

## STARTERS & SALADS

---

### Fine de claire D'Oléron

French fine de Claire oysters served with condiments or gratinated with spinach and tarragon béarnaise (3 or 6 pieces) (A)

40 - 70

### Saint Jacques

Pan seared scallops, fennel purée, green apple, celery and cucumber brunoise, crispy brioche, saffron dressing

45

### Carpaccio

Pepper marinated Black Angus beef tenderloin, quail eggs, Parmesan crisp rocket lettuce, truffle olive oil dressing

50

### Foie gras terrine

Homemade foie gras terrine, toasted almonds, artichokes, mesclun lettuce, raspberry vinaigrette (A) (N)

65

### Antipasto

Parma ham, spicy salami, speck, mortadella, salame Milano, Manchego cheese cantaloupe melon, gherkins, cocktail onions, mix lettuce in balsamic dressing (PORK)

65

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A), Dish containing Pork (PORK)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

## المقبلات & السلطات

|       |                     |  |
|-------|---------------------|--|
| ٧٠-٤٠ | المحار              | المحار مع السبانخ والطارخون وصلصة البرنيز (الكحول)   |
| ٤٥    | سانت جاك            | لحم القوافع مع الشمر المطحون، التفاح الخضراء، الكرفس، والخيار، الخبز محمص وصلصة الزعفران   |
| ٥٠    | كاربيتشو            | لحم فيليه البقر المتبلى مع الفلفل الأسود، بيض السمان، جبنة البيرمازان المحمصة، وأوراق الجرجير مع صلصة زيت الزيتون والكمأة  |
| ٦٥    | كبدة البط           | كبدة البط المحضرة، اللوز محمص، أرض شوكى، الخس المشكل (كحول) (مكسرات)   |
| ٦٥    | تشكيله لحوم الخنزير | بارمهام، السلامى الحار، مارتاديلا، سالامى ميلانو، جبنة المنشجو، الشمام، خيار مخلل، بصل مخلل، تشكيلة خص مع صلصة البلسمك (خنزير)<br>هذا الطبق يحتوى على مكسرات (ن)، بعض الأطباق تحتوى على (كحول)، وبعض الأطباق (نباتية)، وبعض الأطباق تحتوى على (خنزير)<br>جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ١٠٪ ضريبة بلدية و ١٠٪ ضريبة خدمة |

## **STARTERS & SALADS**

---

### **Mediterranean Salad**

Pepper crusted tuna loin, green beans, new potatoes, anchovies, kalamata olives,  
romaine lettuce in lemon olive oil

**45**

### **Forestière Salad**

Poached egg, bread crouton, asparagus, datterino tomatoes, mushrooms, seasonal lettuce, mustard dressing

**45**

### **Goat cheese salad**

St. Maure cheese gratinated on rosemary focaccia croutons, poached baby pears,  
dried figs, roasted pine nuts, mesclun salad in vinaigrette dressing (N)

**55**

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A), Vegetarian (V)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

٤٥

### سلطة البحر الابيض المتوسط

لحم التونة المطهية , فاصوليا خضراء, بطاطا , سمك الانشوجة, الزيتون الاسود,الخس مع صلصة زيت الزيتون والليمون

٤٥

### سلطة الفورستير

بيض مسلوق بدون قشر مع الخبز المحمص , الطماطم,الفطر,خس الموسن وصلصة الخردل

١٥

### سلطة جبنة الماعز

جبنة السات مورو المطهية على خبز الفوكاشا الايطالية,الكمثرى المطهية,تين مجفف واسنوبير المحمص وسلطة الخس المشكل وصلصة الخل

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول)، وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ % ضريبة بلدية و ١٠ % ضريبة خدمة

## **SOUPS**

---

### **Cold Vichyssoise**

Creamy potatoes & leeks soup, fresh chives, extra virgin olive oil (V)

**35**

### **Pumpkin velouté**

Butternut pumpkin soup, shaved winter truffle, brioche bread croutons (V)

**35**

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A), Vegetarian (V)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

## الشوربة

٣٥

### شوربة بطاطا

بطاطا & شوربة الكراث ، البصل الاخضر مع زيت الزيتون

٣٥

### شوربة القرع

شوربة القرع مع الكماة وخبز البريوش المحمص

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول)، وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ % ضريبة بلدية و ١٠ % ضريبة خدمة

## MAIN COURSES

---

### CASSETTES VÉGÉTARIENNES

#### **Jardinière de légumes**

Selection of slow cooked vegetables, baby carrots, peas, new potatoes, green beans, snow beans (V) **50**

#### **Gratinated gnocchi**

Homemade potato gnocchi, tomato basil sauce, buffalo mozzarella gratin (V) **60**

#### **Ravioli**

Ricotta spinach stuffed pasta, dry tomatoes, truffle pecorino cheese, butter sage sauce (V) **65**

#### **Vegetable lasagna**

Oven baked lasagna, creamy vegetables, tomato basil sauce, Parmesan cheese gratin **65**

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A), Vegetarian (V)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

## الاطباق الرئيسية

### اطباق الخضار

٥٠

#### حديقة الخضروات

خضار مشكلة مطهية ببطاطا، بصل، بسلة، بصل، الفاصوليا الخضراء (نباتي)

٦٠

#### بطاطس على الطريقة الإيطالية

البطاطس المحضرة على الطريقة الإيطالية وصلصة الطماطم والريحان مطبوخة مع جبنة الموزيرلا (نباتي)

٦٥

#### رافيولى

باستا محشوة بالسبانخ وجبنه الريكوتا، طماطم مجففة، وجبنه البكرولي وصلصة المريمية مع الذبدة (نباتي)

٧٥

#### لازانيا خضار

لazaania الخضار مطبوخة بالفرن مع صلصة الطماطم والريحان وجبنه البرمازان

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي على (كحول)، وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي وتشمل ١٠٪ ضريبة بلدية و ١٠٪ ضريبة خدمة

## MAIN COURSES

---

### CASSETTES DU TERROIR

#### **Daube**

Traditional Wagyu beef stew, steamed baby potatoes, mushrooms (A) **100**

#### **Haricot de mouton**

New Zealand braised lamb shank, white beans, rosemary olive oil **90**

#### **Blanquette de Poulet**

Creamy chicken stew, mushrooms, seasonal vegetables, black truffle shavings **75**

#### **Osso buco**

Slow cooked veal shank, aromatic herbs "gremolata", fresh corn flour polenta (A) **80**

#### **Tartiflette**

Cheese lover's Reblochon cheese, charlotte potatoes, turkey bacon **65**

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A), Vegetarian (V)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

## الاطباق الرئيسية

### اطباق اللحوم

١٠٠

دولي

لحم البقر الوجيو مطبوخة با النيد الاحمر مع البطاطس المسلوقة والفطر (كحول)

٩٠

الفاصوليا مع لحم الغنم

ارجل الغنم المطبوخة مع الفاصوليل البيضاء واكليل الجبل وزيت الزيتون

٧٥

الدجاج مع الصلصة البيضاء

الدجاج المطهو مع الفطر والخضروات الموسمية وشرائح الكماة

٨٠

اوسم بوكو

لحم العجل المطهو ببطى مع البهارات المشكلة مع عصيدة الذرة (كحول)

٦٥

تارتافيلية

طبق جبنة روبلوشون مع بطاطس وشرائح لحم الديك الرومي

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول)، وبعض الاطباق (باتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ % ضريبة بلدية و ١٠ % ضريبة خدمة

## MAIN COURSES

---

### CASSOLETTES DE LA MER

#### **Guazzetto**

Oven baked Sea Bass "pot au feu", kalamata olives, potatoes, cappers, tomato basil broth (A) **75**

#### **Dos de cabillaud**

Cod fish, braised baby leeks, ratatouille (A) **80**

#### **Rouget**

Red Mullet barigoule, artichokes, baby vegetables saffron broth (A) **90**

#### **Calamars farcis**

Prawn & mussel stuffed squid, mashed potatoes, tomato coulis with peas **95**

#### **Moules marinières**

Sauté black mussels, shallot, white wine, potatoes Pont neuf (A) **65**

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A), Vegetarian (V)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

اطباق الاسماء

٧٥

جوزاتو

سمك السي باس مع زيتزن الاسود والبطاطا والفلفل الاخضر المخلل واطماطم واريحان (كحول)

٨٠

سمك القد

سمكة القد المطبوخ مع الكراث ، وتشكيله من الخضار المطبوخ

٩٠

سمك السلطان ابراهيم

مع الارض الشوكى , خضار ومرق الزعفران(كحول)

٩٥

الubar المحشو

الجمبى& بلح البحر , البطاطا المهرولة مع صلصة الطماطم

٦٥

بلح البحر

بلح البحر المطبوخ مع البصل والبطاطا والنبيذ الابيض(كحول)

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي علي (كحول)، وبعض الاطباق (نباتية)

جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي و تشمل ١٠ % ضريبة بلدية و ١٠ % ضريبة خدمة

## **DESSERTS**

---

### **Signature Praline**

Almond hazelnut praline, lemon compote, raspberries & lavender honey sauce

**35**

### **Tarte fine aux pommes**

Traditional cinnamon apple tart, vanilla ice-cream

**35**

### **Crêpe**

Fresh pancake trilogy: plain, chocolate and homemade strawberry jam, served with vanilla Chantilly, icing sugar and fresh berries

**35**

### **Millefeuille**

Raspberry millefeuille, lemon custard, basil raspberry coulis

**35**

### **Tiramisu**

Coffee flavoured biscuits, mascarpone mousse, amaretto liqueur (A)

**35**

### **Chocolate fondant**

Valrhona chocolate fondant, poached baby pear, hazelnut praline ice-cream (N)

**35**

### **Cheese trolley**

Affinaged cheese selection, homemade compotes, dry figs, crackers

**55**

Dish containing Nuts (N), Dish containing Alcohol (A)

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% Municipality fee and 10% Service charge

الحلويات

|    |  |
|----|--|
| ٣٥ | بارلين   |
| ٣٥ | اللوز والبندق المحلى، ليمون، التوت مع صلصة العسل   |
| ٣٥ | تارت التفاح  |
| ٣٥ | تارت التفاح والقرفة التقليدية مع فانيلا ايس كريم   |
| ٣٥ | كريب   |
| ٣٥ | بانكيك الطازج الثلاثي ، سادة ، شيكولاتة و مربى فراولة ، تقدم مع كريم الشانتي با الفانيلا ومزينة با السكر والتوت الطازج |
| ٣٥ | ميل فية  |
| ٣٥ | ميل فية با التوت ، كريمة ليمون،صلصة الريحان واتوت  |
| ٣٥ | تيراميسيو  |
| ٣٥ | بسكويت مطعم بالقهوة ،مسكربون موس ،امراتو ليكور (كحول)  |
| ٣٥ | فوندو الشوكولاتة   |
| ٣٥ | (فوندو الشوكولاتة واكمثرى المطهوة ،وايس كريم البندق(مكسرات)  |
| ٥٥ | عربية الاجبان  |
| ٥٥ | تشكيلة من انواع الاجبان ،وفواكهه مسكرة ،التين المجفف والبسكويت   |

هذا الطبق يحتوي على مكسرات (ن)، بعض الاطباق تحتوي على (كحول)

جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي وتشمل ١٠٪ ضريبة بلدية و ١٠٪ ضريبة خدمة



**LOW - CALORIE GASTRONOMY**  
BY SOFITEL DUBAI JUMEIRAH BEACH

## DE-LIGHT MENU

---

### INVENTIVE, FLAVORFUL, EXCITING... PLEASURE AND MINIMUM CALORIES

Give into the temptation of gourmet cuisine without compromising your healthy lifestyle goals.

Savor exquisite, nutritiously-balanced dishes featuring fresh seasonal ingredients and offering a memorable dining experience.

Innovative culinary techniques and an unwavering commitment to refined tastes and textures have inspired a low-calorie menu that will enchant your palate and energize your soul.

ابتكاري، ذواق، مشوق و ممتع، و قليل السعرات الحرارية

لagraئيك بأفضل و أشهى الأطباق من دون المساومة على نمط حياتك الصحية.

طعم رائع، و اطباق متوازنة غذائيا تعطي طابعا موسميا بالمكونات و تقدم تجارب تذوق لا تنسى.

تقنيات مبتكرة و التزام لا متناهي لتلبية أرقى الأذواق و تقدم الأصناف المستوحاة من المكونات قليلة الدسم التي سوف ترضي رغباتك و تحفز الروح

## DE-LIGHT MENU

### STARTERS / مقبلات

**Carpaccio of smoked salmon, chives, low fat cream cheese, asparagus, lemon** 65

كارباثشيو السالمون الاسكتلندي المدخن، جبنة قليلة الدسم، هليون، ليمون

150 kcal

**Beetroot, pear, endive, mache salad, quail egg, chive vinaigrette** 55

سلطة الشمندر، كمثرى، انديف، ماشي، بيض السمان، صلصة خل

45 kcal

### MAIN COURSES / أطباق رئيسية

**Poached cod fish “court bouillon”, carrots, braised leeks, sauce vierge** 160

سمك القد المسلوق، جزر، كرات مطبوخ، صلصة فييرغ

215 kcal

**Roasted lamb loin, Dijon mustard, herbs, baby spinach, green peas puree** 155

لحم الضان المشوي، خردل ديجون فرنسي، اعشاب، سبانخ، سبانخ، صلصة بازيلاه

315 kcal

## DE-LIGHT MENU

---

### DESSERTS / حلويات

"Œufs à la neige" floating island, eggs whites, vanilla, chocolate curls, crème Anglaise 35

حلوى الجزيرة العائمة، بياض البيض، فانيليا، شوكولاتة، كريما انكليزية

140 kcal

Pineapple carpaccio, star anise cardamom, lemon, lime zest, sorbet 30

كارباتشيو الأناناس، يانسون وهال، ليمون، قشر الليمون، مثلجات

45 kcal

**SET MENU****Carpaccio of smoked salmon, chives, low fat cream cheese, asparagus, lemon**

كارباتشيو السالمون الاسكتلندي المدخن، جبنة قليلة الدسم، هليون، ليمون

150 kcal

**Poached cod fish “court bouillon”, carrots, braised leeks, sauce vierge**

سمك القد المسلوق، جزر، كرات مطبوخ، صلصة فيراغ

215 kcal

**Pineapple carpaccio, star anise cardamom, lemon, lime zest, sorbet**

كارباتشيو الأناناس، يانسون وهال، ليمون، قشر الليمون، مثلجات

45 kcal