



## Menu

**Diner de 19h30 à 21h30**

*Dinner from 7.30pm until 9.30pm*



**L'HÉLIOS**  
HOTEL & SPA

739, route de la Renarde 73550 MERIBEL - FRANCE  
T. +33 (0) 479 242 242 - reservation@lhelios.com - www.lhelios.com

---

## À PARTAGER

### TO SHARE

---

**Terrine Maison au foie gras pistache, pickles de légumes** 12,00 €  
*Home made foie gras pistachio terrine, vegetables pickles*

**Plateau de charcuterie** 17,00 €  
*Platter of charcuterie*



Tous nos plats sont faits Maison - All our dishes are Home Made  
Prix nets, service compris - Net Price, service included.



---

## ENTREES

### STARTERS

---

<b>Velouté/soupe du jour</b> <i>Soupe of the day</i>	<b>14,00 €</b>
<b>Tataki de bœuf sésame, boules de légumes, ail</b> <i>Sesame Beef tataki, vegetables balls, garlic</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Gravelax de truite saumonée, agrumes et sa crème de raifort</b> <i>Salmoned trout gravelax, citrus and its horseradish cream</i>	<b>22,00 €</b>
<b>Betterave mêlée au fromage de chèvre, noisettes, vinaigrette de miel</b> <i>Beetroot scrambled with goat cheese, hazelnut, honey vinaigrette</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Poke Bowl / Buddha bowl, épeautre, pousse d'épinard, carotte, chou rouge, céleri rave, endive, tomate, graine de tournesol, sauce yaourt sésame</b> <i>Poke Bowl / Buddha bowl, spelt, baby spinach, carrot, red cabbage, celeriac, endive, tomato, sunflower seeds, sesame yoghurt sauce</i>	<b>16,00 €</b>



Tous nos plats sont faits Maison - All our dishes are Home Made  
Prix nets, service compris - Net Price, service included.



---

# PRODUITS DE LA MER

---

## SEA PRODUCTS

Pavé de Truite saumonée, fondue de chou rouge et raisins, pommes Dauphines 27,00 €

*Salmon trout steak, red cabbage and grape fondue, Dauphine potatoes*

Gambas au lait de coco, wok de légumes, citronnelle 25,00 €

*Prawns with coconut milk, Vegetables wok, lemongrass*

Dos de cabillaud rôti sur sa peau, beurre de mandarine, artichaut, gratin de blettes, blé aux herbes 30,00 €

*Roasted cod back on its skin, mandarin butter, artichoke, Swiss chard gratin, wheat with herbs*

Noix de St Jacques rôties, avec ses champignons des bois, tuile d'encre de seiche, éclats de noix 35,00 €

*Roasted scallops, with wild mushrooms, squid ink tile, walnuts chips*



Tous nos plats sont faits Maison - All our dishes are Home Made  
Prix nets, service compris - Net Price, service included.



---

# PÂTES ET RISOTTO

---

## PASTA & RISOTTO

Tagliatelles au poulet et truffes, légumes, parmesan 25,00 €

*Tagliatelles with chicken and truffles, vegetables, parmesan*

Risotto d'épeautre, champignons des bois, patate douce et Comté 18,00 €

*Spelt risotto, wild mushrooms, sweet potato and Comté cheese*



Tous nos plats sont faits Maison - All our dishes are Home Made  
Prix nets, service compris - Net Price, service included.



# PRODUITS DE LA TERRE

## MEATS PRODUCTS

- Filet d'agneau rôti et son jus d'ail, tian de légumes  
et chips de patate douce** 28,00 €  
*Roasted lamb fillet and its garlic juice, vegetables tian, sweet potato crisps*
- Cœur d'entrecote Normande aux girolles, pomme Dauphine Maison  
et Légumes de Saison** 32,00 €  
*Normandy Rib Steak with Girolle mushrooms,  
Homemade Dauphine potato and seasonal vegetables*
- Suprême de poulet fermier Panko, pomme de terre Nana  
et fondue de choux** 25,00 €  
*Panko crusted farm chicken, Nana potatoes, cabbage fondue*
- Rôti de porc à la bière et miel mitonnés 12 heures,  
légumes de Saison, gratin de Crozets** 28,00 €  
*Beer and honey roasted pork, simmered 12h,  
seasonal vegetables, Crozets gratin*

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 en date du 17/12/2002, le restaurant L'Hélios ainsi que ses fournisseurs garantissent les provenances française, allemande, Italienne, Irlandaise de toutes les viandes bovines.

*According to the provisions governed by Decree N2002-1467 dated 17/12/2002, the Helios Restaurant and its suppliers guarantee that all the meat comes from France, Germany, Italy, Ireland.*



Tous nos plats sont faits Maison - All our dishes are Home Made  
Prix nets, service compris - Net Price, service included.



---

## PETITES DOUCEURS

### SOMETHING SWEET

---

<b>Dôme coco, cœur pâte à tartiner, palet breton chocolat</b> <i>Coconut dome, spread paste heart, chocolate Breton biscuit</i>	15,00 €
<b>Clémentine au sirop rhum/vanille, diplomate vanille, éclat de spéculoos</b> <i>Clementine in rum/vanilla syrup, vanilla pastry cream, slivers of speculoos</i>	14,00 €
<b>Tarte caramel, noix de pécan, chocolat</b> <i>Caramel pie, pecan nut, chocolate</i>	14,00 €
<b>Entremet palet breton, gelée framboise, mousse chocolat</b> <i>Entremet with breton biscuit, raspberry jelly, chocolate mousse</i>	14,00 €
<b>Moelleux chocolat, cœur cerise</b> <i>Chocolate cake, cherry heart</i>	15,00 €



Tous nos plats sont faits Maison - All our dishes are Home Made  
Prix nets, service compris - Net Price, service included.



## POUR LES PLUS JEUNES (-12 ANS)

KIDS ONLY (-12 Y.O)

<b>Burger tradition*</b> <i>Traditionnal Bruger</i>	20,00 €
<b>Nuggets de poulet*</b> <i>Chicken nuggets</i>	20,00 €
<b>Coquillettes beurre, chiffonnade de jambon Blanc</b> <i>Pasta with ham</i>	20,00 €
<b>Glace 1 boule</b> <i>A scoop of ice-cream</i>	5,00 €
<b>Compote Maison</b> <i>Homemade compote</i>	5,00 €

\*Accompagné de pâtes, frites ou légumes du jour au choix

\*Side of choice, pasta, french fries or vegetables of the day



Tous nos plats sont faits Maison - All our dishes are Home Made  
Prix nets, service compris - Net Price, service included.

