

# *Chez Hélène 's menu*

## *Onze starters*

Duo van Foie Gras:

Hele halfgekookte Foie Gras en in de pan gebakken Foie Gras \*

Duo voor 1 persoon - 16 euro

Duo voor 2 personen - 28 euro

Hele halfgekookte foie gras - 16 euro \*

Slakken - 14 euro \*

Spier- en walnootsalade - 13 euro \*

Forelartaar - 13 euro \*

## *Onze gerechten*

VBF Runderhaas - 28 euro

Quercy Lamskoteletten - 28 euro

Hele eendenborst PGI (minimaal 400g) - 32 euro \*

Half Duck Borst PGI - 20 euro \*

VBF Prime Rib voor 2 of meer personen - op de slate \*  
(Garniersupplement voor meer dan 2 personen: 7€ per persoon)

Forelartaar - 23 euro \*

*Rossini-supplement (in de pan gebakken foie gras): 6 euro*

*Sauzen naar keuze: sjalott, peper, Roquefort: 1 euro*

## *Vegetarisch bord*

Vegetarisch bord – 26 euro

Bestaande uit seizoensgroenten, kaas, vegetarisch gepaneerd

### **Keuze van begeleidingen**

"huisgemaakte" frietjes en seizoensgroenten van onze tuiniers in Planioles en Le Bourg

**Voorgerechten en gerechten met de vermelding \*: afhankelijk van aankomst**

# *Chez Hélène 's menu*

## *Onze traditionele burgers*

"Boucher" - slagersvlees 150g VBF - 19 euro \*\*

"Eend" - hamburgersteak met PGI eendenborst Lot - 19 euro \*

"Vegetarisch" - gepaneerde biefstuk met groenten 100g (linzen, kool, prei, boekweit, pistache, sesam) - 19 euro

*\*\*Gehakt van onze producent van Les Belles Rousses du Rocher*

*Rossini-supplement (in de pan gebakken foie gras): 6 euro*

*Kies je kaas (afhankelijk van beschikbaarheid): Tomme de chèvre de Reilhac, Koe-tomme uit St. Simon, Rocamadour of biologische Cabécou uit Théminettes*

*Burgerbijgerechten naar keuze*

*"zelfgemaakte" frietjes en salade van onze tuiniers in Planioles en Le Bourg*

## *Salade*

"La Canardise" \* - Foie gras, eendenmaag, cabécou of Rocamadour, gedroogde eendenborst, walnoten & groene salade - 28 euro

## *Kindermenu tot 12 jaar oud*

Gepaneerde kipreepjes of "kind" burger met zelfgemaakte friet2 bolletjes ijs naar keuze - 14 euro \*

**Voorgerechten en gerechten met de vermelding \*: afhankelijk van aankomst**

# *Chez Hélène - Desserts en ijsjes*

## *Kaasschaal 12,50 euro*

Kazen van het moment afhankelijk van beschikbaarheid:  
Cabécou de Théminettes, Rocamadour, Tomme de vache de Saint Simon, Saint Nectaire, Cantal, Tomme de chèvre de Reilhac, ...

## *Ambachtelijke gebakjes*

**Appelpastis - 12,50 euro**

met een bolletje ijs en een druppel "oude pruim uit Souillac"

*Een beetje wachten is te verwachten, want je kunt door de oven om alle smaken uit te ademen!*

**Koffie of Gourmetthee - 9,50 euro**

**Desserts van de dag - op de leisteek - 9,50 euro**

## *Ambachtelijke ijslepels*

Espresso	Aardbeienmara van het	Noten
Zwarte bes	bos	Nougat
Gezouten boterkaramel	Frambozen	Pistache
Pure chocolade	Limoncello	Rum en rozijnen
Lime	Mango	Vanille
	Sterke munt	
	Kokosnoot	

1 bolletje - 3 euro, 2 schepjes - 5,50 euro, 3 bolletjes - 8 euro

*Chantilly-supplement: 1,50 euro*

Voor de bolletjes en ijsbekers: onze ijsjes worden gemaakt door een ambachtelijke ijsmaker, zonder enige kunstmatige kleurstof of smaak. 100% van natuurlijke oorsprong.



# *Chez Hélène - Desserts en ijsjes*

## *Alcoholvrije ijsbekers*

**Melba** - 9,50 euro

Bourbon-vanille, fruitijs, fruit afhankelijk van het seizoen, rode fruitcoulis en slagroom

**Dame blanche** – 8,50 euro

Bourbon-vanille, chocoladetopping en slagroom

**Luikchocolade** – 8,50 euro

Chocolade, bourbon-vanille, chocoladetopping en slagroom

**Luikse koffie** – 8,50 euro

Pure Arabica-koffie, bourbon-vanille, koffietopping en slagroom

## *Ijsbekers met alcohol*

**Kolonel** – 9,50 euro

Twee bolletjes limoen, besprenkeld met wodka

**Quercy Cup** – 9,50 euro

Twee bolletjes walnootijs, walnootlikeur en walnootpitten

**Irish Coffee (Whisky)** - 9,50 euro

**Franse koffie (cognac)** - 9,50 euro

Voor de bolletjes en ijsbekers: onze ijsjes worden gemaakt door een ambachtelijke ijsmaker, zonder enige kunstmatige kleurstof of smaak. 100% van natuurlijke oorsprong.



# *Chez Hélène Alcoholvrije dranken*

## *Onze zachte kleding*

- IJsthee (Groene thee met perzik, limoen, framboos) 4,50 euro
- Coca Cola 33cl - 5 euro
- Coca Cola Zero 33cl - 5 euro
- Lemonade 33cl - 5 euro
- Diabolo 33cl - 5 euro
- Perrier 33 cl - 4,50 euro
- Schweppes tonic - 4,50 euro
- Schweppes Agrum - 4,50 euro
- Oasis - 4,50 euro
- Orangina - 4,50 euro
- Granini vruchtsappen: sinaasappel, ananas, grapefruit, appel, abrikoos, tomaat) 4,50 euro
- Watersiroop - 2 euro

## *Onze siropen*

- MONIN met natuurlijke bietensuiker:  
Wilde aardbei, perzik, citroen, munt, grapefruit, viooltje, mango, zwarte bessen, zure citroen, grenadine, orgeat, kiwi

## *Onze alcoholvrije cocktails*

- Virgin Mojito - 5,50 euro
- Virgin Spritz - 5,50 euro
- Virgin Pina Colada - 5,50 euro
- Virgin Kikiwi - 5,50 euro
- Virgin Carpediem - €5,50
- Virgin Vie en Rose - 5,50 euro

## *Onze warme drankjes*

- Koffie - 1,50 euro
- Lange koffie - 1,50 euro
- Weense koffie - 4 euro
- Cappuccino (melkroom) - 4 euro
- Warme chocolademelk - 3 euro
- Room - 3 euro
- Gedecafeïnevrij - 1,50 euro
- Dubbele espresso - 3 euro
- Hazelnoot - 1,50 euro

*Al onze koffies worden gemaakt met Italiaanse Albakoffie,  
in bonen die ter plaatse in het restaurant zijn  
geroosterd en gemalen*

Thee en infuus:

- zwarte thee, groene thee, munt groene thee, rooibos, verbena, kamille - 3 euro

## *Ons stille en sprankelende water*

- Châteldon 1 liter - 7,50 euro
- San Pellegrino 1 liter - 7 euro
- San Pellegrino 50 cl - 6 euro
- Evian 1 liter - 6 euro
- Vittel 1 liter - 6 euro
- Vittel 50cl – 5,50 euro

# *Chez Hélène Alcoholische dranken*

## *Onze aperitieven*

- Glas champagne - 12 euro
- Fénelon - 5 euro
- Kir (bramen, perzik, zwarte bes) - 5 euro
- Spankelende Kir (bramen, perzik, zwarte bes) - €6,50
- Kir royal (bramen, perzik, zwarte bessen) - 12 euro
- Witte en rode martini - 5 euro
- Ratafia - 5 euro
- Ricard / Pastis 51 - 3,50 euro
- Salers / Suze - 3,50 euro
- Walnootwijn - 5 euro
- Jack Daniels Whisky 4cl - 7 euro
- Oban Whisky 14 Year Old 4cl - 14 euro
- Whisky Rozelieures 10 jaar 4cl - 14 euro
- Togoushi Whisky 4 cl - 14 euro

## *Onze Digestifs*

- Armagnac - 9 euro
- Bailey's - 6,50 euro
- Cognac - 9 euro
- Krijg 27 - 5 euro
- Limoncello - 5 euro
- William peer - 9 euro
- Havana Rum 7 jaar oud 4cl - 9 euro
- Oude pruim uit Souillac - 9 euro

## *Onze cocktails*

- Carpediem - 9,50 euro
- Américano - 9,50 euro
- Gin & Tonic - 9,50 euro
- La vie en rose - 9,50 euro
- Mojito - 9,50 euro
- Mojito Royal - 16 euro
- Pina Colada - 9,50 euro Spritz - 9,50 euro

## *Onze biertjes van de tap*

- Affligem Pressure - 4 euro Monaco - 3 euro
- Variegated - 3 euro
- Pelfort blondine - 3 euro

## *Onze bierflesjes 33cl*

Eenpersoonsprijs 6,50 euro

- Aubrac (ambachtelijk uit Aveyron):
  - Aubrac blond (5,8%)
  - Witte Aubrac (4,5%)
  - Amber Aubrac (5%)
- Corsendonk (rousse 8%)
- Omer (blond 8%)
- Tripel Lefort (goudblond 8,8%)

# *Chez Hélène*

## *Einde-van-maaltijd genoegens*

### *Onze specialiteiten*

Irish Coffee (Whisky) - 9,50 euro  
Franse koffie (cognac) - 9,50 euro

### *Onze Digestifs*

Armagnac 4cl - 9 euro  
Bailey's 4cl - 6,50 euro  
Calvados 4cl - 9 euro  
Cognac 4cl - 9 euro  
Koop 27 4cl - 5 euro  
Krijg 31 4cl - 5 euro  
Limoncello 4cl - 5 euro  
William pear 4cl - 9 euro  
Havana Rum 7 jaar oud 4cl - 9 euro  
Oude pruim uit Souillac 4cl - 9 euro

### *Onze whisky 's*

Jack Daniels Whisky 4cl - 7 euro  
Oban Whisky 14 Year Old 4cl - 14 euro  
Whisky Rozelieures 10 jaar 4cl - 14 euro  
Togoushi Whisky 4 cl - 14 euro

### *Onze wodka 's*

Zubrowka Vodka 4cl - 9 euro