



## 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](mailto:reservation@lhelios.com) - [www.lhelios.com](http://www.lhelios.com)

---

# ENTREES

---

## STARTERS

- Tataki de bœuf au sésame, marinade de soja  
au gingembre et ail, tagliatelles de légumes** 20,00 €  
*Sesame Beef Tataki with Ginger and Garlic Soy Marinade,  
vegetable Tagliatelle*
- Mille-feuille de betterave au fromage de chèvre frais, miel,  
noix, salade de mâche et vinaigrette de framboises** 18,00 €  
*Beet Leaf mille-feuille with fresh goat cheese, honey, walnut,  
lamb's lettuce with raspberry vinaigrette*
- Tartare de queues d'écrevisses au pamplemousse et citron,  
guacamole maison, tuile aux agrumes** 22,00 €  
*Crayfish tails tartare with lemon and grapefruit,  
homemade guacamole, citrus tuile*
- Velouté de butternut à l'huile de noix,  
marrons concassés et champignons** 18,00 €  
*Butternut Soup with Walnut oil, crushed  
Chestnuts ans mushrooms*



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

- Filet de Saint Pierre rôti sur sa peau à l'huile d'herbes,  
quinoa aux graines, fondue d'épinard  
*Fried St Pierre fillet in herbal oil, quinoa with seeds, spinach fondue* 31,00 €
- Pavé de bar en crumble de noix, fondue de poireaux aux raisins,  
beignets de crosnes  
*Seabass fillet in walnut crumble, leek fondue with grapes,  
Chinese artichoke fritters* 30,00 €
- Médaille de lotte rôtie aux jambons de Savoie,  
crème de Beaufort, gratin de crozets  
*Roasted monkfish with local ham, creamy Beaufort cheese sauce,  
crozets gratin* 27,00 €
- Dos de cabillaud rôti sur peau, crème de potimarron,  
champignons sauvages  
*Roasted cod back, pumpkin cream, wild mushrooms* 28,00 €



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

- Ballotine de volailles et foie gras, champignons,  
purée de panais et ses mini légumes** 26,00 €  
*Ballotine of poultry and foie gras, mushrooms,  
parsnip puree and mini vegetables*
- Bavette Black Angus, jus de viande, pommes paillasson,  
choux romanesco** 32,00 €  
*Black Angus flank steak, meat juice, rosti of potatoes,  
Romanesco cabbage*
- Selle d'agneau rôtie, jus d'agneau, purée de pommes de terre à l'ail,  
champignons sauvage, gousse d'ail confite** 27,00 €  
*Roasted saddle of Lamb, lamb juice, mashed potatoes with garlic,  
wild mushrooms, candied garlic clove*

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

---

Mille-feuilles tuiles chocolat, mousse chocolat, compotée de cerises <i>Mille-feuille, chocolate tiles and chocolate mousse, cherry compote</i>	14,00 €
Entremet sablé breton, ganache chocolat noir, éclats de noisettes, mousse chocolat noir <i>Entremet with breton shortbread, dark chocolate ganache, hazelnut chips, dark chocolate mousse</i>	14,00 €
Tiramisu Ananas caramélisé, mousse Coco <i>Tiramisu caramelized Pinapple, Coconut Mousse</i>	14,00 €
Tarte Tatin <i>Tarte tatin</i>	13,00 €



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



# POUR LES PLUS JEUNES

## KIDS ONLY

**Burger : Bœuf, raclette des Alpes, jambon braisé, tomate, oignons, ketchup, Savora** 20,00 €

*Burger : Beef, Alpine cheese, bacon, tomatoes, onions, ketchup, Savora sauce*

**Nuggets de poulet** 20,00 €

*Chicken nuggets*

**Spaghetti bolognaise ou carbonara** 20,00 €

*Spaghetthis bolognaise or carbonara*

**Filet de poisson pané Maison** 20,00 €

*Homemade coated fresh fish fillet*

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

*On the side 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.

