

Cocktails Signatures

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.

Mer“made” 26cl

Gin H2B, Cointreau, jus de citron romarin, ampoules d'eau de mer Quinton, London Essence pamplemousse rose*

C'est sur les côtes bretonnes que nos barmans, le cœur au vent, l'âme à la tempête, trouvent l'inspiration. Bruno, natif du Morbihan et fier de ses racines, vous présente 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.



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

Ti Plézi 21cl

Rhum Planteray, 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 24,5cl

Gin Citadelle, Champagne Pommeijer, 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 !

Soleil d'hiver 22cl – Cocktail Chaud

Rhum Connexion Jamaïque, Amaretto, jus de pomme, sirop d'érable

Un cocktail réconfortant où le rhum Jamaïcain rencontre la douceur de l'amaretto, sublimé par le jus de pomme frais et la touche gourmande de sirop d'érable. Servi chaud, il évoque la chaleur d'un feu de cheminée et la lumière dorée d'un après-midi d'hiver.

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Cocktails Ephémères

18.50

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

Bourbon écarlate 12cl

Michters Bourbon, Sancerre rouge, Liqueur de Chambord, jus de cranberry, sirop de vin rouge maison

Anarmor 22cl

Rhum Shrubb orange, Calvados, jus d'ananas, jus de pomme, espuma de cidre

Brisa Amarena 12cl

Vodka Belvedere, Amaretto, Grand Marnier, sirop amarena, tonic water

Honey Spark 17cl

Gin Citadelle, jus d'ananas, miel de Quiberon, citron jaune,
Liqueur Saint Germain et ginger beer

Litchi Royal 17cl

Vodka Belvédère, Liqueur Saint-Germain, Champagne Pommery, jus de litchi et citron vert

Thalapêche 22cl

Bombay Sapphire, London Essence pêche et jasmin, sirop pêche maison,
crème et confiture de pêche

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Cocktails Classiques

18.50

Aperol Spritz 18cl

Prosecco, Aperol, eau gazeuse

Piña Colada 24cl

Bacardi Carta Blanca, crème de coco, jus d'ananas

Mojito 20cl

Rhum, citron vert, cassonade,
feuilles de menthe, eau gazeuse

Caïpirinha 8cl

Cachaça Ypioca, citron vert, sucre

Margarita 10cl

Tequila Patron silver, jus de citron vert,
Cointreau, sirop de sucre de canne

French Mule 18cl

Vodka Grey Goose, citron vert, ginger beer

Cosmopolitan 9cl

Vodka Greygoose, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

Cocktails Chaud

Irish Coffee 17cl

Whisky Jameson, café, crème fraîche

Café français 17cl

Whisky Végétal Musette, café, crème fraîche

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Cocktails Sans Alcool

14

"Il buvait toutes ses paroles... Heureusement pour lui, elles étaient sans alcool"

Golden-Kick 12cl

French Bloom Le Blanc, eau de gingembre, sirop de pêche bio,

Virgin Spritz 18cl

French Bloom Le Blanc, Lyre's Italian Spritz, eau gazeuse

Balade au verger 22cl

French Bloom Le Blanc, jus de framboise, jus de pomme,
jus d'orange et mandarine, sirop du verger

Elden Ring 30cl

Jus d'ananas, crème de coco, sirop de vanille maison

Ginger Mojito 24cl

Ginger beer, citron vert, 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 Cosmétic'Bar de l'Institut.*

Vins

Vin Blanc

	14,5cl	75cl
Pouilly-Fumé, Domaine Hubert Veneau	13	67
Chablis, Jean-Marc Brocard	14	69
Coteaux du Layon AOP, Or et lumière	9	52

Vin Rouge

Crozes-Hermitage, Michelas St Jemms BIO	14	63
Sancerre, Domaine de Saint-Pierre HVE	13	59
Saint-Estèphe, Franck Phelan	15	79
Moulin à vent, Louis Jadot		95

Vin Rosé

Château La Coste, vin de Provence	9	52
Château Minuty Prestige, Provence	11	60
Château La Coste Lady A, vin de Provence	9	45

Sans alcool

Nooh by La Coste, rosé	6	39
French Bloom, Le Blanc effervescent	14	68
French bloom, Le Rosé effervescent	14	68

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Champagne

Nos Champagnes <i>Bruts</i>	12cl	75cl
Pommery Apanage Brut	21	114
Pommery Apanage 1874		174
Laurent-Perrier, Brut « La Cuvée »		115
Bollinger Spécial cuvée		195
Laurent-Perrier, Millésimé 2012		124
Laurent-Perrier, Ultra Brut		127
Laurent-Perrier « La Cuvée Grand Siècle »		247
Pommery Louise 2006, Edition Parcellle		340
Dom Pérignon, vintage 2013		360

Nos Champagnes <i>Rosés</i>	12cl	75cl
Laurent-Perrier « La Cuvée Rosé »	24	144
Billecart Salmon, Rosé		160

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Apéritifs

Kir Breton 15cl	7.50
Cidre et crème de fruit : cassis, mûre, framboise, pêche de vigne	
Kir Royal 15cl	21
Champagne Pommery et crème de fruit : cassis, mûre, framboise, pêche de vigne	
Kir 15cl	9
Vin blanc et crème de fruit : cassis, pêche de vigne, mûre ou framboise	
Cidre Fermier de Carnac	4.50
Porto rouge, blanc 8cl	10
Campari 6cl	7
Martini Rosso, Bianco, Extra Dry, Carpano, Noilly Prat, Vibrante (sans alcool) 6cl	7
Suze 6cl	7
Ricard, Pastis 51 4cl	7
Lillet Rouge, Blanc	7

Bières	25cl	50cl
Heineken pression	7	10.50
Affligem pression	7	10.50
Corona 33cl		8
Loch Ale blonde 33cl		8
Blonde dorée 100% Breizh, notes florales et agrumes		
Loch Ale blanche , citron gingembre 33cl		8
Witbier, saveurs tropicales et florales		
Heineken “00”, bière sans alcool 33cl		5.50

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Jus de Fruits & Sodas

Jus de Fruits Frais Kookabara 25cl
Orange, Ananas, Citron, Pamplemousse, Citron vert

8

Jus de pomme bio de Carnac 25cl

7

Jus Alain Milliat 33cl
Abricot, Framboise, Litchi, Carotte, Tomate

11

Sodas & Mixers

Schweppes Indian tonic, Schweppes agrumes 25cl
25cl Breizh Cola 33cl
Orangina 25cl

Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl Fanta orange
Sprite 25cl
Fuzetea 25cl

7

London Essence: Tonic, Ginger beer, Pamplemousse rose et pêche-jasmin

Thé Fermenté Kombucha

8.50

Myrtilles, Bergamote 33cl

Eaux

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

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Whiskies 4cl

Highlands

- Oban 14 ans
Dalwhinnie 15 ans
Glenmorangie

Islay

- 23 Lagavulin 16 ans 25
16 Bärelegs Battle Axe 21
16 Isle of Raasay 22

Whiskey Irlandais

- Teeling Small Batch – Blended whiskey
Teeling Blackpitts – Single malt whiskey
Jameson – Blended whiskey

Whisky Français

- 17 Galaad Finish Rhum 29
21 Galaad Origine Millésime 2018 19
13 Vegetal Musette par Benjamin Kuentz 17
Uisce de Profundis par Benjamin 30
Kuentz

Blended Scotch

- Chivas Regal 12 ans
Chivas Regal 18 ans
Johnnie Walker Red Label
Johnnie Walker Black Label

Whiskey Américain

- 12 Woodford Reserve – Bourbon – 17
15 Kentucky
10 Elijah Craig – Bourbon – Kentucky 19
11 Jack Daniel's n°7 – Tennessee 13

Campbeltown

- Springbank 10 ans 21

Whisky Japonais

- Fuji Blended – Blended whisky 16
Fuji Single Grain – Single grain whisky 17
Nikka from the barrel – Blended whisky 23
Yamazakura – Blended whisky 18
Togouchi – Blended whisky 18

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Rhum 4cl

Rhum *blanc*

La Favorite Cœur de canne – Martinique	10
HSE blanc – Martinique	12
La Favorite Rivière Bel air – Martinique	24
Havana 3 ans – Cuba	10
Rhum Connexion Brut de Fut – France	10

Rhum *vieux*

Rhum Savanna Unshared Cask	25
Rhum Connexion – Trinidad	15
Rhum Connexion – Jamaique	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
Rhum Cadenhead's Classic Rum – Barbade	18
Rhum Chamarel XO 6 ans – Ile Maurice	19

Cachaca

Ypioca – Brésil	9
-----------------	---

Vodkas 4cl

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

Gin & tonic 4cl/20cl

Heol An Oriant – Bretagne	18	Bombay Sapphire – Angleterre	16
H2B – Bretagne	15	Tanqueray Ten – Angleterre	18
Gin Western SpeakEasy	16	Tanqueray – Angleterre	15
Normindia – France Normandie	19	Gordon's – Angleterre	14
Gin Mare – Espagne	16	Hendrick's – Ecosse	17
Citadelle – France	19	Roku – Japon	17

Tequilas 4cl

Olmeca Blanco	9
Patron Silver, Anejo, Reposado	12

Mezcals 4cl

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

Digestifs 4cl

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

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Eaux de Vie 4cl

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

Liqueurs 4cl

Bénédictine	8	Grand Marnier	9
Cointreau	9	Amaretto Disaronno	9
Baileys	9	Liqueur de Menthe SpeakEasy	10
Eau de grenouille bergamote	9	Get 27	11
Limoncello	9	Get 31	11
Fernet Branca	9	Saint-Germain	9
Borghetti Café	8	Chartreuse verte	11

Apéritifs sans alcool 4cl

Lyre's Classico 00	8
Lyre's American malt 00	8
Lyre's Italian Spritz 00	8
Lyre's Dry Gin 00	8
Lyre's White Cane 00	8

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Formule Goûter

(de 14h à 18h)

Une pâtisserie et une boisson chaude 15
(Café, thé, infusion, chocolat chaud, cappuccino, café latte)

Moelleux chocolat & sarrasin
Sauce caramel au beurre salé & fruits secs caramélisés

Pain d'épices de Noël aux 5 épices
(coriandre, cannelle, clou de girofle, anis vert et fenouil)
Noix de pécan et oranges confites

Madeleine pistache, chocolat blanc et airelles

BBCake
A l'orange, ganache, butternut, graines de courge et oranges confites

Notre Sélection de Cafés *Illy*

Espresso 4.50

Double Espresso 6.50

Décaféiné 4.50

Cappuccino/Latte 6.50

Chocolat Chaud

Monbana 6

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Thés & Infusions Bio

Bentjeman & Barton

4.90

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

Infusions

4.90

Camomille, Tilleul, Verveine, Menthe poivrée

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Carte Snacking

à partager

(de 13h à 21h)

Apér’Oysters 9 pièces <i>L’huître plate BIO de l’apéro</i>	9
Huîtres creuses N°3 Bio de la Baie de Quiberon 6 ou 12 pièces	15 / 29
Assiette de fruits de mer	25
Crevettes roses, bulot et Aioli, huîtres creuses, bigorneaux	
Club Sandwich Club Bacon et ses frites	23
Poulet, bacon, salade, crème d’œuf, sauce moutarde à l’ancienne	
Club Sandwich Saumon mariné et ses frites	23
Tomme bio de Bretagne aux algues, concombre, fromage frais, Condiments, zestes d’agrumes	
Finger croustillant au Jambon Truffé, Comté Fondant et Beurre de Truffes (4 pièces)	16
Finger croustillant au Jambon Truffé, et ses frites Comté Fondant et Beurre de Truffes (6 pièces)	24
Rillettes de noix de St-Jacques à la Bretonne ou Sardine Espelette (90g)	12
Trio de tartare d’algues Original, Wakamé citron, façon pesto vert	8
Végétal roll	17
Tortilla de blé, houmous lentilles corail, carottes et gingembre, légumes snackés sauce yaourt végétal, herbes et algues	
Trio de fromages de saison	19
Beurre au poivre du fromager, chutney de figue et fruits secs	
Accras de morue	12
Sauce yaourt végétal et citron (8 pièces)	

Origine des viandes : France

Tous nos prix sont mentionnés nets en euros.

Le Sucré

Moelleux chocolat & sarrasin sauce caramel au beurre salé & fruits secs caramélisés	15
Pain d'épices de Noël aux 5 épices (Coriandre, cannelle, clou de girofle, anis vert et fenouil) Noix de pécan et oranges confites	8
Madeleine pistache, chocolat blanc et airelles	8
BBCake A l'orange, ganache, butternut, graines de courge et oranges confites	10
Salade de fruits frais de saison	12
Coupe Glacée Belle Hélène Poire rôtie au miel et épices, glaces vanille et chocolat, sablé breton, sauce chocolat, chantilly et amandes caramélisées.	12
Glaces Vanille, café, yaourt, chocolat, caramel	2 parfums 8 / 3 parfums 12
Sorbets Citron, mangue, pomme, fraise	2 parfums 8 / 3 parfums 12

*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

S O F I T E L
QUIBERON THALASSA SEA & SPA

