

Menú de Chez Hélène

Nuestros iniciales

Dúo de foie gras: Foie Gras semicocido entero y Foie Gras frito en sartén *

Dúo para 1 persona - 16 euros

Dúo para 2 personas - 28 euros

Foie gras semicocido entero - 16 euros *

Caracoles - 14 euros *

Ensalada de molleja y nueces - 13 euros *

Tartar de trucha - 13 euros *

Nuestros platos

Solomillo de ternera VBF - 28 euros

Chuletas de cordero de Quercy - 28 euros

Pechuga de pato entera PGI (mínimo 400g) - 32 euros *

Medio pechuga de pato PGI - 20 euros *

Costilla VBF Prime para 2 o más personas - en la lista *

(Suplemento de guarnición para más de 2 personas: 7€/persona)

Tartar de trucha - 23 euros *

Suplemento Rossini (foie gras frito a la sartén): 6 euros

Salsas de tu elección: chalota, pimienta, Roquefort: 1 euro

Plato vegetariano

Plato vegetariano – 26 euros

Compuesto por verduras de temporada, queso, empanado vegetariano

Elección de acompañamientos

Patatas fritas "caseras" y verduras de temporada de nuestros horticultos de Planioles y Le Bourg

Entrantes y platos con la mención *: dependiendo de la llegada

Impuestos y servicios incluidos

Menú de Chez Hélène

Nuestras hamburguesas tradicionales

- "Boucher" - filete picado de carnicero 150g VBF - 19 euros **
"Pato" - carne de hamburguesa con pechuga de pato PGI Lote - 19 euros *
"Vegetariano" - filete empanizado con verduras 100g (lentejas, col, puerro, trigo sarraceno, pistacho, sésamo) - 19 euros

***Filete picado de nuestro productor de Les Belles Rousses du Rocher*

Suplemento Rossini (foie gras frito a la sartén): 6 euros

Elige tu queso (según la disponibilidad): Tomme de chèvre de Reilhac, Tomme de vaca de St Simon, Rocamadour o cabécou orgánico de Théminettes

*Acompañamientos de hamburguesa que elijas
Patatas fritas y ensalada "caseras" de nuestros horticultos de Planioles y Le Bourg*

Ensalada

"La Canardise" * - Foie gras, mollejas de pato, cabécou o Rocamadour, pechuga de pato seca, nueces y ensalada verde - 28 euros

Menú infantil hasta 12 años

Tiras de pollo empanizado o hamburguesa "infantil" con patatas fritas caseras
2 bolas de helado a tu elección - 14 euros *

Entrantes y platos con la mención *: dependiendo de la llegada

Chez Hélène - Postres y helados

Bandeja de quesos 12,50 euros

Quesos del momento según la disponibilidad:
Cabécou de Thémimettes, Rocamadour, Tomme de vache de Saint Simon, Saint Nectaire, Cantal, Tomme de chèvre de Reilhac, ...

Pastelería artesanal

Pastis de manzana - 12,50 euros
con una bola de helado y un chorrito con "ciruela vieja de Souillac"
Un poco de espera es de esperar, porque puedes pasar por el horno para exhalar todos los sabores.

Café o Té Gourmet - 9,50 euros

Postres del día - en la pizarra - 9,50 euros

Cucharas de helado artesanales

Espresso	Mara de fresa del bosque	Nuts
Grosella negra	Frambuesa	Turrón
Caramelo de mantequilla	Limoncello	Pistacho
salada	Mango	Ron y pasas
Chocolate negro	Menta fuerte	Vainilla
Lime	Coco	

1 cuchara - 3 euros, 2 bolas - 5,50 euros, 3 bolas - 8 euros

Suplemento Chantilly: 1,50 euros

Para las bolas y los vasos de helado: nuestros helados los produce un helado artesanal, sin colorantes ni aromatizantes artificiales. 100% de origen natural.



Chez Hélène - Postres y helados

Vasos de helado sin alcohol

Melba - 9,50 euros

Bourbon vainilla, helado de fruta, fruta según la temporada, coulis de fruta roja y nata montada

Dama blanca – 8,50 euros

Bourbon vainilla, cobertura de chocolate y nata montada

Chocolate de Lieja – 8,50 euros

Chocolate, bourbon vainilla, cobertura de chocolate y nata montada

Café de Lieja – 8,50 euros

Café arábica puro, bourbon vainilla, cobertura de café y nata montada

Vasos de helado con alcohol

Coronel – 9,50 euros

Dos cucharadas de lima, rociadas con vodka

Copa Quercy – 9,50 euros

Dos bolas de helado de nuez, licor de nuez y granos de nuez

Café irlandés (whisky) - 9,50 euros

Café francés (coñac) - 9,50 euros

Para las bolas y los vasos de helado: nuestros helados los produce un helado artesanal, sin colorantes ni aromatizantes artificiales. 100% de origen natural.



Chez Hélène Bebidas sin alcohol

Nuestros Softs

- Té helado (té verde con melocotón, lima, frambuesa) 4,50 euros
- Coca Cola 33cl - 5 euros
- Coca Cola Zero 33cl - 5 euros
- Limonada 33cl - 5 euros
- Diabolo 33cl - 5 euros
- Perrier 33 cl - 4,50 euros
- Schweppes tonic - 4,50 euros
- Schweppes Agrum - 4,50 euros
- Oasis - 4,50 euros
- Orangina - 4,50 euros
- Zumos de fruta Granini: naranja, piña, pomelo, manzana, albaricoque, tomate) 4,50 euros
- Jarabe de agua - 2 euros

Nuestros siropes

- MONIN con azúcar natural de remolacha:
Fresa silvestre, melocotón, limón, menta, pomelo, violeta, mango, grosella negra, limón agrio, granadina, orgeat, kiwi

Nuestros cócteles sin alcohol

- Virgin Mojito - 5,50 euros
- Virgin Spritz - 5,50 euros
- Piña Colada Virgen - 5,50 euros
- Kikiwi virgen - 5,50 euros
- Virgin Carpediem - 5,50 euros
- Virgin Vie en Rose - 5,50 euros

Nuestras bebidas calientes

- Café - 1,50 euros
- Café largo - 1,50 euros
- Café vienés - 4 euros
- Capuchino (crema de leche) - 4 euros
- Chocolate caliente - 3 euros
- Nata - 3 euros
- Descafeinado - 1,50 euros
- Doble espresso - 3 euros
- Avellana - 1,50 euros

Todos nuestros cafés están hechos con café Alba italiano, en granos tostados y molidos en el propio restaurante

- Tés e infusiones:
té negro, té verde, té verde de menta, rooibos, verbena, manzanilla - 3 euros

Nuestras aguas tranquilas y con gas

- Châteldon 1 litro - 7,50 euros
- San Pellegrino 1 litro - 7 euros
- San Pellegrino 50 cl - 6 euros
- Evian 1 litro - 6 euros
- Vittel 1 litro - 6 euros
- Vittel 50cl - 5,50 euros

Chez Hélène Bebidas alcohólicas

Nuestros aperitivos

- Copa de champán - 12 euros
- Fénelon - 5 euros
- Kir (mora, melocotón, grosella negra) - 5 euros
- Kir espumoso (zarzamora, melocotón, grosella negra) - 6,50 €
- Kir royal (zarzamora, melocotón, grosella negra) - 12 euros
- Martini blanco y rojo - 5 euros
- Ratafia - 5 euros
- Ricardo / Pastis 51 - 3,50 euros
- Salers / Suze - 3,50 euros
- Vino de nuez - 5 euros
- Jack Daniels Whisky 4cl - 7 euros
- Oban Whisky 14 años 4cl - 14 euros
- Whisky Rozelieures 10 años 4cl - 14 euros
- Togoushi Whisky 4 cl - 14 euros

Nuestros digestivos

- Armagnac - 9 euros
- Bailey's - 6,50 euros
- Coñac - 9 euros
- Consigue 27 - 5 euros
- Limoncello - 5 euros
- Pera William - 9 euros
- Havana Rum 7 años 4cl - 9 euros
- Ciruela vieja de Souillac - 9 euros

Nos cocktails

- Carpediamos - 9,50 euros
- Americano - 9,50 euros
- Gin Tonic - 9,50 euros
- La vie en rose - 9,50 euros
- Mojito - 9,50 euros
- Mojito Royal - 16 euros
- Pina Colada - 9,50 euros Spritz - 9,50 euros

Nuestras cervezas de barril

- Presión de Affligem - 4 euros Mónaco - 3 euros
- Panaché - 3 euros
- Pelfort rubia - 3 euros

Nuestras botellas de cerveza

33cl

- Precio único 6,50 euros
- Aubrac (artesanal de Aveyron):
 - Rubia Aubrac (5,8%)
 - Aubrac blanco (4,5%)
 - Amber Aubrac (5%)
 - Corsendonk (Ruse 8%)
 - Omer (rubio 8%)
- Tripel Lefort (rubio dorado 8,8%)

Chez Hélène

Placeres al final de la comida

Nuestras especialidades

Café irlandés (whisky) - 9,50 euros

Café francés (coñac) - 9,50 euros

Nuestros digestivos

Armagnac 4cl - 9 euros

Bailey's 4cl - 6,50 euros

Calvados 4cl - 9 euros

Cognac 4cl - 9 euros

Consigue 27 4 cl - 5 euros

Consigue 31 4cl - 5 euros

Limoncello 4cl - 5 euros

Pera William 4cl - 9 euros

Havana Rum 7 años 4cl - 9 euros

Ciruela vieja de Souillac 4cl - 9 euros

Nuestros whiskies

Jack Daniels Whisky 4cl - 7 euros

Oban Whisky 14 años 4cl - 14 euros

Whisky Rozelieures 10 años 4cl - 14 euros

Togoushi Whisky 4 cl - 14 euros

Nuestros vodkas

Vodka Zubrowka 4cl - 9 euros