



L'HÉLIOS
HÔTEL & SPA

DINER DE 19H30 À 21H30
DINNER FROM 7.30PM UNTIL 9.30PM

+33 (0) 479 242 242

ENTREES STARTERS

Crème de potimarron, escalope de foie gras poêlée, girolles poêlées et croûtons aillés <i>Cream of pumpkin soup, fried foie gras and girolles with garlic croutons</i>	(1)(7)	18 €
Raviole de betterave au fromage de chèvre frais, miel, noix, salade de mâche et vinaigrette de framboises <i>Sugar beet raviole stuffed with fresh goat cheese, honey, walnut, lamb's lettuce with raspberry vinaigrette</i>	(7)(8)(10)	18 €
Carpaccio de veau, sauce césar, câpres et croûtons, copeaux de parmesan <i>Veal carpaccio, césar dressing, capers and croutons, parmesan cheese shaving</i>	(1)(7)(10)	19 €
Tartare de queues d'écrevisses au pamplemousse et citron, guacamole maison, chips de chou-fleur <i>Crayfish tails tartare with lemon and grapefruit, home made guacamole, cauliflower chips.</i>	(2)	20 €
Cassolette de ris de veau aux brisures de morilles, méli-mélo de salade <i>Cassolette of sweetbreads with morels chips, with salad « méli-mélo ».</i>	(7)(10)	25 €

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 (4)(7) 28 €

*Fried St Pierre fillet in herbal oil, quinoa with seeds,
spinach fondue*

Pavé de bar en crumble de noix, fondue de
poireaux aux raisins, beignets de crosnes (1)(4)(7)(8) 30 €

*Seabass fillet in walnut crumble, leek fondue with grapes,
Chinese artichoke fritters*

Médailon de lotte rôtie aux jambons de Savoie,
crème de Beaufort, gratin de crozets (4)(7) 27 €

*Roasted monkfish with local Ham, creamy Beaufort
cheese sauce, crozets gratin*

Truite saumonée de Savoie à la truffe, risotto aux
asperges vertes (4)(7) 27 €

*Salmon trout from Savoie with truffle, green asparagus
risotto*

PRODUITS DE LA TERRE MEAT PRODUCTS

Filet de canard rôti au miel, sauce au vin chaud, mousseline de céleri, chutney de carottes (7)(9) 28 €

Duck fillet roasted with honey, mulled wine sauce, celery puree and carrots chutney

Bavette Black Angus, gratin de pomme de terre aux pleurotes et endives (7) 32 €

Black Angus flank steak, potato gratin with pleurotes mushrooms, chicory fondue

Selle d'agneau rôtie, jus de viandes, tatin d'échalottes confites, purée de pommes de terre à l'ail (1)(7) 27 €

Roasted saddle of Lamb, meat juice, tatin of confit shallot, mashed potatoes with garlic.

Médailon de veau milanaise, jus de noisettes, palet de courges, tagliatelles fraîches à la tomate (1)(3)(7)(8) 28 €

Milanese style veal medallion, hazelnuts flavored gravy, roasted pumpkin, fresh tagliatelle with tomatoes

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.

PETITE DOUCEUR
SOMETHING SWEET

Moelleux au chocolat cœur coulant de framboises, sorbet framboise et son coulis	(1)(3)(7)	12 €
<i>Chocolate fondant cake with creamy raspberry , raspberries sorbet and coulis</i>		
Profiteroles façon Belle Hélène	(1)(3)(7)	14 €
<i>Belle Hélène' pear profiteroles, chocolate and vanilla ice cream</i>		
Vacherin myrtille, coulis myrtilles et ses fruits frais	(3)	13 €
<i>Blueberry Vacherin, blueberries coulis and fresh fruit</i>		
Tiramisu sauce chocolat café	(1)(7)	14 €
<i>Tiramisu with chocolate and coffee sauce</i>		
Le carré gourmand à la Vanille	(1)(3)(7)	12 €
<i>The vanilla gourmet square</i>		

POUR LES PLUS JEUNES KIDS ONLY

Burger (1)(3)(6)(7) 20 €

Boeuf, raclette des Alpes, jambon braisé, tomate, oignons, ketchup, Savora

Beef, Alpine cheese, bacon, tomatoes, onions, ketchup, Savora sauce

Nuggets au poulet (1)(7) 20 €

Chicken nuggets

Spaghetti Bolognaises ou Carbonara (1)(7) 20 €

Spaghettis bolognaise or carbonara

Filet de poisson pané Maison (1)(3)(4) 20 €

Home made 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*

Liste des Allergènes

The infographic displays 14 allergen categories arranged in a grid. A central legend lists the categories with their corresponding numbers. The categories are:

- ① cereals
- ② crustaceans
- ③ eggs
- ④ fish
- ⑤ peanuts
- ⑥ soya
- ⑦ milk
- ⑧ nuts
- ⑨ celery
- ⑩ mustard
- ⑪ sesame
- ⑫ sulfur dioxide
- ⑬ lupine
- ⑭ mollusca

Each category is represented by a numbered icon: ① wheat stalks, ② a red lobster, ③ orange eggs, ④ a blue fish, ⑤ brown peanuts, ⑥ brown soybeans, ⑦ blue milk containers, ⑧ brown nuts, ⑨ green celery, ⑩ a yellow mustard jar, ⑪ green sesame seeds, ⑫ a grey flask with SO₂, ⑬ black lupine seeds, and ⑭ grey mollusk shells.