



# LES JARDINS D'HÉLIOS

La carte restaurant

## LES JARDINS D'HÉLIOS

LA FORMULE DEMI-PENSION

Cher client,

La demi-pension vous permet de savourer tous les plats à la carte. Votre dîner sera accompagné d'un verre de vin du Domaine Ile des Embiez ou d'une boisson sans alcool au choix. L'eau et le café sont également inclus dans la formule.

Les plats suivis d'une étoile (\*) sont inclus dans la formule demi-pension avec un supplément de 5€.

### LES SOIRÉES PLAGE

Le jeudi 27 juillet et le mercredi 9 août 2023, 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 deux 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 menus et plats à la carte sont susceptibles d'être modifiés à tout moment.

## LA CARTE

ENTRÉE, PLAT - 34€    PLAT, DESSERT - 30€    ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 40€

Supplément de 5€ sur les plats suivis d'une étoile (\*)

NOTRE PLATEAU À PARTAGER 22,00 €

La pulpe d'avocat au jambon de parme

Le cœur d'artichaut au pesto

La purée de carotte au cumin, orange et miel

La ricotta, figues et magret fumé

Les tomates « bonbec » à l'ail et basilic

L'anchois pané

L'arancini

### NOS ENTRÉES

Le carpaccio de filet de bœuf 19,00 €

Mariné à l'huile d'olive fruitée noire, capres et parmesan

Le carpaccio de daurade bio aux agrumes \* 17,00 €

Sauce maltaise, écrasé d'avocat et baie de la passion

Le vitello tonnato 18,00 €

La salade poke bowl végétarienne 14,00 €

Le poke bowl tataki de thon 22,00 €

### NOS SPÉCIALITÉS

Le risotto au parmesan 17,00 €

Le risotto aux gambas bio et son émulsion à la crème homardine \* 29,00 €

Le risotto à la truffe d'été et jambon truffé \* 32,00 €

Le risotto d'épeautre et légumes de saison 18,00 €

Les fusilli à la carbonara, pancetta, pécorino, jaune d'oeuf et poivre noir 19,00 €

Les gnocchis au pesto, origan, burratina fumée 21,00 €

Tableau des allergènes disponible sur demande

Prix nets, service compris

## NOS PLATS

- Le dos de cabillaud rôti au chorizo, encornet à la plancha et pesto de roquette 26,00 €  
La Bourride de loup aux moules de Tamaris, tuile dentelle au safran 30,00 €  
L'Osso bucco de lotte 29,00 €  
La Picatta de veau, jus à la sauge et fregola sarda 29,00 €  
La côte de porc ibérique \* 28,00 €  
Les short rib's de bœuf, jus vin rouge et porto réduit \* 32,00 €

## NOS DESSERTS

- La coupe de glace « parfum au choix » 6,00 €  
Le Tiramisu café 8,00 €  
Les pêches rôties, chantilly à la verveine et noix de pécan caramélisées 8,00 €  
La soupe de pastèque à la menthe, melon vert et fruits rouges 8,00 €  
Le carpaccio d'ananas au citron vert, tartare de mangue au safran 8,00 €

MENU ENFANT -10 ANS  
15,00 €

### PLAT AU CHOIX

- Les fusilli à la carbonara, pancetta, pecorino,  
jaune d'oeuf et poivre noir  
Les gnocchis au poulet et légumes du soleil  
Le poisson du jour et les spaghetti de courgette  
Le steak haché et les frites maison

### DESSERT AU CHOIX

- La coupe de glace « parfum au choix »  
La mousse au chocolat

Tableau des allergènes disponible sur demande

Prix nets, service compris

## LA CARTE DES BOISSONS

### LA CAFÉTERIE

Café espresso, décaféiné,	2,20 €
Café allongé	2,20 €
Café noisette	2,30 €
Double espresso	4,20 €
Café crème	4,10 €
Cappucino	4,10 €
Chocolat chaud	3,50 €
Chocolat viennois	4,50 €
Thé et infusion Malongo	3,50 €

### LES JUS DE FRUITS 25CL

Jus de fruits Minute Maid	4,00 €
<i>Orange, pomme, tomate, ananas, multivitamines</i>	

### LES SODAS

Coca-Cola Regular 33cl	4,00 €
Coca-Cola Zéro 33cl	4,00 €
Limonade Phoenix 25cl	2,50 €
Schweppes agrumes 33cl	4,00 €
Schweppes tonic 33cl	4,00 €
Diabolo 25cl	3,20 €
Fuze tea	4,00 €
Fanta orange 25cl	4,00 €
Bitter San Pellegrino 25cl	6,00 €

### LES SIROPS 2CL

<i>Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe, orgeat</i>	2,50 €
---	--------

### LES EAUX

Vittel 50cl	4,50 €
Vittel 100cl	6,00 €
San Pellegrino 50cl	4,50 €
San Pellegrino 100cl	6,00 €
Perrier 33cl	
Supplément sirop	0,20 €

### LES BIÈRES

	25 CL	50 CL
<b>À LA PRESSION</b>		
Heineken	3,50 €	7,00 €
Panaché	4,00 €	6,00 €
Picon bière	4,50 €	9,00 €
Monaco	4,00 €	6,00 €
Supplément sirop	0,20 €	0,50 €
<b>EN BOUTEILLE</b>		33 CL
Heineken 0° sans alcool		6,00 €
La Cig' rousse, blanche, blonde		7,00 €

Prix nets, service compris

## LES ANISÉS

Ricard 2cl	2,70 €
Ricard Plantes fraîches 2cl	2,70 €
Ricard sirop 2cl	2,90 €
Ricard long drink 4cl	4,40 €
Ricard fruité à l'amande 2cl	2,70 €
Ricard fruité au citron 2cl	2,70 €
Frozen Ricard 16cl	2,70 €
Pacific 4cl	2,50 €
<i>Anis, coco, menthe, passion, fraise</i>	

## LES APÉRITIFS

Kir cassis, pêche, mûre 12cl	7,00 €
Kir Royal Mumm 15cl	15,00 €
Lillet rouge, rosé, blanc 6cl	4,00 €
Lillet Tonic rosé, blanc 12cl	6,00 €
Cinzano rouge 4cl	4,00 €
Porto Offley rouge, blanc 4cl	3,50 €
Suze 4cl	3,50 €
Coupe de champagne Mumm 15cl	15,00 €

## LES DIGESTIFS

Armagnac de Montesquiou 4cl	7,00 €
Armin Bas Armagnac 6 ans 4cl	7,00 €
Armin Bas Armagnac 10 ans 4cl	10,00 €
Cognac Martell VSOP 4cl	10,00 €
Cognac Martell XO 4cl	24,00 €
Calvados Busnel Hors d'âge VSOP 4cl	9,00 €
Calvados Busnel Vieille Réserve VSOP 4cl	11,00 €
Limoncello 4cl	7,00 €
Get 27, Get 31 4cl	7,00 €
Cointreau 4cl	7,00 €
Bailey's 4cl	7,00 €
Disaronno Amaretto 4cl	7,00 €

## LES TRÉSORS BLANCS

Vodka Absolut 4cl	8,00 €
Vodka Absolut Elyx 4cl	9,00 €
Beefeater 24 4cl	9,00 €
Gin Monkey 47 4cl	12,00 €
Havana 3 ans 4cl	7,00 €
Havana Club Anejo Especial 4cl	9,00 €
Havana 7 ans 4cl	9,00 €
Havana Selección de Maestro 4cl	12,00 €
Havana 15 ans 4cl	24,00 €
Havana Union Cohiba Atmosphere 4cl	48,00 €
Cachaça Janeiro 4cl	7,00 €
Tequila Olmeca Altos 4cl	7,00 €
Tequila Avion Silver 4cl	10,00 €
Tequila Avion Reserva 4cl	26,00 €

## LES WHISKIES

Ballantine's 4cl	7,00 €
Ballantine's 12 ans 4cl	9,00 €
Clan Campbell 4cl	7,00 €
Glenlivet 12 ans 4cl	11,00 €
Glenlivet 18 ans 4cl	16,00 €
Chivas 12 ans 4cl	9,00 €
Chivas 18 ans 4cl	15,00 €
Chivas Royale Salute 21 ans 4cl	27,00 €
Jameson 4cl	7,00 €
Jameson Black Barrel 4cl	12,00 €
Bourbon Four Roses 4cl	7,00 €

## LES EAUX DE VIE

EDV La Duchesse 4cl	7,00 €
<i>Framboise, Mirabelle de Lorraine AOC, Poire Williams</i>	

## LES VINS ROUGES

Ile des Embiez - Vin de France <i>vin bio</i>	29,00 €
Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence	39,00 €
Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine - AOP Côtes de Provence	39,00 €
Héritage de Vannières - IGP Mont-Caume	35,00 €
Fantastique Château Sainte-Marguerite - AOP Côtes de Provence <i>vin bio et vegan</i>	56,00 €

## LES VINS BLANCS

Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence	39,00 €
Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine - AOP Côtes de Provence	39,00 €
Château de l'Aumérade, Cuvée Sully « Cru classé » - Côtes de Provence	39,00 €
La Rose des Vents - AOP Coteaux Varois	29,00 €
Héritage de Vannières - IGP Mont-Caume	35,00 €

## LES VINS ROSÉS

Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence <i>vin bio</i>	31,00 €
Le « M » de Minuty - AOP Côtes de Provence	39,00 €
Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine - AOP Côtes de Provence	39,00 €
Domaine Bunan, Rouvière - AOP Bandol <i>vin bio</i>	39,00 €
La Rose des Vents - AOP Coteaux Varois	28,00 €
Fantastique Château Sainte-Marguerite - AOP Côtes de Provence <i>vin bio</i>	48,00 €
Héritage de Vannières - IGP Méditerranée	31,00 €

## LES VINS AU VERRE

Ile des Embiez, vin de France <i>rouge vin bio</i>	5,00 €
Domaine Ile des Embiez - AOP Côtes de Provence <i>rosé vin bio</i>	7,00 €
La Rose des vents - AOP Coteaux Varois <i>blanc, rosé</i>	6,00 €
Héritage de Vannières - IGP Mont-Caume	7,00 €

## LES CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut	115,00 €
Perrier-Jouët Blason Rosé	168,00 €
Perrier-Jouët Belle Epoque Brut	240,00 €
Mumm Cordon Rouge	90,00 €
Mumm RSRV Blanc de blanc	129,00 €
Mumm ESRV Foujitas	139,00 €
Mumm Rosé	110,00 €

Prix nets, service compris

Prix nets, service compris