

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 Cosmétique 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 Pommery, 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 Shrub 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

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 Cosmétique'Bar de l'Institut.*

Vins

Vin Blanc

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 Parcelle		340
---------------------------------------	--	-----

Dom Pérignon, vintage 2013		360
----------------------------	--	-----

Nos Champagnes <i>Rosés</i>	12cl	75cl
-----------------------------	------	------

Laurent-Perrier « La Cuvée Rosé »	24	144
-----------------------------------	----	-----

Billecart Salmon, Rosé		160
------------------------	--	-----

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

Jus de Fruits & Sodas

Jus de Fruits Frais Kookabara 25cl 8

Orange, Ananas, Citron, Pamplemousse, Citron vert

Jus de pomme bio de Carnac 25cl 7

Jus Alain Milliat 33cl 11

Abricot, Framboise, Litchi, Carotte, tomate

Sodas & Mixers 7

Schweppes Indian tonic, Schweppes agrumes 25cl	Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl	Fanta orange
25clBreizh Cola 33cl	Sprite 25cl	
Orangina 25cl	Fuzetea 25cl	

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

Whiskies 4cl

Highlands

Oban 14 ans
Dalwhinnie 15 ans
Glenmorangie

23
16
16

Islay

Lagavulin 16 ans
Bàrelegs Battle Axe
Isle of Raasay

25
21
22

Whiskey Irlandais

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

17
21
13

Whisky Français

Galaad Finish Rhum
Galaad Origine Millésime 2018
Vegetal Musette par Benjamin Kuentz
Uisce de Profundis par Benjamin Kuentz

29
19
17
30

Blended Scotch

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

12
15
10
11

Whiskey Américain

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

17

19
13

Campbeltown

Springbank 10 ans

21

Whisky Japonais

Fuji Blended – Blended whisky
Fuji Single Grain – Single grain whisky
Nikka from the barrel – Blended whisky
Yamazakura – Blended whisky
Togouchi – Blended whisky

16
17
23
18
18

Rhums 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 – Jamaïque	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

Olmecca 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

Formule *Goûter*

(de 14h à 18h)

Une pâtisserie et une boisson chaude

(Café, thé, infusion, chocolat chaud, cappuccino, café latte)

15

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

Carte Snacking

à partager

(de 13h à 21h)

Apér'Oysters 9 pièces 9

L'huître plate BIO de l'apéro

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, 16

Comté Fondant et Beurre de Truffes (4 pièces)

Finger croustillant au Jambon Truffé, et ses frites 24

Comté Fondant et Beurre de Truffes (6 pièces)

Rillettes de noix de St-Jacques à la Bretonne ou Sardine Espelette (90g) 12

Trio de tartare d'algues 8

Original, Wakamé citron, façon pesto vert

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

*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

