



# LES JARDINS D'HÉLIOS

La carte restaurant

## LES SOIRÉES PLAGE

Les 17 et 31 juillet ainsi que les 7 et 21 août 2024, les incontournables soirées plage de l'île des Embiez seront de retour.

Les pieds dans l'eau ou devant la scène, vous apprécierez le concert de nos artistes talentueux et vous pourrez goûter les différents ateliers culinaires, sucrés et salés, au bord de mer sur l'esplanade Sainte-Marthe.

Durant ces quatre dates, le restaurant sera exceptionnellement fermé. Votre formule demi-pension sera également disponible pour découvrir les délicieux stands culinaires des soirées plage.

Merci de contacter la réception de l'hôtel Hélios pour connaître les modalités.

# LES JARDINS D'HÉLIOS

## INSPIRATIONS DU BASSIN MÉDITERRANÉEN

ENTRÉE/PLAT – 32€ OU PLAT/DESSERT – 32 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT – 42 €

PLATEAUX D'ASSORTIMENTS À GRIGNOTER 17.00 €

### NOS ENTRÉES

Le Gravlax de filet de bœuf à la Toscane 16.00€

Le carpaccio de daurade aux pêches de la Riviera et fenouil 16.00 €

Le tartare de thon Méditerranéen, crémeux avocat et grenade 18.00 €

La langoustine Al Ajillo crue sur lit de courgettes et pimenton de la Vera 19.00 €

La traditionnelle soupe de poisson Marseillaise, toast à l'ail et rouille 17.00€

Le Vitello tonnato des Jardins d'Hélios 16.00 €

### NOS SALADES

La salade de la baie des Anges 17.00 €

La Burrata à la truffe, collection de tomates et basilic 18.00 €

La salade Athénienne 17.00 €

## NOS PLATS

- Le loup façon Colbert, mousseline de pomme de terre et légumes en ratatouille 27.00 €
- Le rouget façon Bouillabaisse 21.00 €
- Le poulpe à la Galicienne et fregola sarda 24.00 €
- La seiche à l'ail et risetti façon paëlla 19.00 €
- Les Pappardelle, arlequin de tomates cerise et basilic 17.00 €
- Le risotto aux crevettes et écume d'une homardine 19.00 €
- L'entrecôte persillée, grenailles au sautoir et tomate Roma mi-confite 35.00 €
- La revisite des irrésistibles petits farçis provençaux au caviar d'aubergine 18.00 €
- L'escalope milanaise, purée truffée, jeunes pousses estivales  
et jus de veau au citron confit 25.00 €

## NOS DOUCEURS

- Le Tiramisu Minuto 8.00 €
- Le vacherin aux fruits exotiques 8.00 €
- La tartelette d'abricots aux parfums des Jardin d'Hélios thym, lavande et miel 8.00 €
- Les profiteroles, sauce chocolat Guanaja Grands Crus 8.00 €
- La coupe de fraise à la mascarpone et sorbet à la fraise 8.00 €

## NOTRE MENU ENFANT 12,00 € - 10 ANS

- Steak haché OU burger de poisson pané servis avec des frites
- Profiteroles ou fromage blanc
- Sirop à l'eau