

Renoir

M E N U

PETIT-DÉJEUNER | BREAKFAST

Les Classiques Classics

Boisson chaude incluse – Hot beverage included

Le Continental - *The Continental* 17

Panier de viennoiseries, yogourt, salade de fruits
Basket of pastries, yogurt, fruit salad

Le Choix du matin - *The Morning choice* 24

Panier de viennoiseries, un œuf à la coque (3 minutes),
saumon fumé, fromage à la crème, yogourt, salade de fruits
*Basket of pastries, one boiled egg (3 minutes),
smoked salmon, cream cheese, yogurt, fruit salad*

Les Sucrés Sweets

Boisson chaude incluse – Hot beverage included

Gaufre belge - *Belgian waffle* 26

Petits fruits rouges, banane et sirop d'érable
Red berries, banana and maple syrup

Crêpe mince - *French crêpes* 26

Petits fruits rouges, crème anglaise à la vanille de Madagascar
Red berries with Madagascar vanilla English custard

Les à Coté On the side

Boisson chaude incluse – Hot beverage included

Coupe de fruits frais - *Fresh fruit salad cup* 14

Petite/Small 10

Bol de céréales - *Bowl of cereals* 12

Special K®, Muesli®, Corn Flakes®, Bran Flakes® or Rice Krispies®
Ajoutez de la banane ou des fruits rouges 4
Add banana or red berries

Gruau - *Warm oatmeal* 16

Fruits rouges ou bananes et sucre brun
Red berries or bananas with brown sugar

Les Œufs Eggs

Boisson chaude incluse – Hot beverage included

Le Canadien - *The Canadian* 26

Trois œufs au choix, bacon, jambon ou saucisse,
pommes de terre sautées, salade de fruits et rôties
*Three eggs any style served with bacon, ham or
sausage, sautéed potatoes, fruit salad and toasts*

Le Montréalais - *The Montrealer* 27

Deux œufs pochés sur muffin anglais, saumon fumé,
aneth frais, sauce hollandaise, pommes de terre sautées
et salade de fruits
*Two poached eggs on English muffin, smoked salmon,
fresh dill, hollandaise sauce, sautéed potatoes
and fruit salad*

Le Poché Santé - *Healthy poached egg* 25

Deux œufs pochés, fromage cottage 0%, légumes sautés
à huile d'olive AOC et rôties
*Two poached eggs, 0% fat cottage cheese, sautéed
vegetables with AOC olive oil and toasts*

Omelette Jambon & Fromage - *Ham & cheese omelet* 25

Jambon de pays et fromage suisse, pommes de
terre sautées et salade de fruits
Ham and Swiss cheese, sautéed potatoes and fruit salad

Omelette du jardin - *Garden omelet* 23

Épinards et champignons, pommes de terre sautées
et salade de fruits
Spinach and mushrooms, sautéed potatoes and fruit salad

Omelette santé - *Healthy omelet* 23

Omelette aux blancs d'œufs, fines herbes, graines de chia,
et salade de fruits
Egg white omelet, fresh herbs, chia seeds, and fruit salad

Le Bagel The Bagel

Boisson chaude incluse – Hot beverage included

Saumon fumé - *Smoked salmon* 26

Fromage à la crème, fruits frais et garnitures
Cream cheese fresh fruit and garnishes

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

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

Renoir MENU

PETIT-DÉJEUNER SANTÉ | HEALTHY BREAKFAST

Les Bols Santé Healthy Bowls

Le bol santé rouge - The healthy red 16
Smoothie frais betterave, carotte, céleri, pomme, orange, yogourt grec 0%, granola et fruits rouges
Fresh beetroot smoothie, carrot, celery, apple, orange, Greek yogurt 0%, granola and red berries

Le bol santé vert - The healthy green 16
Smoothie épinard, avocat, concombre, menthe, beurre d'arachide bio, yogourt grec 0%, mélange de noix et bananes
Spinach smoothie, avocado, cucumber, mint, organic peanut butter, Greek yoghurt 0%, mix nuts and bananas

Le bol santé doré - The healthy gold 16
Smoothie banane, mangue, orange, ananas, lait de coco, yogourt grec 0% et graines de lin
Banana smoothie, mango, orange, pineapple, coconut milk, Greek yoghurt 0% and linseed

Les Jus Santé Healthy Juices

Jus frais pressés - Freshly squeezed juices 6
Orange ou pamplemousse
Orange or grapefruit

Jus détox - Detox Juice 9
Kale, ananas, céleri et gingembre
Kale, Pineapple, Celery and Ginger

Jus énergie - Energy Juice 9
Carotte, betterave et orange
Carrot, Beetroot and Orange

Jus jeunesse - Anti-aging juice 9
Fruits rouges, kiwi et banane
Red fruits, kiwi and bananas

Les Boissons chaudes Hot Beverages

Café presse française - French pressed coffee 5
Espresso, Espresso allongé ☞ 5
Double espresso, Cappuccino, Latte ☞ 6
Chocolat chaud - Hot chocolate 5
Thé ou tisane - Tea or infusion KUSMI TEA 5

Verts: Jasmin, gingembre et citron, menthe Nanah, Genmaicha
Noirs: Darjeeling bio, Earl Grey, English Breakfast, Russian Morning
Tisanes: Tilleul, camomille, verveine

Délicieuse gastronomie à basse calorie Delicious low-calorie gastronomy



Boisson chaude incluse - Hot beverage included

Crêpe au sarrasin - Buckwheat pancake 25
Asperges, féta et pommes Golden (315 cal)
Asparagus, feta cheese and Golden apples

Parfait au yogourt grec - Greek yogurt parfait 18
Fruits rouges, banane et granola (370 cal)
Berries, banana and granola

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

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