

## Menu brunch ~ Brunch Menu

### Les Classiques ~ The Classics

- Le Choix du matin ~ The morning choice** 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*

**Chef exécutif : Olivier Perret**

**Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included - 2017-06-20**

## Les entrées ~ Appetizers

<b>Soupe du jour / Soup of the day</b>	12
<b>Salade verte / Green salad</b>	12

## Plats principaux ~ Main courses

<b>Tagliatelles fraîches aux champignons de saison</b> <i>Fresh Tagliatelles with seasonal mushroom</i>	24
<b>L'entrecôte Angus</b> Accompagnée de frites et salade <b>Angus sirloin steak</b> <i>Served with French fries and salad</i>	36
<b>Hamburger au cheddar de l'Isle-aux-Grues</b> Oignons caramélisés, champignons et frites <b>"Isle-aux-Grues" cheddar cheese hamburger</b> <i>Caramelized onions, mushrooms and French fries</i>	24
<b>Club sandwich au poulet</b> Bacon, tomates et laitue et mayonnaise sur pain de campagne servi avec frites et salade <b>Chicken club sandwich</b> <i>Bacon, tomatoes and lettuce and mayonnaise on country bread served with fries and salad</i>	22

## Délicieuse gastronomie basse calorie ~ Delicious low-calorie gastronomy



### Les entrées ~ First Courses

<b>Potage Parmentier, pommes vertes et cardamome</b> <i>Parmentier soup apples &amp; cardamom</i>	(100 cal)	12
<b>Melon cantaloup, Feta, basilic et magret de canard fumé</b> <i>Cantaloup, Feta, basil &amp; smoked duck</i>	(190 cal)	14

### Les plats principaux ~ Main Courses

<b>Ombre d'Islande en feuille de Blette cuite à basse température</b> <i>Poivrons doux, armillaires de miel marinés et yogourt 0% au raifort</i> <i>Iceland char &amp; bette leaf, sweet pepper, pickled honey fungus &amp; horseradish 0% yogurt</i>	(337 cal)	29
<b>Couscous aux légumes, fruits secs, amandes, agrumes, tomates et safran</b> <i>Seasonal vegetables couscous, dried fruits, almonds, citrus, tomatoes &amp; saffron</i>	(380 cal)	24

### Dessert ~ Dessert

<b>Choix parmi les desserts De-light du jour</b> <i>Choice of a daily De-light dessert</i>	(90 cal)	9
---	----------	---

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.*

**Chef exécutif : Olivier Perret**

**Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included - 2017-06-20**