



BLUEBAR
Waves & Cocktails

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Cocktails Éphémères

19.50

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

Aphro-Kick 24cl

Vodka EOR, Gingembre "Gimber", Carotte, Orange, Feuilles de menthe

Le jour et la nuit, le calme et la vigueur. Cette douce violence surgit dans ce cocktail alliant à merveille la force du gingembre à la douceur de la carotte et de l'orange. Aphrodisiaque mais pas que. Les multiples bienfaits du gingembre et de la carotte ne se comptent plus. Un petit kick pour une grande et belle expérience gustative.

Mer"made" 26cl

Gin H2B, Cointreau, Jus de citron romarin, Ampoules d'eau de mer Quinton,
Schweppes Agrumes*

C'est sur les côtes bretonnes que nos barmans, le cœur au vent, l'âme à la tempête, trouve l'inspiration afin de vous délivrer de merveilleuses recettes locales. Bruno, natif du Morbihan et fier de ses racines, vous ensorcelle avec ce cocktail marin et vivifiant. L'eau de mer filtrée "Quinton" vient délicatement, par ses notes iodées, éclabousser le gin et la fraîcheur du citron. En un mot, "MerSea" Bruno.

Proust 12cl

Amaretto, Cointreau, Jus d'ananas

"Je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi", *Marcel Proust*.

Fermez les yeux et laissez-vous emporter par ce cocktail réconfortant et régressif aux saveurs de madeleine concocté par notre barman Clément.



* Les ampoules d'eau de mer "Quinton" et leurs bienfaits sont à découvrir au Cosmétique Bar de l'Institut.

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Ti Plézi 21cl

*Rhum blanc de Martinique La Favorite “Cœur de canne”,
Banane entière, 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 plézi” en créole, qui donne envie de s’envoler en avion vers l’archipel des Petites Antilles.

Pomme d'Amour 24,5 cl

*Gin Orient, Champagne, Jus de framboise, Jus de pomme de Carnac, Sirop de vanille maison,
Sirop de rose*

Qui n’a jamais rêvé de douceur et de passion ? C’est avec cette idée d’un scénario langoureux teinté d’amour et de tendresse que notre barman vous délivre sa vision de la vie à deux. Le champagne épouse le gin, la framboise se marie à la pomme et la rose embrasse la vanille. Le tout pour créer un somptueux mélange qui ne vous laissera pas indifférent. Ne rêvez plus... Vivez !

Angewindia 21cl

Gin Normindia, Rosé “La vie en Rose”, Citron vert

Un vin rosé doux et brillant, un gin Normand aux notes florales et d’écorce d’orange, du citron vert et les douces mains de notre barman Angel. Il n’en fallait pas plus pour avoir entre les mains un cocktail réconfortant et rafraichissant. Angewindia vous offre la possibilité de voir la vie en rose et d’éviter ses épines.

Strawberry Field 17cl

*Tequila Patrón, Liqueur de sureau Saint Germain, Jus de citron vert,
Confiture de fraises “La cour d’Orgères”*

Si vous aimez la vie, alors vous aimez les fraises. Si vous aimez les fraises, vous idolâtrerez le Strawberry Field. Nous n’avons pas essayé d’éviter la force de la téquila, de masquer l’acidité du citron, de nier l’élégance de la liqueur Saint Germain. Non. Nous avons décidé de révéler leurs caractères, d’accentuer leurs particularités afin de les unir. La douce et merveilleuse confiture de fraises françaises de “La cour d’Orgères” est le lien d’amour tendre et de passion qu’il manquait à la lune de miel. Si quelqu’un s’oppose à cette union qu’il parle maintenant ou se taise à jamais.

Cocktails Blue Bar

18.50

*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*

Martinican Mule 18cl

*Rhum La Favorite “Cœur de canne”, Citron vert,
Ginger Beer Fever-Tree*

Cosmopolitain 9cl

Vodka EOR, Cointreau, Jus de cranberry, Jus de citron

“Blue Bar” Tonic 26cl

Gin Western Speakeasy, Curacao, Mediterranean Tonic Water Fever-tree, Jus de citron

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

Pêche à la ligne 17cl

Infusion à la pêche, Jus de pommes Bio de Carnac, Jus de citron, Miel, Feuilles de menthe

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



Les ampoules d’eau de mer “Quinton” et leurs bienfaits sont à découvrir
au Cosmétique’Bar de l’Institut.

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Vins

Vin Blanc

	12,5 cl	75 cl
Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau	12	59
Chardonnay, Domaine Vauroux	12	68
Coteaux du Layon, Les Fontaines	9	39

Vin Rouge

Crozes-Hermitage, Michelas St Jemms HVE	13	63
Sancerre, « Les Bonnes Bouches »	13	65
Saint-Estèphe, Franck Phelan	14	71

Vin Rosé

Côtes de Provence, La vie en rose, Château Roubine	9	44
Côtes de Provence, Minuty Prestige	11	59

Champagne

Nos Champagnes Bruts

12 cl

75 cl

Laurent-Perrier, Brut « La Cuvée »

21

109

Laurent-Perrier, Millésimé 2012

124

Laurent-Perrier, Ultra Brut

127

Laurent-Perrier « La Cuvée Grand Siècle »

247

Delamotte, Blanc de Blancs

119

Pommery, Brut Royal

97

Dom Pérignon, vintage 2008

295

Nos Champagnes Rosés

12 cl

75 cl

Laurent-Perrier « La Cuvée Rosé »

24

144

Billecart Salmon, Rosé

149

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Apéritifs

Kir Breton 15cl	7.50
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	9
Vin blanc et crème de fruit : cassis, mûre ou framboise	
Cidre Fermier de Carnac	4.50
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	7	10.50
Affligem pression	7	10.50
Affligem blanche pression	7	10.50
Corona 35.5cl		9
La Morgat, blonde 33cl		9
Zephyr, ambrée, blanche 33cl		9.50
Heineken "00", bière sans alcool 33cl		5.50

Jus de Fruits & Sodas

Jus de Fruits Frais Kookabara 25 cl	8
Orange, Ananas, Citron	
Jus de pomme bio de Carnac 25 cl	7
Jus Alain Milliat 33 cl	11
Abricot, Banane, Framboise, Litchi, Carotte, Tomato	

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 25 cl
Breizh Cola 33 cl	Sprite 25 cl
Orangina 25 cl	Lipton Ice Tea 25 cl

Thés Glacés Kombucha	8.50
Thé noir et vert, Gingembre et fleur d’hibiscus 33cl	
Thé vert, Passion et Rooibos 33cl	
Thé noir, Myrtilles et bergamote 33cl	

Eaux

Perrier 33 cl	4.80	Plancoët 50 cl	5
Vittel 25 cl	5	Plancoët 100 cl	6
Vittel 100 cl	6	Plancoët Fines Bulles 50 cl	5
San Pellegrino 100 cl	6	Plancoët Fines Bulles 100 cl	6

Whiskies 4 cl

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Highlands

Oban 14 ans	16
Dalwhinnie	16

Islay

Lagavulin 16 ans	25
Bàrelegs Battle Axe	21
Isle of Raasay	22

Isle of Mull

Ledaig 10 ans	19	Campbeltown	
		Springbank 10 ans	21

Speyside

The Glenlivet 18 ans	21
Cardhu 12 ans	13

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

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

WHISKY FRANÇAIS

Rozelieures Triple Millésime – Single malt	25
DHG Moisson – Single rye	19
Galaad Origine Millésime 2017	19
Galaad Finish Rhum	29

WHISKEY AMERICAIN

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

Rhums 4 cl

RHUM BLANCS

Toucan – Guyane	10
La Favorite Cœur de canne – Martinique	10
HSE blanc – Martinique	12
La Favorite Rivière Bel air – Martinique	24
Havana 3 ans – Cuba	10

RHUM AGRICOLES VIEUX

La Favorite Cuvée privilège pour Lulu – Martinique	38
HSE Single Cask 2003 – Martinique	34
Matusalem – République Dominicaine	15

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

RUM DE TRADITION ANGLAISE

Angostura 1919 – Trinidad & Tobago	16
Chairman's Reserve White – Sainte-Lucie	14
Chairman's Reserve Original – Sainte-Lucie	14
Rhum Cadenhead's Classic Rum – Barbade	18
Rhumpablic – Barbade	16

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
Gin Western SpeakEasy	11	Gin Engine – Italie	11

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	Amaretto Disaronno	9
Baileys	9	Liqueur de Menthe SpeakEasy	10
Amaro di Angostura	15	Get 27	11
Limoncello	9	Get 31	11
Fernet Branca	9	Saint-Germain	9
Kahlúa	8		

Formule goûter au BLUE BAR

(De 14h à 18h)

Une pâtisserie (sélection du moment) et une boisson chaude (Café, thé, infusion, chocolat chaud, cappuccino, café latte)	8
Pâtisserie seule	4

Notre Sélection de Cafés illy

Espresso	4.40
Décaféiné	4.40
Cappuccino/Latte	6.30

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Chocolat Chaud

Jeanne et Antoinette

Souvenir d'Afrique

7

MONBANA

6

Thés & Infusions Bio Bentjeman&Barton

Thé vert Menthe

Thé vert Sencha Réveil

Thé vert Jasmin

Rooibos orange

Thé noir Ceylan

Thé noir Earl Grey

Thé noir Darjeeling

Thé noir Early Morning Broken

4.90

Infusions Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe poivrée

4.90

Carte Snacking

(De 14h à 21h)

6 ou 12 pièces

Huîtres creuses N°3 Bio de la Baie de Quiberon

15 / 29

Club sandwich

23

Poulet, bacon, salade, mayonnaise et œuf, pommes frites

Buddha bowl

24

Quinoa aux algues de Lesconil, pois chiche, champignons, poires et pommes cuites, courge, châtaigne, graines de courge

Salade César au thon

26

Olives Taggiasche, fleurs de câpres, bonite à l'huile, salade croquante, croûtons, œuf dur, parmesan et sauce César

Salade César au poulet

24

Filet de poulet rôti, salade croquante, croûtons, œuf dur, parmesan et sauce César

Porz Gwen

27

Déclinaison de saumon, rillettes, ballotine à l'aneth et gravlax, pommes de terre aux algues, oignons rouges, aneth et persil

Petite Faim

(De 14h à 21h)

Les Tartinables

GROIX & NATURE bio

Rillettes de noix de St-Jacques à la Bretonne (100g)	11
Rillettes de sardine au piment d'Espelette (100g)	9.50

Trio de Houmous	9
-----------------	---

Pois chiche Basilic et Noix de Cajou

Pois chiche Sésame

Lentilles Corail Carotte et Cumin

Desserts

(De 14h à 21h)

Coupe glacée belle Hélène,

Poire rôtie, glaces vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly et amandes	15
---	----

Chou glacé vanille, chantilly et praliné noisette chocolat	13
---	----

Salade de fruits frais de saison	11
---	----

Moelleux chocolat, Fruits secs caramélisés et sauce caramel au beurre salé	12
---	----

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

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.

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Blue Bar

Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa
Boulevard Louison Bobet, Quiberon



#SofitelQuiberon

#BlueBar

📍 LeBlueBar

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.