



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.

Chérie Cherry 12cl

Vodka Grey Goose, cerises griottes confites, fleur d'oranger

Un short drink qui allie à merveille la cerise griotte confite et la vodka distillée en France Grey Goose. Tombé dans une marmite de cerises griottes confites quand il était petit, notre barman Ángel vous invite à découvrir cette superbe association.

Ti Plézi 21cl

Rhum Vieux Trois Rivières VSOP, rhum blanc La Favorite "Cœur de canne", banane, ananas, sirop de vanille maison

Les amateurs et amatrices de planteur apprécieront ce nouveau cocktail à base de rhums 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, Tonic bio "La French"

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 biologique français "La French".

Pink Mimosa 14cl

Champagne Laurent Perrier "Cuvée Rosé", jus d'orange, sirop de vanille maison

Très populaire à l'heure du brunch, notre variation du cocktail Mimosa associe l'élégance du champagne Laurent Perrier "Cuvée Rosé" avec un jus d'orange et notre sirop de vanille maison.

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Aphrodite 12cl

Suze, Gin Mare, citron infusé au romarin du jardin, ginger beer

Un cocktail qui met à l'honneur la Suze avec un gin méditerranéen. Inventé par Pierre, son succès lui a permis de remporter le titre de meilleur apprenti de France dans la catégorie barman en 2019.

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 !

Bourbon'n Stormy 20cl

Bourbon Woodford Reserve, citron vert, menthe & Fentimans Ginger Beer

Une réinterprétation du célèbre cocktail à base de rhum "Dark n' Stormy" avec cette fois-ci du bourbon provenant du Kentucky. On retrouve en bouche des notes douces de fruits secs et d'épices.

Big Apple 12cl

Cognac Hennessy Very Special, Pommeau de Bretagne, sirop de vanille maison, citron vert, Angostura bitters

Les amateurs et amatrices de cognac Hennessy seront séduits par cette association avec un pommeau de Bretagne d'une complexité aromatique rare. Vous y trouverez des notes subtiles de pomme au four et de caramel associées à la fraîcheur et le parfum de ce cognac élevé en fûts de chêne neufs.

Golden Glove 15cl

Rhum Havana 7ans, Cointreau, citron vert

Les cubains sont à l'origine de nombreux cocktails dont le populaire Mojito. Moins connus que son congénère, le Golden Glove saura séduire les fanatiques d'acidité.

Cocktails Blue Bar

18.5

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

Spritz Blue Bar 18cl

Champagne Laurent Perrier “Cuvée Rosé”, Aperol

Gin & Tonic Blue Bar 25cl

Gin Heol An Oriant, Tonic bio “La French”

Ti' Punch Rhum Vieux Blue Bar 12cl

*Rhum Vieux Trois Rivières VSOP, citron vert, cassonade,
sirop de sucre de canne*

French 75 Blue Bar 15cl

*Champagne Laurent Perrier “La Cuvée”, Gin H2B,
citron jaune, cerise griotte confite*

Daiquiri Blue Bar 8cl

*Rhum La Favorite Rivière Bel'air 2020, citron vert,
sirop de gingembre maison*

Basilic Smash Blue Bar 10cl

*Gin Hendrick's, basilic, citron vert,
sirop de sucre de canne*

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Negroni Blue Bar 10cl

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

White Negroni Blue Bar 10cl

Gin Hendrick's, Lillet blanc, Suze

Mojito Blue Bar 25cl

*Rhum La Favorite "Cœur de canne", tonic au yuzu,
citron vert, cassonade, feuille de menthe*

Margarita Blue Bar 15cl

*Tequila Olmeca Blanco, citron jaune infusé au romarin du jardin,
Cointreau, sirop pur sucre de canne*

Bourbon Old Fashioned Blue Bar 8cl

Bourbon Knobb Creek, Angostura bitters, zeste d'orange

Punch Blue Bar 20cl

*Rhum La Favorite "Cœur de canne", sirop de vanille maison,
Angostura bitters, citron vert, jus de pomme bio de Carnac*

American Blue Bar 10cl

Sweet Vermouth Carpano Antica Formula, Botanic Bitter Carpano

Moscow Mule Blue Bar 18cl

*Vodka Smirnoff Red, sirop de gingembre maison
citron vert, ginger beer*

Cocktails Sans Alcool

12

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

Elden Ring 25cl

Ananas, citron vert, sirop de vanille, copeaux de noix de coco

Yuzu Vibrante 20cl

Martini “Vibrante” sans alcool, Fentimans Tonic au Yuzu

Carotte mon Amour 25cl

Jus de carotte, jus de citron infusé au romarin du jardin, jus d'orange, miel

Pointe du Conguel 25cl

Jus de pomme bio de Carnac, citron, persil

Ginger Mojito 25cl

Sirop de gingembre maison, jus de citron vert, eau pétillante, jus de pomme bio

Kylton

14

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 cl	75 cl
Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau, 2020	11	49
Chardonnay, Domaine du Cléray HVE, 2020	9	41
Coteaux du Layon, Les Fontaines, 2020	9	39

Vin Rouge

Crozes-Hermitage, Michelas St Jemms HVE, 2020	13	63
Sancerre, « Les Bonnes Bouches », 2017	12	61
Margaux, Denis Lurton, 2017	14	63

Vin Rosé

Côtes de Provence, La vie en rose, Château Roubine, 2020	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

Champagne

Nos Champagnes Bruts	14 cl	75 cl
Laurent-Perrier, Brut « La Cuvée »	19	97
Laurent-Perrier, Millésimé 2007		124
Laurent-Perrier, Ultra Brut		127
Laurent-Perrier « La Cuvée Grand Siècle »		247
Delamotte, Blanc de Blancs		119
Taittinger, Brut		93
Pommery, Brut Royal		89

Nos Champagnes Rosés 75 cl

Taittinger, Rosé Prestige		117
Laurent-Perrier « La Cuvée Rosé »	23	137
Billecart Salmon, Rosé		123

Apéritifs

Kir Breton 12cl	7.5
Cidre et crème de fruit : cassis, mûre ou framboise	
Kir Royal 14cl	19
Champagne Laurent-Perrier et crème de fruits : cassis, mûre, framboise, fraise, pêche	
Kir 12cl	8
Vin blanc et crème de fruit : cassis, mûre ou framboise	
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	5.50	9	
Affligem pression	6.50	9.50	
Heineken 33cl			8
Corona 35.5cl			9
La Morgat, blonde 33cl			8
Zephyr, blonde, ambrée, blanche 33cl			8
Heineken "00", bière sans alcool 33cl			4.50

Cidres Biologiques

	15 cl	75 cl
Cidre Fermier de Carnac	4.50	18
Doux, « Maison Séhédic »	4.50	18

Jus de Fruits & Sodas

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

Jus de pomme bio de Carnac 20 cl 7

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

Sodas & Mixers 6

Tonic Bio La French 20 cl	Tonic Yuzu Fentimans 20 cl
Schweppes Indian tonic, Schweppes agrum 25 cl	Ginger Beer Fentimans 20 cl
Coca-Cola, Coca-Cola zéro 33 cl	Ginger Ale Fentimans 20 cl
Breizh Cola 33 cl	Sprite 33 cl
Orangina 25 cl	Ice Tea 20 cl
Fanta orange 33 cl	

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
Trois Rivières VSOP – Martinique	14
Trois Rivières Triple Millésime – Martinique	16

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 – France, Breizh	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		

Eaux

Perrier 33 cl	4,60	Plancoët 50 cl	4
Vittel 25 cl	3	Plancoët 100 cl	6
Evian 100 cl	5	Plancoët Fines Bulles 50 cl	4
Badoit 100 cl	6	Plancoët Fines Bulles 100 cl	6

Notre Sélection de Cafés illy

Espresso	4.30
Décaféiné	4.30
Cappuccino/Latte	6.20
Irish Coffee	13
Jameson Whiskey, Café, sucre de canne, crème fraîche	

Chocolat Chaud

Jeanne et Antoinette	6
Souvenir d'Afrique	

Formule Petit-Déjeuner

Petit-Déjeuner Belle-île

15

Boisson chaude, jus de fruit pressé, viennoiseries et yaourt.
Servi de 10h30 à 12h.

Nos Thés Bio Bentjeman & Barton

4.90

Ceylan
Darjeeling
Rooibos orange
Thé vert à la Menthe

Early Morning
Earl Grey
Réveil vert Sencha
Thé vert au jasmin

Nos Infusions Bio Bentjeman & Barton

Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe poivrée

4.90

Carte Snacking

(De 12h à 21h)

Les huîtres creuses n° 2 Bio de Renan Henry à Crach 6 / 12 pièces	14 / 28
Porz Gwen Déclinaison de saumon, rillettes, ballotine à l'aneth et gravelax aux agrumes, blini au sarrasin, pommes de terre et concombre, sauce au yaourt, citron, moutarde et aneth	24.5
Club sandwich Poulet, bacon, tomate, salade, mayonnaise et œuf, pommes frites	21
Salade de crevettes marinées aux épices douces, salade craquante, ananas, pomme, céleri, coriandre, coco et amande rôtie, sauce yaourt, citron vert et huile d'olive	24
Salade végé Salade de légumes au gingembre et ses graines de quinoa	19
Salade César au thon et olives Cœur de romaine, œuf dur, bonite à l'huile, croûtons à l'ail et parmesan, tomate confite et câpres, olives Taggiasca, vinaigrette césar	24
Salade César au poulet Cœur de romaine, œuf dur, filet de poulet, croûtons à l'ail et parmesan, vinaigrette césar	23
Tartare de Bœuf , Pommes frites et salade verte	23

Desserts

Moelleux au chocolat , glace vanille	12
Conférence Poire rôtie, glace caramel, sorbet poire, noix caramélisées, crème chantilly	13
Salade de fruits frais	11
Hespérides Crèmeux citron, agrumes frais, réduction d'orange vanillée, confit d'agrumes, glace sésame noir, tuile dentelle à l'orange et sésame noir	13
Exo-tic & choc Crèmeux chocolat 64%, praliné croustillant amande et noisette, émulsion de passion, glace sarrasin	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.