

Menu brunch ~ Brunch Menu

Les Classiques ~ *The Classics*

Le Choix du matin ~ *The morning choice* 27

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* 32

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 26

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 26

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 24

Crispy Belgian waffle, red berries, bananas and maple syrup

Crêpes « pancakes » aux bleuets et crème anglaise à la vanille 24

Blueberry pancakes with vanilla custard

Pain doré de brioche aux raisins sec, yogourt et compote pommes et poires 24

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* 19

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 - 2017-05-21

Les entrées ~ Appetizers

Soupe du jour / Soup of the day	15
Salade verte / Green salad	15

Plats principaux ~ Main courses

Tagliatelles fraîches aux champignons de saison <i>Fresh Tagliatelles with seasonal mushroom</i>	29
L'entrecôte Angus Accompagnée de frites et salade Angus sirloin steak <i>Served with French fries and salad</i>	41
Hamburger au cheddar de l'Isle-aux-Grues Oignons caramélisés, champignons et frites "Isle-aux-Grues" cheddar cheese hamburger <i>Caramelized onions, mushrooms and French fries</i>	29
Club sandwich au poulet Bacon, tomates et laitue et mayonnaise sur pain de campagne servi avec frites et salade Chicken club sandwich <i>Bacon, tomatoes and lettuce and mayonnaise on country bread served with fries and salad</i>	27

Délicieuse gastronomie basse calorie ~ Delicious low-calorie gastronomy



Les entrées ~ First Courses

Potage Parmentier, pommes vertes et cardamome <i>Parmentier soup apples & cardamom</i>	(100 cal)	17
Melon cantaloup, Feta, basilic et magret de canard fumé <i>Cantaloup, Feta, basil & smoked duck</i>	(190 cal)	19

Les plats principaux ~ Main Courses

Ombre d'Islande en feuille de Blette cuite à basse température <i>Poivrons doux, armillaires de miel marinés et yogourt 0% au raifort</i> <i>Iceland char & bette leaf, sweet pepper, pickled honey fungus & horseradish 0% yogurt</i>	(337 cal)	34
Couscous aux légumes, fruits secs, amandes, agrumes, tomates et safran <i>Seasonal vegetables couscous, dried fruits, almonds, citrus, tomatoes & saffron</i>	(380 cal)	29

Dessert ~ Dessert

Choix parmi les desserts De-light du jour <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 - 2017-05-21