

# LE B.B.Q



**BIENVENUE ET BON APPETIT !**

*Nous invitons les clients de l'hôtel Hélios  
bénéficiant de la formule demi-pension à faire leur choix  
parmi les entrées / plats / desserts marqués d'un \**

Nos produits fabriqués en cuisine sont susceptibles de contenir des traces  
de tous les allergènes.

# L'OFFRE APÉRITIVE À PARTAGER

L'ASSORTIMENT MÉDITERRANÉEN - 12,00€

*Tomatade, crème d'artichauts, auberginade,  
pesto de courgettes, croûtons de focaccia*

OU

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE  
ET NOTRE TERRINE MAISON « FAÇON GRAND-MÈRE » - 17,00€

*Pain et condiments*

# L'OFFRE SNACKING - 17,00€

*Le Croque-Monsieur XXL au jambon truffé*

OU

*La Bruschetta aux légumes grillés, mozzarella et grémolata*

# LES SALADES - 16,00€

## L'ORIENTALE

*Recette végétarienne*

Salade de carottes crues et cuites aux épices Zaaatar, houmous, falafels à la betterave, artichauts, concombre, sauce à la menthe

## LA CUBAINE

Tortillas de blé, crevettes bio, romaine, tomates, oignons au vinaigre, haricots rouges, pulpe d'avocat, maïs grillé, coriandre et citron

## L'ITALIENNE

Tomates de sélection, mozzarella, pesto Génois, oignons rouges, Gaspacho à l'huile d'olive, tomates séchées, mesclun

*Nouveautés*

## LE CARPACCIO DE BOEUF - 17,00€

A l'huile d'olive, citron, parmesan, feuille de câpres

 *Origine France*

# LE MENU ENFANT - 12,00€

## GARNITURE AU CHOIX

*Sirop au choix*

\*

*Aiguillettes de poulet « Crispy »*

 *Origine France*

OU

*Steak haché de boeuf*

OU

*Dos de cabillaud à la plancha*

\*

*Le sundae du moment*

# CÔTÉ TERRE

LE BIG BURGER « QUALITY » À PARTAGER POUR 2 PERSONNES - 33,00€

*Steak haché, lard grillé, sucrose, sauce cocktail, fromage à raclette, cornichons, oignons confits, tomate*

 *Origine France*

LE TARTARE DE BOEUF ET SES CONDIMENTS - 19,00€ \*

 *Origine France*

LA VERSION BBQ SIGNATURE - 22,00€ \*

*Tartare poêlé, lard grillé et oeuf au plat*

 *Origine France*

\* Inclus dans la formule demi-pension pour les clients en hébergement

Prix nets - service compris

# CÔTÉ MER

LE BAR BIO - 28,00€ \*

*Grillé au fenouil, citron, huile d'olive et fleur de sel*

# CÔTÉ JARDIN

**NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DES GARNITURES  
A PARTAGER, AU CHOIX**

*La ratatouille « Maison » cuisinée aux senteurs de la Garrigue*

*Les pommes grenailles rôties à l'ail, romarin et fleur de sel*

*Les haricots verts au beurre citronné, persil plat et échalotes confites*

*La salade de jeunes pousses*

*Les frites*

## **NOS DIFFÉRENTES SAUCES**

*Sauce au poivre*

*Sauce BBQ*

*sauce Moutarde*

*Sauce Tartare*

*Chimichurri*

\* Inclus dans la formule demi-pension pour les clients en hébergement

Prix nets - service compris

## LES DESSERTS - 7,00€

### LE CRUMBLE PINA COLADA « RECETTE VÉGAN »

*Graines de chia au lait de coco, ananas et citron vert*

### NOTRE TARTE AU CITRON

*Crèmeux citron, sablé croustillant,  
guimauve flambée*

### PAVLOVA À LA FRAISE

*Meringue, compotée de fraises, fraises fraîches,  
chantilly et zestes de citron*

### LE BROWNIE CARMEL BEURRE SALÉ \*

*Brownie, caramel beurre salé, chantilly, copeaux de chocolat*

\* Inclus dans la formule demi-pension pour les clients en hébergement

Prix nets - service compris

# LES VINS

## LES ROUGES

75 CL

Domaine Ile des Embiez IGP Pays du Var	29,00 €
Le « M » de Minuty AOP Côtes de Provence	39,00 €
Château de l'Aumerade, Cuvée Style AOP Côtes de Provence	26,00 €
Héritage de Vannières IGP Mont-Caume	29,00 €
La Rose des Vents Coteaux Varois <i>Vin Biologique</i>	28,00 €

## LES BLANCS

75 CL

Domaine Ile des Embiez AOP Côtes de Provence <i>Agriculture Biologique</i>	29,00 €
Le « M » de Minuty AOP Côtes de Provence	39,00 €
Château de l'Aumerade, Cuvée Style AOP Côtes de Provence	25,00 €
Héritage de Vannières IGP Mont-Caume	29,00 €
La Rose des Vents Coteaux Varois <i>Vin Biologique</i>	27,00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix nets - service compris

## LES ROSÉS

75 CL 150 CL

Domaine Ile des Embiez AOP Côtes de Provence <i>Agriculture Biologique</i>	29,00 €	52,00 €
Le « M » de Minuty AOP Côtes de Provence	39,00 €	
Château de l'Aumerade, Cuvée Style AOP Côtes de Provence	25,00 €	
Héritage de Vannières IGP Mont-Caume	29,00 €	
La Rose des Vents Coteaux Varois <i>Vin Biologique</i>	27,00 €	

## LES VINS AU VERRE

ROUGE, BLANC, ROSÉ

Domaine Ile des Embiez (14cl)	6,00 €
Château de l'Aumerade, Cuvée Style AOP Côtes de Provence (14cl)	6,00 €
Pichet de 50cl	9,00 €
Pichet de 25cl	5,00 €

## LES CHAMPAGNES

Mumm Cordon Rouge (Coupe)	13,00 €
Mumm Cordon Rouge (Bouteille)	85,00 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix nets - service compris

# LES BOISSONS

## LES ANISÉS

Ricard (2cl)	2,50 €
Ricard Plantes Fraîches (2cl)	2,50 €
Ricard fruité à l'amande (2cl)	2,50 €
Ricard fruité au citron (2cl)	2,80 €
Ricard sirop (2cl)	4,00 €
Ricard Long Drink (2cl)	2,50 €
Pacific (3cl - sans alcool) coco, menthe, passion, anis, fraise	2,40 €

## CAFÉTERIE

Café Espresso   Décaféiné   Allongé	2,00 €
Café Crème	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Café Double	3,80 €
Thé Kusmi Tea	4,00 €
Chocolat chaud	4,30 €
Supplément chantilly	0,00 €

Afin de préserver au mieux notre environnement, nous utilisons des pailles et mélangeurs biodégradables, compostables et incinérables. L'eau filtrée est rendue potable par traitement.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix nets - service compris

## LES APÉRITIFS

---

Cinzano blanc ou rouge (5cl)	4,00 €
Porto Offley blanc ou rouge (5cl)	3,50 €
Kir cassis, pêche ou mûre	6,00 €
Kir Royal (Mumm)	14,00 €
Lillet blanc, rosé ou rouge (6cl)	4,00 €
Lillet Tonic, blanc ou rosé (12cl)	6,00 €
Mojito Menthe	10,00 €
Virgin Mojito	7,00 €

## LES JUS DE FRUITS (25 CL)

---

Fraise, orange, ananas, abricot, tomate, pomme, pamplemousse

## LES SODAS

---

Coca Cola / Coca Cola Zéro (33cl)	4,00 €
Limonade (25cl)	3,00 €
Diabolo (sirop au choix)	3,20 €
Sirop à l'eau (2cl)	2,50 €
Fanta orange (33cl)	4,00 €
Schweppes tonic / agrum' (25cl)	4,00 €
Fuze Tea pêche (25cl)	4,00 €

Afin de préserver au mieux notre environnement, nous utilisons des pailles et mélangeurs biodégradables, compostables et incinérables. L'eau filtrée est rendue potable par traitement.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**

Prix nets - service compris

## LES EAUX

---

Evian (33cl)	4,00 €
Badoit Rouge (33cl)	4,00 €
Cryo (50cl) Plate ou gazeuse	3,00 €
Cryo (100cl) Plate ou gazeuse	4,00 €

## LES BIÈRES À LA PRESSION

---

Heineken (25cl   50cl)	4,00 €   7,00 €
Affligem (25cl   50cl)	5,00 €   8,00 €
Supplément sirop	0,20€   0,50€
Picon Bière (25cl   50cl)	4,50 €   8,50 €
Panaché (25cl   50cl)	4,00 €   6,00 €
Panaché (25cl   50cl)	4,00 €   6,00 €

## LES BIÈRES À LA BOUTEILLE

---

Desperados (33cl)	7,00 €
Heineken 0° sans alcool (33cl)	6,00 €

Afin de préserver au mieux notre environnement, nous utilisons des pailles et mélangeurs biodégradables, compostables et incinérables. L'eau filtrée est rendue potable par traitement.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix nets - service compris

## LES ALCOOLS | DIGESTIFS (4CL)

---

Clan Campbell (4cl)	7,00 €
Chivas 12 ans (4cl)	9,00 €
Chivas 18 ans (4cl)	15,00 €
Ballantine's 12 ans (4cl)	9,00 €
Glenlivet 12 ans (4cl)	11,00 €
Jameson (4cl)	7,00 €
Vodka Absolut (4cl)	8,00 €
Gin Beefeater (4cl)	8,00 €
Rhum Havana 3 ans (4cl)	7,00 €
Rhum Havana 7 ans (4cl)	9,00 €
Get 27 (4cl)	7,00 €
Get 31 (6cl)	7,00 €
Limoncello (6cl)	7,00 €
Bailey's (4cl)	7,00 €
Poire Williams La Duchesse (4cl)	7,00 €
Armagnac Marquis Montesquiou (4cl)	7,00 €
Cognac Martell VSOP (4cl)	10,00 €

## SUPPLÉMENTS

---

Coca, Schweppes, Indian Tonic, Badoit Rouge, Jus de fruits	2,00 €
---	--------

Afin de préserver au mieux notre environnement, nous utilisons des pailles et mélangeurs biodégradables, compostables et incinérables. L'eau filtrée est rendue potable par traitement.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Prix nets - service compris