



## Menu

**Dîner de 19h30 à 21h30**

*Dinner from 7.30pm until 9.30pm*



**L'HÉLIOS**  
HÔTEL & 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

---

<b>Terrine Maison pickles de légumes foie de volaille</b> <i>Terrine Homemade pickled vegetables, chicken liver</i>	14,00 €
<b>Trempelette de légumes et ses sauces</b> <i>Vegetable dip and sauces</i>	12,00 €
<b>Stracciatella de Burrata</b> <i>Stracciatella from Burrata</i>	15,00 €



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>Velouté or soup of the day</i>	14,00 €
<b>Tataki de bœuf sésame, boules de légumes, ail</b> <i>Sesame Beef tataki, vegetables balls, garlic</i>	20,00 €
<b>Gravelax de truite saumonée à la crème de cresson</b> <i>Salmoned trout gravelax with watercress cream</i>	22,00 €
<b>Betterave mêlée au fromage de chèvre, noisettes, vinaigrette de miel</b> <i>Beetroot mixed with goat's cheese, hazelnuts and honey, vinegar</i>	19,00 €
<b>Salade de Crozet Savoyard au Sarrasin</b> <i>Savoyard crozet salad with buckwheat</i>	20,00 €



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

<b>Filet de daurade poêlé sur sa peau, croûte d'amande, endive braisée au miel, pommes de terre grenailles</b> <i>Filet of sea bream pan fried on his skin, almond crust, endive braised in honey, small potatoes</i>	<b>28,00 €</b>
<b>Dos de cabillaud rôti sur sa peau, beurre de mandarine, artichaut, gratin de blettes, lentilles vertes du Puy</b> <i>Back of cod roasted on his skin, mandarin butter, artichoke, gratin of chard, Puy green lentils</i>	<b>31,00 €</b>
<b>Noix de St Jacques rôties, risotto aux champignons des bois</b> <i>Roasted scallops, wood fungus risotto</i>	<b>35,00 €</b>
<b>Filet de truite Saumonée, Épinard Ricotta</b> <i>Salmon trout fillet, ricotta spinach</i>	<b>29,00 €</b>



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 <i>Tagliatelle with chicken and truffles, vegetables and parmesan cheese</i>	27,00 €
Risotto d'épeautre, champignons des bois, patate douce et Tomme de Savoie <i>Spelt, wood fungus, sweet potato and Tomme de Savoie risotto</i>	21,00 €
Ravioles à la crème gratinées au Beaufort <i>Cream ravioli au gratin with Beaufort cheese</i>	25,00 €



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

<b>Filet d'agneau rôti et son jus d'ail</b> <i>Roast fillet of lamb with garlic juice</i>	29,00 €
<b>Cœur d'entrecôte aux girolles, pomme Dauphine Maison et Légumes de Saison</b> <i>Entrecote with chanterelle mushrooms, pomme Dauphine and seasonal vegetables</i>	36,00 €
<b>Filet de Veau cuisson basse température à la crème de truffe, risotto de crozet, palet de butternut rôti</b> <i>Fillet of veal cooked at low temperature with truffle cream, crozet risotto, roasted butternut</i>	32,00 €
<b>Aiguillettes de poulet mariné au curry, pomme gaufrettes et légumes de saison</b> <i>Chicken aiguillettes marinated in curry, waffle apple and seasonal vegetables</i>	27,00 €

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

## SWEET TREATS

---

Assiette de fromages 16,00 €  
*Cheese plate*

---

Poire pochée aux épices, cœur caramel, crumble et tuile aux amandes 14,00 €  
*Poached pear in spices, caramel heart, crumble and almond tile*

Douceur crémeuse de sarrazin, pommes caramélisées,  
glace et tuile au sarrazin 16,00 €  
*Creamy buckwheat sweetness, caramelised apples, ice cream and buckwheat tile*

Cheesecake spéculoos, crème Génépi-Romarin, coulis de myrtilles 16,00 €  
*Speculoos cheesecake, Génépi-Romarin cream, blueberry coulis*

Diamant au chocolat, crème mascarpone chocolat blanc,  
myrtilles confites au gingembre 16,00 €  
*Chocolate diamond, white chocolate mascarpone cream,  
candied blueberries with ginger*

Choux craquelin à la crème de marron et noisettes torréfiées 15,00 €  
*Chestnut cream, cracker puffs with roasted hazelnuts*



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.

