

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

Soupe – Soup

Soupe aux légumes de saison 11
Seasonal vegetables soup

Wakamé - Wakame

Algues wakamé en salade, graine de sésame 12
Wakame seaweed salad and sesame seeds

Saumon fumé – Smoked salmon

Saumon fumé, crème raifort, baguettine toastée 17
Smoked salmon, horseradish cream, baguettine toast

110 kcals

Burrata di buffala – Burrata

Burrata di buffala, riquette, tomates confites et pignons de pin 14
Burrata di buffala, rocket salad, tomato preserve and pine nuts

Filet de boeuf – Beef tenderloin

Châteaux filet de Bœuf rôti au beurre mousseux, pommes frite maison 28
Roasted beef tenderloin in foamy butter, homemade French fries

Cabillaud – Cod

Pavé de cabillaud, cuit sur peau à la plancha, tombée d'épinards 25
Cod cooked on its skins and sautéed spinach

Suprême de volaille – Roasted chicken

Suprême de volaille jaune rôti, purée de pomme de terre et jus brun 24
Roasted chicken breast, mashed potatoes and meat broth

165 kcals

Wok de légumes – Vegetables wok

Wok de légumes sautés vivement, sauce soja et huile de sésame 18
Wok of sautéed vegetables, soy sauce and sesame oil

Selection de fromages affinés 13

Repined cheese selection

Panna cotta – Panacotta

Panna cotta vanille de Madagascar, coulis de fruits rouges 12
Madagascar vanilla panacotta, red fruit sauce

Alpaco - Alpaco

Mousse onctueuse Alpaco 66% 14
Alpaco 66%, chocolate mousse

Fruits frais – Fresh fruits

Minestrone de fruits frais 10
Fresh fruits minestrone



100 kcals

CLASSIQUES

Club sandwich volaille 23
Chicken club sandwich

Croque monsieur jambon truffé 24
Ham truffled croque-monsieur

Salade César volaille 21
Chicken cesar salad

Pizza margherita 21
Margherita pizza



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