

Sofitel Paris La Défense

LE LOUNGE

34 COURS MICHELET

92060 PARIS LA DEFENSE

TEL : +33 1.47.76.44.43

OUVERT TOUS LES JOURS

DE 12H A 14H30 ET DE 19H A 22H30



LE LOUNGE

Volaille – Roasted chicken

Volaille jaune des Landes / Légumes pochés / Bouillon Thaï 15
Roasted chicken breast from the Landes / Poached vegetables / Thai broth

Œuf de poule bio – Organic egg

Œuf de poule bio / Champignons des bois / Pastille croustillante 16
Organic egg / Wild mushrooms / Crusty bread

Saumon – Salmon

Saumon d'Ecosse à l'aneth / Condiments acidulés / Crème wasabi 16
Salmon from Scotland with dill / Acidulated condiments / Wasabi cream

Légumes – Vegetables

Légumes en plusieurs textures / Quinoa moutardé / Bouquet d'herbes 14
Vegetables in different texture / Mustard quinoa / Herbal bouquet



105 kcals

Boeuf – Beef tenderloin

Filet-Château de boeuf au sel / Courge doubeurre / Emulsion fumée 34
Beef tenderloin with salt / Butternut / Smoked emulsion

Coquelet – Cockerel

Coquelet à la diable / Ratte en purée / Cromesquis Comté / Jus brun 29
Devilled cockerel / Mashed rat potatoes / Comté cheese cromesquis / Meat broth

Quasi de veau – Rump of veal

Quasi de veau au romarin / Légumes sablés / Suc de betterave 31
Rump of veal with rosemary / Vegetables with crushed walnut / Beetroot juice

Coquillages – Shellfish

Coquillages en marinère / Pommes glacées / Salicorne / Jus iodé 33
Shellfish a la marinere / Apples cooked / Sea-scented juice

Maigre rôti – Roasted bass

Maigre rôti / Céleris / Agrumes / Moelleux verveine 30
Roasted bass / Celery / Citrus / Soft verbena



210 kcals

Sélection de fromages affinés 13

Matured cheese selection

Agrumes – Citrus fruit

Agrumes / Gelée de thé menthe / Tuile croustillante 10
Citrus fruit / Mint tea jelly / Crispy biscuit



50 kcals

Crémeux - Creamy

Arlette craquante / Crémeux Madagascar / Caramel fleur de sel 12
Crispy Arlette / Creamy from Madagascar / Caramel with sea salt

Dacquoise noisette – Hazelnut dacquoise

Dacquoise noisette / Ganache Alpaco / Epices 14
Hazelnut dacquoise / Creamy chocolate / Spices

Passion – Passion fruit

Cheesecake / Passion en gelée / Fruits exotiques 13
Cheesecake / Passion fruit jelly / Exotic fruit

RETOUR DU MARCHÉ 49

Special Menu

Entrée du jour 13

Starter of the day

Plat du jour 28

Main course of the day

Choux et café 8

Creamy Puff cake and coffee



BURGERS

Nos burgers sont préparés avec du bœuf pur muscle européen et sont hachés comme chez le boucher. Il ne vous reste qu'à choisir la sauce de votre choix parmi notre sélection afin de mettre en valeur ce haché d'exception et lui apporter une saveur unique.

Our burgers are prepared with pure European beef muscular and are minced like at the butcher. You just have to select the sauce of your choice among our selection, in order to enhance your minced and bring a unique flavor.

Truffe 23

Burger chic et gourmand nappé de sa sauce Truffe & Parmesan

Chic and delicious burger coated of its truffe and parmesan cheese sauce

Flame grilled 23

Le goût des grillades estivales, accompagné de bacon grillé & Cheddar fondu

The great taste of summer grilled meat with grilled bacon and melted cheddar

Milt Jalapeno 23

Le burger délicatement relevé par une sauce aux piments doux Jalapenos

The burger delicately seasoned with Jalapenos sweet pepper sauce

*Nos burgers sont accompagnés de frites fraîches et salade
Burgers come with homemade french fries and salad*



Inspirés par les produits du terroir français, le Chef et son équipe vous proposent une cuisine raffinée avec des plats originaux faits maison. Les plats « faits maison » sont transformés et cuisinés sur place à partir de produits bruts.

Viande de bœuf origine U.E.
Origin of beef: EU



Gastronomie faible en calories alliant PLAISIR et DIETETIQUE. Retrouvez tous nos plats dans notre menu DE-LIGHT.
Low calorie Gastronomy. All the dishes are available in our DE-LIGHT menu mixing PLEASURE and HEALTHY.



Tous ces plats sont certifiés SANS GLUTEN
All these dishes are GLUTEN-FREE certified