







Created by Patrick Jarno

SOFITEL QUIBERON THALASSA SEA & SPA

APPETIZERS المقبلات

-  **Salmon tartare - 145 kcal** 145 سعرة حرارية تارتار السلمون
Chive cream كريمة الثوم المعمر 75
-  **Soft boiled egg (V) - 110 kcal** 110 سعرة حرارية بيضة مسلوقة قليلا (ن)
Courgette egg cup, celery velouté كوب كيك الكوسا مع البيض، صلصة فيلوتي الكرفس 55

MAIN COURSES الأطباق الرئيسية

-  **Braised chicken supreme - 240 kcal** 240 سعرة حرارية دجاج مطهو على نار هادئة
Mustard, steamed snow peas خردل، بازلاء مطهوه على البخار 120
-  **Grilled sea bream flavoured with fennel (A) - 180 kcal** 180 سعرة حرارية سمك القاروص المشوي مع الشمر (ك)
Tomato, sweet pepper cream كريمة الطماطم مع الفلفل الحلو 130


DESSERTS

-  **Mango soft cake - 100 kcal** 100 سعرة حرارية كيك الماتجا 35
-  **The Brazilian (N) - 115 kcal** 115 سعرة حرارية البرازيلي (مك) 35
Vanilla custard, pineapple, apples, grapes كسترد الفانيليا، الأناناس، التفاح، العنب

A: Alcohol, G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge
All dishes on the menu are prepared in strict compliance to Halal requirements
Subject to change and market availability

(ك): يحتوي على الكحول، (غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين
جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و10% رسوم الخدمة
تعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال
تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

MOANA SPECIALS أطباق موانا المميزة

-  **Moana ceviche and tartar platter** طبق السيفيتشي والمأكولات البحرية بصلصة التارتار على طريقة مطعم موانا 240
Tuna and salmon tartare, sea bass ceviche, avocado, olive tapenade, coconut lemon grass sauce
تونة وسلمون بصلصة التارتار، سيفيتشي القاروص البحري، أفوكادو، تابيناد الزيتون، صلصة جوز الهند وعشبة الليمون
-  **Seafood selection (for two)** تشكيلة المأكولات البحرية (تكفي شخصين) 475
Prawns, scallops, king crab legs, clams, lobster gazpacho
Choice of sauce: aioli, tartar, cocktail, shallot vinegar, lemon
روبيان، محار إسقلوب، أرجل السلطعون كبيرة، بطلينوس، إستاكوزا، حساء غازباتشو
اختياركم المفضل من الصلصة: أيولي، تارتار، كوكتيل، خل بالكراث الأندلسي، ليمون
-  **Chilled Alaskan king crab legs** رجل السلطعون الكبيرة الباردة على طريقة الأسكا 180
Mayonnaise, lemon wedges, tomato salsa
مايونيز، شرائح الليمون، صلصة الطماطم
- مقبلات / starter (250 gm) - 180
الطبق الرئيسي / main course (500 gm) - 360



MOANA SIGNATURES أطباق موانا المميزة

-  **Chargrilled seafood market (for two)** طبق المأكولات البحرية المشوية على الفحم (تكفي شخصين) 845
Lobster, tiger prawns, red snapper, scallops, baked oysters, Alaskan king crab legs, mussels, clams
Choice of sauce: almond vierge (N), sweet chili, lemon butter
أم الربيان، روبيان، سمك نهاش أحمر، محار إسقلوب، محار مشوي في الفرن، أرجل السلطعون كبيرة من الأسكا، بلح البحر، بطلينوس
اختياركم المفضل من الصلصة: صلصة فييرج باللوز (مك)، الصلصة الحلوة الحارة، صلصة الزبدة بالليمون
-  **Sea salt crusted sea bass (for two)** القاروص البحري المتبل بطبقة من ملح البحر (تكفي شخصين) 325
Creamed spinach, comfit cherry tomato, roasted "la ratte" potatoes, citrus butter
سبانخ مهروسة بالكريمة، طماطم صغيرة محمرة، بطاطا "لا راتيه" المشوية، صلصة الزبدة بالليمون
-  **Orecchiette seafood pasta (A) (G)** باستا أوريشييت بالمأكولات البحرية (ك) (غ) 180
Shrimps, squid, Atlantic scallop, mussels, clams, garlic, red chili, extra virgin olive oil
جمبري، سبيط، محار إسقلوب من المحيط الأطلنطي، بلح البحر، بطلينوس، ثوم، فلفل أحمر حار، زيت زيتون بكر ممتاز

STARTERS AND SALADS المقبلات والسلطات

-  **Tuna tartare** **تونة بصلصة التارتار** 90
Yellowfin tuna, olive tapenade, quail egg, basil pesto (N)
تونة ذات زعنفة صفراء، تابيناد الزيتون، بيض سمان، صلصة بيستو بالريحان (مك)
-  **Salmon Carpaccio (S)** **كارباتشييو السلمون (مح)** 75
Rolled with scallops, mesclun leaves, citrus dressing
مع محار الإسقلوب، أوراق خضراء مُشكلة، تتبيلة الليمون الحامض
-  **Prawn cocktail (S)** **كوكتيل الروبيان (مح)** 90
Gulf prawns, Romaine lettuce, cucumber shavings, avocado, rock melon, cocktail sauce
روبيان خليجي، خس روماني، شرائح خيار رفيعة، أفوكادو، شمام، صلصة كوكتيل
-  **Premium smoked salmon (G)** **سلمون مُدخن (غ)** 90
Blinis, crème fraiche, traditional accompaniments
فطائر بليني، كريمة طازجة، أصناف إضافية تقليدية
-  **Seared scallops (S)** **محار الإسقلوب المُحمر (مح)** 95
Creamed spinach, wild mushroom, truffle jus
سبانخ مهروسة بالكريمة، فطر بري، عصير الكمأة
-  **Handpicked garden salad (V)** **سلطة خضراء محضرة من مكونات مقطوفة باليد (ن)** 55
Baby artichokes, compressed cucumber, raw shaved vegetables, citrus dressing
خرشوف صغير، خيار معصور، شرائح خضراوات طازجة، تتبيلة ليمون حامض
-  **Heirloom tomatoes and avocado (V)** **طماطم طبيعيه، وأفوكادو (ن)** 65
Young basil leaves, feta cheese, olives, lime avocado mousse, rocket leaves
أوراق ريحان صغيرة، جبن فيتا، زيتون، موس الليمون والأفوكادو، أوراق الجرجير

SOUPS الشوربات

-  **Prawn and lobster bisque (S)** حساء الروبيان أم الربيان (مح) 75
Cooked in milk, grilled crustaceans, sauce rouille, garlic baguette croutons (G)
قشريات مشوية ومطهوه في الحليب، صلصة روي، قطع خبز محمص بالثوم (غ)
-  **White bean soup (V)** حساء الفاصولياء البيضاء (ن) 55
Semi hard tofu, purple potatoes, broad beans, white truffle foam
توفو متوسط الصلابة، بطاطا أرجوانية، فاصولياء عريضة، رغوة كمأة بيضاء




SASHIMI (4 PCS) ساشيمي (4 قطع)

-  **Shake / salmon** 50
شاكلي / سلمون
-  **Akami / tuna Maldives** 55
أكامي / تونة من جزر المالديف
-  **Hamachi / yellowtail tuna** 50
هاماتشي / تونة ذات الزعنفة الصفراء
-  **Ebi / cooked shrimp** 45
طبق الربيان من اختيار الطاهي

NIGIRI (2 PCS) نيجيري (2 قطع)

-  **Shake / salmon** 30
شاكلي / سلمون
-  **Akami / tuna Maldives** 30
أكامي / تونة من جزر المالديف
-  **Hamachi / yellowtail tuna** 30
هاماتشي / تونة ذات الزعنفة الصفراء
-  **Ebi / cooked shrimp** 30
طبق الربيان من اختيار الطاهي

SUSHI PLATTERS أطباق السوشي

-  **Chef's sashimi platter (10 pcs)** طبق ساشيمي كبير من اختيار الطاهي (10 قطع) 150
-  **Chef's nigiri platter (10 pcs)** طبق نيجيري كبير من اختيار الطاهي (10 قطع) 150
-  **Chef's sashimi, nigiri & maki platter (G) (16 pcs)** طبق مشكل من الساشيمي والنيجيري والماكي من اختيار الطاهي (غ) (16 قطع) 235


* All sushi items are served with soy sauce (G), pickled ginger, wasabi مقدمة مع صلصة الصويا (غ)، زنجبيل مخلل، واسابي

أورا-ماكي / لفائف (6 قطع) URA-MAKI / ROLLS (6 PCS)

-  **California roll (G) لفائف كاليفورنيا (غ)** 55
Crab stick, avocado, cucumber, tri-color tobiko
أصابع كابوريا، أفوكادو، خيار، توبيكو (بيض سمك) ثلاثي اللون
-  **Spicy salmon سلمون بالتوابل الحارة** 55
Norwegian salmon, spicy sauce, Japanese mayonnaise
سلمون نرويجي، صلصة حارة، مايونيز على الطريقة اليابانية
-  **Naked roll لفائف نيكيد** 55
Fresh salmon, avocado, mayonnaise, tobiko
سلمون طازج، أفوكادو، مايونيز، توبيكو
-  **Dynamite roll (G) لفائف ديناميت (غ)** 55
Crispy salmon skin, cream cheese, cucumber, smoked salmon, crab stick, mayonnaise
جلد سمك السلمون المقرمش، جبن طري، خيار، سلمون، أصابع سلطعون، مايونيز

DEEP FRIED FUTO MAKI / BIG ROLLS (4 PCS)

فوتو ماكي / لفائف كبيرة مقلية في الزيت (4 قطع)

-  **Tempura roll (G) لفائف تيمبورا (غ)** 50
U-10 prawn, tobiko, cucumber, mayonnaise
روبيان فاخر U-10، توبيكو، خيار، مايونيز
-  **Sea supreme (G) سي سوبريم (غ)** 50
Eel, salmon, kani, ebi, cucumber, mango, avocado, asparagus, teriyaki sauce
أنقليس، سلمون، كابوريا، جمبري، خيار، مانجو، أفوكادو، هليون، صلصة ترياكي

* All sushi items are served with soy sauce (G), pickled ginger, wasabi زنجبيل مخلل، واسابي مقدمة مع صلصة الصويا (غ)،






FROM THE GRILL المشويات

Served with one side dish of your choice

مقدمة مع طبق جانبي واحد من اختيارك

 Red snapper سمك نهاش أحمر	155
 Tuna تونا	170
 Salmon سلمون	155
 Tiger prawns (400 gm) روبيان (400 غرام)	220
 Lobster (500 gm) أم الربيان (500 غرام)	350
 Sea bass سمك القاروص	225
 Chicken breast (200 gm) صدور دجاج (200 غرام)	155

Choice of sides: خيارات الطبق الجانبي:

-  Tomato, cucumber, red onion طماطم، خيار، بصل أحمر
-  Mixed vegetables (N) خضار مشكلة (مك)
-  Jasmine rice أرز الياسمين
-  Mashed potatoes بطاطا مهروسة
-  Creamy garlic spinach سبانخ بالكريمة والثوم

Choice of sauces: خيارات الصلصات:

-  Black pepper فلفل أسود
-  Mushroom فطر
-  Almond vierge (N) صلصة فييرج اللوز (مك)
-  Lemon butter زبدة الليمون

*For any additionnal side dish 25 each يضاف 25 درهم اماراتي لكل طلب جانبي اضافي

MOANA SIGNATURE CURRIES

Served with a portion of steamed rice

مقدمة مع الأرز المطهو على البخار

أطباق الكاري المميزة من مطعم موانا

SEA BREAM سمك الدنيس البحري

155

على الطريقة الماليزية (G)

Stir-fried sea bream, red capsicum, broccoli, dried shrimps, bean sprouts, oyster sauce

سمك دنيس مقلي سريعاً، فلفل أحمر حلو، بروكلي، جمبري مجفف، براعم فاصولياء، صلصة محار

RED SNAPPER سمك النهاش الأحمر

160

على الطريقة السنغافورية

Poached red snapper, rich laksa base, caramelised onions, baby spinach, red tobiko, coconut foam

سمك نهاش احمر مسلوق: لاسكا نودلز، بصل مكرمل، سباخ صغير، توبيكو أحمر، طبقة من جوز الهند المطحون

SEA BASS سمك القاروص البحري

180

على طريقة سريلانكا

Spicy coconut red curry, pan seared sea bass fillet, steamed Tapioca, green eggplant, roasted coconut gravy

كاري أحمر بجوز الهند والتوابل الحارة، فيليه سمك القاروص البحري المحمر في المقلاة، تايوكا مطهوه على البخار، باذنجان أخضر، مرق جوز الهند المحمص

PRAWNS الربيان

165

على الطريقة الهندية

Prawns moile, baby potatoes, green beans, tomato wedges, curry leaves, coconut curry sauce

مويلي روبيان، بطاطا صغيرة، فاصولياء خضراء، شرائح طماطم، أوراق كاري، صلصة كاري بجوز الهند

SQUID حبار

145

على الطريقة التايلندية

Squid Thai curry, squid rings, bamboo shoots, baby corn, mushrooms, basil leaves

سبيط بالكاري على الطريقة التايلاندية، حلقات سبيط، براعم خيزران، ذرة صغيرة، فطر، أوراق ريحان

A: Alcohol, G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian

All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge

All dishes on the menu are prepared in strict compliance to Halal requirements

Subject to change and market availability

(ك): يحتوي على الكحول، (غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين

جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و10% رسوم الخدمة

تُعد كافة الأطباق بما يراعي متطلبات الحلال

تخضع الأطباق للتوفر والتغيير

VEGETARIAN مباشرة من القدر

Served with a portion of steamed rice

مقدمة مع الأرز المطهو على البخار

VEGETABLE CURRY الخضراوات بالكارى

95

Thai style على الطريقة التايلاندية

Thai green curry, mixed mushrooms, eggplant, broccoli
كارى أخضر تايلاندي، فطر مُشكل، باذنجان، بروكلي

MIXED VEGETABLES FRIED RICE أرز مقلي بالخضراوات المُشكلة

95

Malaysian style (G) على الطريقة الماليزية (غ)



Spicy vegetable fried rice, light soy sauce, stir-fried Asian vegetables
أرز مقلي بالخضراوات الحارة، صلصة صويا فاتحة اللون، خضراوات آسيوية مقليه سريعاً

DESSERTS الحلويات

-  **Summer berry pudding (N) (G) (مك) (غ)** **حلى البودينغ بالتوت الصيفي (مك) (غ)** **45**
Homemade brioche bread, raspberries, strawberries, blackberries, redcurrants, fresh mint leaves
خبز بريوش محضر على الطريقة المنزلية، توت عليق، فراولة، توت أسود، كشمش أحمر، أوراق نعناع طازج
-  **Mango passion crème brûlée (N) (G) (مك) (غ)** **كريم بروليه بالمانجو وفاكهة الباشن فروت (مك) (غ)** **45**
Mango compote, passion crème brûlée, cantuccini biscotti
صلصة مانجو، كريم بروليه بفاكهة الباشن، بسكويت كانتوتشيني
-  **Sticky date pudding (G) (مك) (غ)** **حلى البودينغ بالتمر (غ)** **45**
(15 minutes preparation) (مدة التحضير 15 دقيقة)
Toffee sauce, vanilla ice cream with orange tuiles
صوص توفي، آيس كريم فانيليا مع رقائق البرتقال
-  **Chocolate trio mousse (N) (G) (مك) (غ)** **موس الشوكولاتة الثلاثية الأنواع (مك) (غ)** **45**
White chocolate mousse, dark chocolate mousse, milk chocolate mousse, crunchy citron base
موس الشوكولاتة البيضاء، موس الشوكولاتة الداكنة، موس الشوكولاتة بالحليب، قاعدة من الموالح المقرمشة

DESSERTS الحلويات

ICE CREAM (per scoop) آيس كريم (لكل مغرفة)

-  **Chocolate duo (N) (G) (مك) (غ)** **ديوا الشوكولاتة (مك) (غ)** 15
Chocolate cigar garnish, chocolate sauce and roasted cashew nuts with chocolate milk shavings
سيجار الشوكولاته، وصلصة الشوكولاته مع الكاشيو المحمص مع الشوكولاته المبشورة
-  **Vanilla (N) (G) (مك) (غ)** **فانيليا (مك) (غ)** 15
Assorted berries with chocolate sauce
توت مشكل مع صلصة الشوكولاته

SORBET (per scoop) المتلجات (لكل مغرفة)

-  **Mango مانجا** 15
Mango coulis with fresh diced mango, mint leaves
صلصة المانجا مع قطع المانجا الطازجة، أوراق النعنع
-  **Apple التفاح** 15
Honey cinnamon apple compote, fresh raspberries, mint leaves
صلصة العسل والتفاح والقرفة، توت طازج، أوراق النعنع

STARTERS المقبلات

-  **Boutique mesclun leaves (V) (ن)** سلطة الأوراق الخضراء (ن)
Vine plum tomatoes, baby artichokes, dijonnaise dressing
طماطم، أرضي شوكي صغير، صلصة خردل الديجون
-  **Tomato soup (V) (ن)** شوربة طماطم (ن)
Fresh cream, basil leaves, parmesan foam
خبز الثوم المحمص، أوراق الريحان، بارميزان مبشورة
-  **Calamari prawns (G) (غ)** كالاماري وربيان (غ)
Cream tomato reduction, truffle mayonnaise
خلاصة البندورة، مايونيز بالكماة

MAIN COURSES الأطباق الرئيسية

-  **Fish & chips (G) (غ)** سمك وبطاطا مقلية (غ)
Sea bream, fries, tartar sauce
سمك الشبوط، بطاطا مقلية، صلصة تارتار
-  **Sautéed Gulf prawns ربيان الخليج مسلوقة**
Mango chutney, steamed rice, coconut tamarind sauce
صلصة المانجا، أرز على البخار مع صلصة جوز الهند
-  **Crumbed chicken supreme (G) (غ)** سوبريم الدجاج المغطى بالبقسماط (غ)
Mayonnaise, fries, mixed salad
مايونيز، بطاطا مقلية، سلطة مشكلة
-  **Penne pasta (V) (G) (غ)** بيني باستا (ن) (غ)
Penne pasta, mixed mushrooms, tomato sauce
بيني باستا، مجموعة من أنواع الفطر، صلصة الطماطم

G: Contains Gluten, N: Nuts, S: Shellfish, V: Vegetarian
All prices are in UAE Dirhams inclusive of 10% authority fee and 10% service charge
All dishes on the menu are prepared in strict compliance to Halal requirements
Subject to change and market availability

وجبات الأطفال KIDS MENU

35

30

40

50

45

45

40

(غ): يحتوي على الغلوتين، (مك): يحتوي على المكسرات، (مج): يحتوي على ثمار البحر، (ن): مناسب للنباتيين
جميع الأسعار بالدرهم الاماراتي وشاملة 10% رسوم الهيئة و10% رسوم الخدمة
تعد كافة الاطباق بما يراعي متطلبات الحلال
تخضع الاطباق للتوفر والتغيير

DESSERTS الحلويات

- Summer berry pudding (N) (G) (مك) (غ)** حلوى البودينغ بالتوت الصيفي
Homemade brioche bread, raspberries, strawberries, blackberries, redcurrants, fresh mint leaves
خبز بريوش محضر على الطريقة المنزلية، توت عليق، فراولة، توت أسود، كشمش أحمر، أوراق نعناع طازج
- Mango passion crème brûlée (N) (G) (مك) (غ)** كريم بروليه بالمانجو وفاكهة الباشن فروت
Mango compote, passion crème brûlée, cantuccini biscotti
صلصة مانجو، كريم بروليه بفاكهة الباشن، بسكويت كانتوتشيني

BEVERAGES مشروبات

- Sunblast organic - 0.20L صن بلاست عضوي** 10
Orange, apple, mixed fruit
البرتقال والتفاح والفواكه الممزوجة
- Kids juices - 0.20L عصائر الأطفال** 10
Orange, lemon & mint, watermelon, carrot, apple, mango, peach, tomato, pineapple, pomegranate, multi fruit, cranberry
البرتقال والليمون والنعناع والبطيخ، والجزر، التفاح والمانجو والخوخ والطماطم والأناناس، الرمان والفواكه متعددة، التوت البري
- Milk shakes ميلك شيك** 15
Mango, strawberry, banana
مانجا، فراولة، موز

وجبات الأطفال KIDS MENU

- 30**
- 30**
- 20**
- Mocktails موكتيل** 20
ليمونادا الفراولة Strawberry Lemonade
Fresh strawberry, lemon juice, pomegranate syrup and ginger ale
الفراولة الطازجة، عصير الليمون، عصير الرمان، الزنجبيل
- باناكولادا Banacolada**
Banana and pineapple, coconut cream and pineapple juice
الموز والأناناس، وكريم جوز الهند و عصير الأناناس
- التوت البري Raspberry Cooler**
Cucumber, raspberry, cucumber syrup and pineapple juice
الخيار، التوت، عصير الخيار وعصير الأناناس
- بلوهاوايان Blue Hawaii**
Apple and kiwi, blue curacao syrup and apple juice
التفاح والكيوي، شراب بلو كرواسا وعصير التفاح
- كريم فريز والكعك Cookies & Cream Freeze** 30