème de Coco, Sirop de Vanille maison

Carotte mon Amour 30cl

Jus de Carotte, Jus de Citron (infusé au romarin du jardin), Jus d'Orange

Envie de Poire 30cl

Jus de Poires, Jus de Pommes, Jus d'Ananas

Ginger Mojito 24cl

Ginger beer Fever-Tree, Citron vert, Cassonade,
Feuilles de menthe

Kylton

16

Eau de mer microfiltrée à froid riche en magnésium “Quinton hypertonic”,
jus de pamplemousse, jus de pomme, sirop de vanille maison, feuilles de menthe

Vins

Vin Blanc	12,5 cl	75 cl
Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau, 2020	11	50
Chardonnay, Domaine Vauroux, 2020	12	68
Coteaux du Layon, Les Fontaines, 2021	9	39

Vin Rouge

Crozes-Hermitage, Michelas St Jemms HVE, 2020	13	63
Sancerre, « Les Bonnes Bouches », 2017	12	61
Saint-Estèphe, Franck Phelan, 2018	14	71

Vin Rosé

Côtes de Provence, La vie en rose, Château Roubine, 2021	9	44
--	---	----

Les Tartinables bio

GROIX & NATURE

Rillettes de noix de St-Jacques à la Bretonne (100g)	11
Rillettes de sardine au piment d'Espelette (100g)	9.5

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Champagne

Nos Champagnes Bruts

Laurent-Perrier, Brut « La Cuvée »	14 cl	75 cl
	21	109
Laurent-Perrier, Millésimé 2007		124
Laurent-Perrier, Ultra Brut		127
Laurent-Perrier « La Cuvée Grand Siècle »		247
Delamotte, Blanc de Blancs		119
Pommery, Brut Royal		89

Nos Champagnes Rosés

Laurent-Perrier « La Cuvée Rosé »	14 cl	75 cl
	24	144
Billecart Salmon, Rosé		123

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Apéritifs

Kir Breton 15cl	7.5
Cidre et crème de fruit : cassis, mûre, framboise, pêche	
Kir Royal 15cl	19
Champagne Laurent-Perrier et crème de fruit : cassis, mûre, framboise, pêche	
Kir 15cl	8
Vin blanc et crème de fruit : cassis, mûre ou framboise	
Cidre Fermier de Carnac	4.5
Porto rouge, blanc 8cl	10
Porto Andresen Colheita Vintage 2000 8cl	16
Carpano Antica formula 6cl	14
Carpano bitter 6cl	9
Campari 6cl	7
Martini Rosso, Bianco, Extra Dry 6cl	7
Suze 6cl	7
Ricard, Pastis 51 4cl	7

Bières

	25cl	50cl	
Heineken pression	6.50	9.5	
Affligem pression	7	10.50	
Edelweiss blanche pression	7	10.50	
Corona 35.5cl			9
La Morgat, blonde 33cl			8
Zephyr, blonde, ambrée, blanche 33cl			8
Heineken "00", bière sans alcool 33cl			4.50

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Jus de Fruits & Sodas

Jus de Fruits Frais Kookabara 30 cl 8
Orange, Ananas, Citron (20cl)

Jus de pomme bio de Carnac 30 cl 7

Jus Alain Milliat 33 cl 9
Abricot, Banane, Cranberry, Framboise, Litchi, Carotte, Tomate

Sodas & Mixers 7

Mediterranean Tonic Water Fever-Tree 20 cl	Mexican Lime Soda Fever-Tree 20 cl
Schweppes Indian tonic, Schweppes agrumes 25 cl	Ginger Beer Fever-Tree 20 cl
Coca-Cola, Coca-Cola zero 33 cl	Fanta orange 33 cl
Breizh Cola 33 cl	Sprite 33 cl
Orangina 25 cl	Lipton Ice Tea 20 cl
Fanta orange 33 cl	

Eaux

Perrier 33 cl	4,80	Plancoët 50 cl	4
Vittel 25 cl	4	Plancoët 100 cl	6
Evian 100 cl	6	Plancoët Fines Bulles 50 cl	5
Badoit 100 cl	6	Plancoët Fines Bulles 100 cl	6

Whiskies 4 cl

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Highlands

Dalwhinnie 15 ans	16
Oban 14 ans	16

Islay

Lagavulin 16 ans	17
Octomore 9.1 5 ans	39
Bàrelegs Battle Axe	21

Isle of Mull

Ledaig 10 ans	19
---------------	----

Campbeltown

Springbank 10 ans	21
-------------------	----

Speyside

The Glenlivet 18 ans	21
The Glenlivet 25 ans	39
Cardhu 12 ans	13
The Macallan Triple Cask 12 ans	25

BLENDED SCOTCH

Chivas Regal 12 ans	12
Chivas Regal 18 ans	15
Johnnie Walker Red Label	10
Johnnie Walker Black Label	11

WHISKEY IRLANDAIS

Teeling Small Batch - Blended whiskey	17
Connemara Distillers Edition - Single malt	17
Jameson – Blended whiskey	13

WHISKY JAPONAIS

Nikka 17 ans – Pure malt	29
Yamazaki 18 ans – Single malt	41
Hibiki Japanese Harmony - Blended whisky	16
Hibiki 21 ans – Single malt	49
Fuji Blended – Blended whisky	16
Fuji Single Grain – Single grain whisky	17
Yamazakura – Blended whisky	18

WHISKY FRANÇAIS

Rozelieures Triple Millésime – Single malt	25
DHG Moisson – Single rye	19
DHG Ampelos – Single malt “brut de fût”	29

WHISKEY AMERICAIN

Woodford Reserve – Bourbon – Kentucky	17
Elijah Craig – Bourbon – Kentucky	19
Jack Daniel’s n°7 – Tennessee	13

Rhums 4 cl

RHUM AGRICOLES BLANCS

Toucan – Guyane	10
La Favorite Cœur de canne – Martinique	10

RHUM AGRICOLES VIEUX

Depaz Millésime 2002 – Martinique	19
Depaz Single Cask Millésime 2003 – Martinique	28
La Favorite Cuvée privilège pour Lulu – Martinique	38
HSE Single Cask 2003 – Martinique	34

RON DE TRADITION ESPAGNOLE

Diplomatico Exclusiva Reserva 12 ans – Venezuela	16
Diplomatico Planas – Venezuela	18
Diplomatico Vintage 2005 – Venezuela	25
La Maison du Rhum Hacienda Coloma – Colombie	21
Havana 3 ans – Cuba	10
Havana 7 ans – Cuba	14

RUM DE TRADITION ANGLAISE

Angostura 1919 – Trinidad & Tobago	16
Appleton Estate 12 ans – Jamaïque	15
Chairman's Reserve White – Sainte-Lucie	14
Chairman's Reserve Original – Sainte-Lucie	14
Rhum Cadenhead's Classic Rum – Barbade	18

CACHACA

Sagatiba – Brésil	9
-------------------	---

Vodkas 4 cl

Belvédère – Pologne	15	Squadron 303 – Angleterre	13
Grey Goose – France	15	Smirnoff red – USA	9
Ketel One – Hollande	12	Ketel One Citroën – Hollande	14
EOR – Bretagne	11	Taïga Shtof – Russie	19

Gins 4 cl

Heol An Oriant – Bretagne	11	Bombay Sapphire – Angleterre	11
Tanqueray – Angleterre	10	Tanqueray Ten – Angleterre	13
Canaima – Venezuela	14	Aviation – USA	12
Edinburgh Seaside – Ecosse	14	Hendrick's – Ecosse	12
Normindia – France, Normandie	14	H2B – Bretagne	10
Gin Mare – Espagne	11	Gordon's – Angleterre	9

Tequilas 4 cl

Olmecca Blanco	9	Don Julio Reposado	15
Patron Silver	12		

Mezcals 4 cl

Mezcal Amores Espadin	11	Mezcal Amores Cupreata	19
-----------------------	----	------------------------	----

Digestifs 4 cl

Cognac Hennessy VS	13	Cognac Hennessy XO	29
Bas-Armagnac Laubade Hors d'âge	15	Bas-Armagnac Laubade VSOP	12
Calvados Drouin Pays d'Auge 5 ans	12	Calvados Coquerel 4 ans	16

Eaux de Vie 4 cl

Framboise, Mirabelle, Poire Williamine, Vieille Prune	13
---	----

Liqueurs 4 cl

Bénédictine	8	Grand Marnier	9
Cointreau	9	Chartreuse verte	9
Baileys	9	Get 27	9
Limoncello	9	Get 31	9
Fernet Branca	9	Saint-Germain	9
Kahlúa	8	Amaretto Disaronno	9
Amaro di Angostura	15		

Notre Sélection de Cafés illy

Espresso	4.40
Décaféiné	4.40
Cappuccino/Latte	6.30

Chocolat Chaud

Jeanne et Antoinette Souvenir d'Afrique	7
MONBANA Souvenir d'Afrique	6

Thés & Infusions Bio Bentjeman&Barton

Thé vert Menthe	Thé noir Ceylan	4.90
Thé vert Sencha Réveil	Thé noir Earl Grey	
Thé vert Jasmin	Thé noir Darjeeling	
Rooibos orange	Thé noir Early Morning Broken	
Infusions Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe poivrée		4.90

Carte Snacking

(De 14h à 21h)

Club sandwich	23
Poulet, bacon, tomate, salade, mayonnaise et œuf, pommes frites	
Buddha bowl	22
Quinoa aux algues de Lesconil « esprit du sud », haricots de mer, poivrons rouges, choux coleslaw aux raisins, pomme cuite, poire cuite, courge cuite, châtaignes, graines de courge grillées, bouquet de salade de saison, piments, vinaigre, jus de citron, ail, cumin	
Salade César au thon	26
Olives Taggiasche, fleurs de câpres, bonite à l'huile, salade croquante, croûtons, œuf dur, tomate confite, parmesan et sauce César	
Salade César au poulet	24
Filet de poulet rôti, salade croquante, croûtons, œuf dur, parmesan et sauce César	
Porz Gwen	26
Déclinaison de saumon, rillettes, ballotine à l'aneth et gravelax, préparation de pommes de terre aux algues, oignons rouges, aneth, persil	

Desserts

Crème Brulée Vanille et Sarrasin	14
Salade de fruits frais de saison	11
Moelleux chocolat, Fruits secs caramélisés et sauce caramel au beurre salé	12

Nos fruits et légumes proviennent de l'agriculture biologique.

Origine des viandes : France

Nous tenons à votre disposition le cahier relatif à l'information des consommateurs

Sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

selon le décret n°2015-447 du 17 avril 2015.

Blue Bar

Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa
Boulevard Louison Bobet 56170 Quiberon



#SofitelQuiberon

#BlueBar

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.