

Table d'hôte du midi

36

Lunch Table d'hôte

Choix d'une entrée, un plat principal, un dessert et café presse française*Choice of a first course, a main course, a dessert et French pressed coffee*

Les Entrées

Appetizers

Soupe du jour - Soup of the day 12**Entrée du jour - Entrée of the day** 13**Tartine de blanc de volaille,** 21

asperges, mozzarella di Buffala et menthe fraîche

Chicken breast tartine,*Asparagus, buffalo mozzarella and fresh mint***Pieuvre grillée, aubergines et poivrons fumés,** 20

citron et thym frais

Grilled octopus, eggplant and smoked pepper,*lemon and fresh thyme***Gaspacho de tomates du Québec** 13

croutons et basilic

Quebec tomato gazpacho,*croutons and basil*

Les à Coté

On the side

Risotto aux asperges - *Asparagus risotto* 9Purée de pommes de terre - *Mashed potatoes* 9Frites - *French fries* 8Salade verte - *Green salad* 8

Les Plats principaux

Main Courses

Poke de tataki de saumon de l'Atlantique au sésame 26

légumes du marché et vinaigrette soja et citronnelle

Sesame tataki Atlantic salmon poke,*Vegetables and soy lemon dressing***Côtelette de veau du Québec, laqué aux épices,** 28

tomates, shiitakes et oignons verts

Spices lacquered quebec' veal chop,*tomatoes, shiitakes and green onions***Risotto aux asperges vertes et noisettes,** 25

mascarpone et copeaux de parmesan

Green asparagus and hazelnuts Risotto,*mascarpone and parmesan shavings***Le plat canaille poisson - Our fish of the day** 25

Frais du marché

*Fresh from the market***Le plat canaille viande - Our meat of the day** 25

Frais du marché

Fresh from the market

Les Desserts

Desserts

Choix parmi le plateau de pâtisseries françaises 9*Choice from our French pastry selection platter*

L'Express 30 minutes

30

30-minute lunch

Cette formule vous propose la soupe du jour, l'entrée du jour, un plat Canaille viande ou poisson, un dessert Renoir et un café presse*This formula features the soup of the day, the daily appetizer, a choice of our daily fish or meat entree, a Renoir dessert and French press coffee*

Veuillez communiquer avec votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire.

Please, advise your waiter for any allergies or food restrictions.

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

Renoir

M E N U

MIDI | LUNCH

Délicieuse gastronomie basse calorie

Delicious low-calorie gastronomy



Les Entrées - Appetizers

Betteraves et magret de canard fumé (175 Cal) 18
yogourt 0% au sumac et raisins compressés
Beets and smoked duck breast, yogurt 0% with sumac and compressed grapes

Velouté de carottes à la vanille (150 Cal) 14
carottes en aigre doux
Vanilla carrots soup, sweet and sour carrots

Les plats principaux Main Courses

Suprême de volaille (335 Cal) 29
cuit sous vide aux morilles Ricotta 0% et épinard et consommé de volailles à l'estragon
Chicken breast "sous vide" with morels mushrooms and ricotta 0%, spinach and tarragon chicken consommé

Bar sauvage et bouillon de thé vert (315 Cal) 32
Fenouil, tomates cerise et caviar d'aubergine
Wild sea bass and green tea broth, fennel, cherry tomatoes and eggplant caviar

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, 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.

Les plats principaux à la carte

« À la carte » Main Courses

Tartare de saumon bio 24
Yogourt au citron vert salade et croûtons
Organic salmon tartar
Lime yogurt, salad & toast

Salade Niçoise au thon Albacore 26
Thon à la plancha, pommes ratte, œuf de caille, anchoïade et salade de saison
Niçoise salad with Albacore tuna
Tuna à la plancha, fingerling potatoes, quail egg, anchoïade and seasonal salad

Confit de canard et melons compressés, 25
salade de roquette et balsamique blanc
Duck confit and compressed melons,
Arugula salad and white balsamic dressing

Club sandwich au poulet de grains 22
Bacon, tomates et laitue sur pain de campagne
Grain-fed Chicken club sandwich
bacon, tomatoes and lettuce on country bread

Hamburger au cheddar de l'Isle-aux-Grues 24
Oignons caramélisés, tomates, accompagné d'une salade verte et frites
Isle-aux-Grues cheddar hamburger
Caramelized onions, tomatoes, served with a green salad and French fries

L'entrecôte Angus grillée du Québec 38
Accompagnée d'une salade verte et frites
Grilled Angus sirloin steak
served with a green salad and French fries

ICI, NOS ALIMENTS ONT L'ACCENT local

Nous privilégions les produits locaux.

Notre viande de canard provient de la ferme Palmex Rougié, Marieville et notre viande de porc provient de la ferme St-Canut Gaspor, St-Jérôme
HERE, OUR PRODUCTS HAVE A LOCAL ACCENT

We favor local products.

Our duck meat comes from the farm Palmex Rougié, Marieville and our pork meat is from the farm St-Canut Gaspor, St-Jérôme



Veillez communiquer avec votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire.

Please, advise your waiter for any allergies or food restrictions.

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

Chef Exécutif : Olivier Perret
Chef Pâtissier MOF : Roland Del Monte
Directeur de la Restauration : Nicolas Duquairoux