

# *Chez Hélène's Speisekarte*

## *Unsere Vorspeisen*

Duo Foie Gras: Ganzes halbgares Foie Gras und in der Pfanne gebratene Foie Gras \*

Duo für 1 Person – 16 Euro

Duo für 2 Personen – 28 Euro

Ganzer halbgekochter Foie Gras – 16 Euro \*

Schnecken – 14 Euro \*

Magen- und Walnussalat – 13 Euro \*

Forellentartar – 13 Euro \*

## *Unsere Gerichte*

VBF Rinderfilet – 28 Euro

Quercy-Lammkoteletts – 28 Euro

Ganz-Entenbrust PGI (mindestens 400g) – 32 Euro \*

Halbe Entenbrust PGI – 20 Euro \*

VBF Prime Rib für 2 oder mehr Personen – auf der Tafel \*

(Beilage für mehr als 2 Personen: 7 € pro Person)

Forellentartar – 23 Euro \*

*Rossini-Ergänzung (in der Pfanne gebratene Foie Gras): 6 Euro*

*Soßen Ihrer Wahl: Schalotte, Pfeffer, Roquefort: 1 Euro*

## *Vegetarischer Teller*

Vegetarischer Teller – 26 Euro

bestehend aus saisonalem Gemüse, Käse, vegetarisch paniert

### **Auswahl der Begleitungen**

"Hausgemachte" Pommes und saisonales Gemüse von unseren Marktgärtnern in Planioles und Le Bourg

**Vorspeisen und Gerichte mit der Erwähnung \*: je nach Ankunft**

Steuern und Dienstleistungen enthalten

# *Chez Hélène's Speisekarte*

## *Unsere traditionellen Burger*

"Boucher" – Metzgerhacksteak 150g VBF – 19 Euro \*\*

"Duck" – Hamburgersteak mit PGI-Entenbrust Lot – 19 Euro \*

"Vegetarisch" – paniertes Steak mit Gemüse 100g (Linsen, Kohl, Lauch, Buchweizen, Pistazien, Sesam) – 19 Euro

*\*\*Hackfleisch von unserem Produzenten von Les Belles Rousses du Rocher*

*Rossini-Ergänzung (in der Pfanne gebratene Foie Gras): 6 Euro*

*Wählen Sie Ihren Käse (je nach Verfügbarkeit): Tomme de chèvre de Reilhac, Kuh-Tomme aus St. Simon, Rocamadour oder Bio-Cabécou aus Théminettes*

*Burgerbeilagen Ihrer Wahl*

*"Hausgemachte" Pommes und Salat von unseren Marktgärtnern in Planioles und Le Bourg*

## *Salat*

"La Canardise" \* – Foie gras, Entenmagen, Cabecou oder Rocamadour, getrocknete Entenbrust, Walnüsse & grüner Salat – 28 Euro

## *Kinderkarte bis 12 Jahre Paniert*

Hähnchenstreifen oder "Kinderburger" mit selbstgemachten Pommes 2 Kugeln Eis Ihrer Wahl – 14 Euro \*

**Vorspeisen und Gerichte mit der Erwähnung \*: je nach Ankunft**

# *Chez Hélène - Desserts und Eiscreme*

## *Käseplatte 12,50 Euro*

Aktuelle Käsesorten je nach Verfügbarkeit:

Cabécou de Thémimettes, Rocamadour, Tomme de vache de Saint Simon, Saint Nectaire, Cantal, Tomme de chèvre de Reilhac, ...

## *Handwerkliches Gebäck*

**Apfelpastis – 12,50 Euro**

mit einer Kugel Eis und einem Spritzer "alte Pflaume aus Souillac"

*Ein bisschen Warten ist zu erwarten, denn man kann durch den Ofen gehen, um alle Aromen auszuatmen!*

**Kaffee oder Gourmet-Tee – 9,50 Euro**

**Desserts des Tages – auf der Tafel – 9,50 Euro**

## *Handgemachte Eiskugeln*

Espresso	Erdbeermara des Waldes	Nüsse
Schwarzbeere	Himbeerbeere	Nougat
Gesalzenes Butterkaramell	Limoncello	Pistazie
Dunkle Schokolade	Mango	Rum und Rosinen
Limette	Starke Minze	Vanilla
	Kokosnuss	

1 Kugel – 3 Euro, 2 Kugeln – 5,50 Euro, 3 Kugeln – 8 Euro

*Chantilly-Ergänzung: 1,50 Euro*

Für die Kugeln und Eisbecher: Unsere Eiscremes werden von einer handwerklichen Eismaschine hergestellt, ohne künstliche Farbstoffe oder Aromastoffe. 100 % natürlichen Ursprungs.



# *Chez Hélène - Desserts und Eiscreme*

## *Alkoholfreie Eisbecher*

**Melba** – 9,50 Euro

Bourbon-Vanille, Fruchteis, Obst je nach Jahreszeit, rote Fruchtcoulis und Schlagsahne

**Dame blanche** – 8,50 Euro

Bourbon-Vanille, Schokoladenbelag und Schlagsahne

**Lüttich-Schokolade** – 8,50 Euro

Schokolade, Bourbon-Vanille, Schokoladentopping und Schlagsahne

**Lüttich-Kaffee** – 8,50 Euro

Reiner Arabica-Kaffee, Bourbon-Vanille, Kaffeetopping und Schlagsahne

## *Eisbecher mit Alkohol*

**Oberst** – 9,50 Euro

Zwei Löffel Limette, mit Wodka beträufelt

**Quercy Cup** – 9,50 Euro

Zwei Kugeln Walnusseis, Walnusslikör und Walnuskerne

**Irish Coffee (Whisky)** – 9,50 Euro

**Französischer Kaffee (Cognac)** – 9,50 Euro

Für die Kugeln und Eisbecher: Unsere Eiscremes werden von einer handwerklichen Eismaschine hergestellt, ohne künstliche Farbstoffe oder Aromastoffe. 100 % natürlichen Ursprungs.



Steuern und Dienstleistungen enthalten

# *Chez Hélène Alkoholfreie Getränke*

## *Unsere Softs*

- Eistee (Grüner Tee mit Pfirsich, Limette, Himbeere) 4,50 Euro  
Coca Cola 33cl – 5 Euro  
Coca Cola Zero 33cl – 5 Euro  
Limonade 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-Fruchtsäfte: Orange, Ananas, Grapefruit, Appel, Aprikose, Tomate) 4,50 Euro  
Wassersirup – 2 Euro

## *Unsere Sirupe*

- MONIN mit natürlichem Rübenzucker:  
Wilde Erdbeere, Pfirsich, Zitrone, Minze,  
Grapefruit, Veilchen, Mango,  
Schwarzjohannisbeere, saure Zitrone,  
Grenadine, Orgeat, Kiwi

## *Unsere alkoholfreien*

### *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

## *Unsere heißen Getränke*

- Kaffee – 1,50 Euro  
Langer Kaffee – 1,50 Euro  
Wiener Kaffee – 4 Euro  
Cappuccino (Milchcreme) – 4 Euro  
Heiße Schokolade – 3 Euro  
Sahne – 3 Euro  
Entkoffeiniert – 1,50 Euro  
Doppelter Espresso – 3 Euro  
Haselnuss – 1,50 Euro

*Alle unsere Kaffees werden mit italienischem Alpakaffee gemacht, in Bohnen, die vor Ort im Restaurant geröstet und gemahlen wurden*

Tees und Infusionen:

- Schwarztee, grüner Tee, Minzgrüntee,  
Rooibos, Verbena, Kamille – 3 Euro

## *Unser stilles und sprudelndes Wasser*

- Châteldon 1 Liter – 7,50 Euro  
San Pellegrino 1 Liter – 7 Euro

- Evian 1 Liter – 6 Euro  
Vittel 1 Liter – 6 Euro

San Pellegrino 50 cl – 6 Euro

Vittel 50cl – 5,50 Euro

## *Chez Hélène Alkoholische Getränke*

### *Unsere Aperitifs*

Glas Champagner – 12 Euro

Fénelon – 5 Euro

Kir (Brombeere, Pfirsich,

Schwarzjohannisbeere) – 5 Euro

Sprudelnder Kir (Brombeere, Pfirsich,

Schwarzbeere) – €6,50

Kir Royal (Brombeere, Pfirsich, Schwarzbeere)  
– 12 Euro

Weißer und roter Martini – 5 Euro

Ratafia – 5 Euro

Ricard / Pastis 51 - 3,50 Euro

Salers / Suze – 3,50 Euro

Walnusswein – 5 Euro

Jack Daniels Whisky 4cl – 7 Euro

Oban Whisky 14 Jahre alt 4cl – 14 Euro

Whisky Rozelieures 10 Jahre 4cl - 14 Euro

Togoushi Whisky 4 cl – 14 Euro

### *Unsere Digestifs*

Armagnac – 9 Euro

Bailey's – 6,50 Euro

Cognac – 9 Euro

Hol 27 - 5 Euro

Limoncello – 5 Euro

William Pear – 9 Euro

Havana Rum 7 Jahre alt 4cl - 9 Euro

Alte Pflaume aus Souillac – 9 Euro

### *Unsere 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

### *Unsere Biere vom Fass*

Affligem Pressure – 4 Euro Monaco – 3  
Euro

Variegiert – 3 Euro

Pelfort Blondine – 3 Euro

### *Unsere Bierflaschen 33cl*

Einzelpreis 6,50 Euro

Aubrac (handwerklich aus Aveyron):

Aubrac-Blondine (5,8 %)

Weißer Aubrac (4,5 %)

Amber Aubrac (5 %)

Corsendonk (Rousse 8 %)

Omer (blond 8 %)

Tripel Lefort (goldblond 8,8 %)

# *Chez Hélène*

## *Freuden am Ende des Essens*

### *Unsere Spezialgebiete*

Irish Coffee (Whisky) – 9,50 Euro

Französischer Kaffee (Cognac) – 9,50 Euro

### *Unsere Digestifs*

Armagnac 4cl – 9 Euro

Baileys 4cl – 6,50 Euro

Calvados 4cl – 9 Euro

Cognac 4cl – 9 Euro

Erhalte 27 4cl – 5 Euro

31 4cl – 5 Euro

Limoncello 4cl – 5 Euro

William Pear 4cl – 9 Euro

Havana Rum 7 Jahre alt 4cl - 9 Euro

Alte Pflaume aus Souillac 4cl - 9 Euro

### *Unsere Whiskies*

Jack Daniels Whisky 4cl – 7 Euro

Oban Whisky 14 Jahre alt 4cl – 14 Euro

Whisky Rozelieures 10 Jahre 4cl - 14 Euro

Togoushi Whisky 4 cl – 14 Euro

### *Unsere Wodkas*

Zubrowka Wodka 4cl – 9 Euro

Steuern und Dienstleistungen enthalten