Menu brunch ~ *Brunch Menu*

Les Classiques ~ *The Classics*

Le Continental Renoir ~ *The Renoir Continental* 24
Panier de viennoiseries, un œuf à la coque (3 minutes), saumon fumé, fromage à la crème, Yaourt, salade de fruits, boisson chaude et jus de fruit
Basket of pastries, one boiled egg (3 minutes), smoked salmon, cheese, yogurt, fruit salad, hot beverage and fruit juice

L'Américain ~ *The American* 29
Panier de viennoiseries, trois œufs au choix, accompagnés de bacon, jambon ou saucisse, pommes de terre sautées, rôties, boisson chaude et jus de fruit
Basket of pastries, three eggs any style, served with bacon, ham or sausage, sautéed potatoes, toasts, hot beverage and fruit juice

Les Bénédictines ~ *Eggs Benedict*

Panier de viennoiseries ~ *Basket of pastries*

Le Québécois 25
Deux œufs pochés sur muffin anglais, jambon blanc rôti, bacon, pommes de terre sautées et sauce hollandaise
Two poached eggs on toasted English muffin with roasted ham, bacon, sautéed potatoes and hollandaise sauce

Le Montréalais 25
Deux œufs pochés sur muffin anglais, gravlax de saumon, aneth fraîche, et sauce hollandaise
Two poached eggs on toasted English muffin with salmon gravlax, fresh dill, and hollandaise sauce

Les Sucrés ~ *The Sweets*

Panier de viennoiseries ~ *Basket of pastries*

Gaufre belge croustillante, petits fruits rouges, bananes et sirop d'érable 23
Crispy Belgian waffle, red berries, bananas and maple syrup

Crêpes « pancakes » aux bleuets et crème anglaise à la vanille 23
Blueberry pancakes with vanilla custard

Pain doré de brioche aux raisins sec, yogourt et compote pommes et poires 23
Homemade raisins brioche French toast, yogurt, pear and apple compote

À votre santé ~ *Getting in shape*

Coupe de fruits frais Petite/Small: 8 - Grande/Large: 12
Fresh fruit salad cup

Parfait au yogourt grec, fruits rouges et granola 19
Greek yogurt parfait, berries and granola

Le poché santé ~ *Healthy poached egg* 18
2 œufs pochés, fromage cottage 0%, légumes sautés et huile d'olive AOC
2 poached eggs, 0% fat cottage cheese, sautéed vegetables, AOC olive oil

Sans Gluten Free

Chef exécutif : **Olivier Perret**
Directeur de la restauration : **Stefano Raggi**

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included - 2015-07-20

Les entrées ~ *Appetizers*

Soupe du jour / *Soup of the day* 10

Salade verte / *Green salad* 10

Plats principaux ~ *Main courses*

Tagliatelles fraiches aux champignons de saison 22
Fresh Tagliatelles with seasonal mushroom

L'entrecôte Angus 36
Accompagnée de frites et salade
Angus sirloin steak
Served with French fries and salad

Hamburger au cheddar de l'Isle-aux-Grues 24
Oignons caramélisés, champignons et frites
"Isle-aux-Grues" cheddar cheese hamburger
Caramelized onions, mushrooms and French fries

Club sandwich au poulet 22
Bacon, tomates et laitue et mayonnaise sur pain de campagne servi avec frites et salade
Chicken club sandwich
Bacon, tomatoes and lettuce and mayonnaise on country bread served with fries and salad

Délicieuse gastronomie à basse calorie ~ Delicious low-calorie gastronomy

Les entrées ~ *Appetizers*

Carpaccio de cerf, *poires compressées, perles de balsamique et gousses d'asclépiades marinées* *(60 cal)* 17
Venison carpaccio, compressed pears, balsamic vinegar pearls, marinated milkweed pods

Pétoncle U10 snacké au parfum de vanille, *lentilles du Puy et carottes au cumin* *(65 cal)* 17
Panfried U10 scallop, vanilla, du Puy lentils and cumin carrots

Les plats principaux ~ *Main Courses*

Pintade farcie aux champignons de saison, *artichauts barigoules et bouillon au pamplemousse rose* *(160 cal)* 28
Guinea fowl stuffed with seasonal mushrooms, barigoule artichokes and pink grapefruit broth

Saumon Coho de Colombie-Britannique mariné, *betteraves déclinées et parfum de citron* *(360 cal)* 24
Marinated Coho salmon from British-Columbia, beets declination and lemon aroma

Dessert ~ *Dessert*

Choix parmi les desserts De-light du jour *(90 cal)* 9
Choice of a daily De-light dessert

Succombez à la tentation d'une cuisine gastronomique sans renoncer à vos objectifs nutritionnels. Savourez des plats exquis, nutritionnellement équilibrés à base d'ingrédients frais et saisonniers et offrez-vous une expérience gustative inoubliable. De-Light a été imaginé depuis la vivifiante côte Atlantique française par le Sofitel Quiberon Thalassa Sea & Spa, expert en matière de nutrition et de bien-être. Des techniques culinaires novatrices et un engagement incontesté en matière de goûts raffinés ont inspiré notre cuisine basse calorie qui enchantera votre palais.

Give in to the temptation of gourmet cuisine without compromising your healthy lifestyle goals. Savor exquisite, nutritionally-balanced dishes featuring fresh, seasonal ingredients and offering memorable dining experiences. De-Light was developed by Sofitel Quiberon Thalassa Sea & Spa, an expert in nutrition and wellness located on France's invigorating Atlantic coast. Innovative culinary techniques and an unwavering commitment to refined tastes and textures have inspired low-calorie recipes that will enchant your palate and energize your soul.

Chef exécutif : **Olivier Perret**
Directeur de la restauration : **Stefano Raggi**

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included - 2015-07-20