

Carte du restaurant de

L'hôtel Hélios

Chef exécutif Nicolas Rutard

Nos Menus

Une entrée et un dessert (15.00 Euros)

Un plat et un dessert (21.00 Euros)

Une Entrée et un plat (24.00 Euros)

Une entrée, un plat et un dessert (28.00 Euros)

Menu Petit Pirate ou Fée Clochette (10 Euros)

Pièce de boeuf grillée ou Filet de poisson meunière

Fromage blanc et son coulis ou coupe de glace

Verre de soda



Les entrées:

Soupe de poissons du golfe et sa garniture méridionale

Tartine de sardines à l'anchoïade sur pain Poilane

Antipasti de notre chef

Légumes de notre région grillés et pêle-mêle à l'ail

Fian d'aubergines et sa gaufrette de parmesan

Petit meschun niçois et ses pépites de foie gras poêlées

Foie gras mi-cuit « Maison », Confiture d'abricot

et brioche Mousseline

Les plats:

Filet de loup sur peau, façon Bourride

Filets de rougets, Courgettes sautées,
et poivre de Sechouan

Fricassée de pétoncles façon provençale et son rizotto

Filet de daurade à la Méditerranéenne

Carré d'agneau « 3 côtes » simplement rôti,
Jus de cuisson à l'ail

Filet de bœuf grillé et sa garniture du jour

Filet de bœuf façon Rossini et sa garniture du jour
(suppl. 5,00€)

Les desserts:

Coupe de fromage blanc nature ou coulis de fruits rouges

Fondue gourmande au chocolat, fruits frais et guimauve (suppl. 2,00 €)

Tarte Tatin tiède et sa verrine de crème fraîche double

Sabayon de fruits frais

Moelleux tiède au chocolat, Crème anglaise

Salade de fruits frais

Café gourmand (suppl. 1,50€)

Carte des Vins

Vins de Pays

Cuvée Paul Ricard

Rouge, rosé & blanc 75 cl 16.50 Euros

Ma Campagne 75 cl 12.00 Euros

Côte de Provence

Domaine des Embiez Rosé Coc 75 cl 22.00 Euros

Château St Julien 75 cl 22.50 Euros

Domaine Jas d'Escland

Rouge, 75 cl 30.00 Euros

Rosé 75 cl 27.00 Euros

Coteaux d'Aix

Domaine Château La Coste Cuvée du Château, 50 cl 12.00 Euros

Rouge, blanc et rosé, 75 cl 15.00 Euros

Domaine Château La Coste Cuvée Lisa

Rouge, blanc & rosé, 50 cl 17.00 Euros

75 cl 23.00 Euros

Bandol

Domaine de Caqueloup

Rouge, blanc & rosé, 50 cl 21.00 Euros

75 cl 29.00 Euros

Domaine Galantin

Rouge, blanc & rosé, 50 cl 16.00 Euros

75 cl 25.00 Euros

Domaine de Pibarnon

Rouge, blanc & rosé, 75 cl 33.00 Euros

Bordeaux

Château Grand Faurie

Saint Emilion grand Cru 75 cl 35.00 Euros

Vins « Coup de Coeur »

Domaine de Haute Boissière Gigondas 75 cl 25.00 Euros

Domaine Vincent Girardin Santenay
1er cru 2004 75 cl 21.00 Euros

Domaine Les Demoiselles Sancerre blanc 75 cl 26.00 Euros

Château Saint Martin « Bulles de Rosé »
Méthode champenoise traditionnelle 75 cl 26.00 Euros

Champagne

Charles Heidsieck 75 cl 35.00 Euros

Perrier Jouët 75 cl 65.00 Euros

Besserat de Bellefont « Cuvée des Moines » 75 cl 65.00 Euros

Besserat de Bellefont Brut Rosé 75 cl 65.00 Euros

Jacquart « Cuvée Mozaique » 75 cl 61.00 Euros