

La carte de Chez Hélène

Nos entrées

Duo de Foie gras : Foie gras entier mi-cuit et foie gras poêlé *

Duo pour 1 personne - 16 euros

Duo pour 2 personnes - 28 euros

Foie gras entier mi-cuit - 16 euros *

Escargots - 14 euros *

Salade gésiers & noix - 13 euros *

Tartare de truite - 13 euros *

Nos plats

Filet de bœuf VBF - 28 euros

Côtelettes d'Agneau du Quercy - 28 euros

Magret de Canard Entier IGP (400g minimum) - 32 euros *

Demi-Magret de Canard IGP - 20 euros *

Côte de Bœuf VBF pour 2 personnes ou plus - à l'ardoise *

(Supplément garniture au-delà de 2 personnes : 7€/personne)

Tartare de truite - 23 euros *

Supplément Rossini (foie gras poêlé): 6 euros

Sauces au choix : échalotte, poivre, roquefort: 1 euro

Assiette végétarienne

Assiette végétarienne – 26 euros

composée de ses légumes de saison, fromage, pané végétarien

Accompagnements au choix

frites « maison » et légumes de saison de nos maraîchers de Planioles et du Bourg

Entrées et mets avec la mention * : selon arrivage

La carte de Chez Hélène

Nos burgers tradition du terroir

- « Boucher » - steak haché du boucher 150g VBF - 19 euros **
- « Canard » - steak haché de magret de Canard IGP Lot - 19 euros *
- « Végétarien » - steak pané de légumes 100g (lentilles, choux, poireaux, sarrasin, pistache, sésame) - 19 euros

***Steack haché de notre producteur des Belles Rousses du Rocher*

Supplément Rossini (foie gras poêlé) : 6 euros

Choisissez votre fromage (selon arrivage) : Tomme de chèvre de Reilhac, Tomme de vache de St Simon, Rocamadour ou Cabécou bio de Théminettes

*Accompagnements burgers au choix
frites « maison » et salade de nos maraîchers de Planioles et du Bourg*

Salade

- « La Canardise » * - Foie gras, gésiers de canard, cabécou ou Rocamadour, magret séché, noix & salade verte - 28 euros

Menu enfant jusqu'à 12 ans

*Aiguillettes de poulet pané ou burger « enfant » avec frites maison
2 boules de glace au choix - 14 euros **

Entrées et mets avec la mention * : selon arrivage

Chez Hélène - Desserts et Glaces

Assiette de fromages 12,50 euros

Fromages du moment selon arrivage :
Cabécou de Thémimettes, Rocamadour, Tomme de vache de Saint Simon, Saint
Nectaire, Cantal, Tomme de chèvre de Reilhac, ...

Les pâtisseries artisanales

Pastis à la pomme - 12,50 euros
accompagné de sa boule de glace et arrosé de « vieille prune de Souillac »
Une petite attente à prévoir, car passage au four pour exhaler toutes les saveurs !

Café ou Thé gourmand - 9,50 euros

Les desserts du jour - à l'ardoise – 9,50 euros

Les boules de glaces artisanales

Café expresso	Fraise mara des bois	Noix
Cassis	Framboise	Nougat
Caramel beurre salé	Limoncello	Pistache
Chocolat noir	Mangue	Rhum-raisins
Citron vert	Menthe forte	Vanille
	Noix de coco	

1 boule - 3 euros, 2 boules - 5,50 euros, 3 boules - 8 euros

Supplément Chantilly : 1,50 euro

Pour les boules et les coupes de glace : nos glaces sont produites, par un artisan glacier, sans aucun colorant artificiel, ni arôme artificiel. 100% d'origine naturelle.



Chez Hélène - Desserts et Glaces

Les coupes de glace sans alcool

Melba - 9,50 euros

Vanille bourbon, glace au fruit, fruit suivant saison, coulis de fruit rouge et crème chantilly

Dame blanche – 8,50 euros

Vanille bourbon, nappage chocolat et crème chantilly

Chocolat liégeois – 8,50 euros

Chocolat, vanille bourbon, nappage chocolat et crème chantilly

Café liégeois – 8,50 euros

Café pur arabica, vanille bourbon, nappage café et crème chantilly

Les coupes de glace avec alcool

Colonel – 9,50 euros

Deux boules citron vert, arrosé de vodka

Coupe Quercynoise – 9,50 euros

Deux boules de glace à la noix, liqueur de noix et cerneaux de noix

Irish Coffee (Whisky) - 9,50 euros

French Coffee (Cognac) - 9,50 euros

Pour les boules et les coupes de glace : nos glaces sont produites, par un artisan glacier, sans aucun colorant artificiel, ni arôme artificiel. 100% d'origine naturelle.



Chez Hélène

Les Boissons Sans Alcool

Nos softs

Thé glacé (Thé vert à la pêche, citron vert, framboise) 4,50 euros
Coca cola 33cl - 5 euros
Coca cola zéro 33cl - 5 euros
Limonade 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
Jus de fruits Granini: orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot, tomate) 4,50 euros
Sirop à l'eau - 2 euros

Nos sirops

MONIN au sucre naturel de betterave : fraise des bois, pêche, citron, menthe, pamplemousse, violette, mangue, cassis, citron acide, grenadine, orgeat, kiwi

Nos cocktails sans alcool

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

Nos boissons chaudes

Café - 1,50 euros
Café allongé - 1,50 euros
Café viennois - 4 euros
Cappuccino (crème de lait) - 4 euros
Chocolat chaud - 3 euros
Crème - 3 euros
Décaféiné - 1,50 euros
Double espresso - 3 euros
Noisette - 1,50 euros

Tous nos cafés sont réalisés avec le café italien Alba, en grains torréfiés et moulus sur place au restaurant

Thés et Infusions :
thé noir, thé vert, thé vert menthe, rooibos, verveine, camomille - 3 euros

Nos eaux plates et pétillantes

Châteldon 1 litre - 7,50 euros
San Pellegrino 1 litre - 7 euros
San Pellegrino 50 cl - 6 euros

Evian 1 litre - 6 euros
Vittel 1 litre - 6 euros
Vittel 50cl – 5,50 euros

Chez Hélène

Les Boissons Avec Alcool

Nos apéritifs

- Coupe de champagne - 12 euros
- Fénelon - 5 euros
- Kir (mure, pêche, cassis) - 5 euros
- Kir pétillant (mure, pêche, cassis) - 6,50 euros
- Kir royal (mure, pêche, cassis) - 12 euros
- Martini blanc, rouge - 5 euros
- Ratafia - 5 euros
- Ricard / Pastis 51 - 3,50 euros
- Salers / Suze - 3,50 euros
- Vin de noix - 5 euros
- Whisky Jack Daniels 4cl - 7 euros
- Whisky Oban 14 ans 4cl - 14 euros
- Whisky Rozelieures 10 ans 4cl - 14 euros
- Whisky Togoushi 4 cl - 14 euros

Nos digestifs

- Armagnac - 9 euros
- Bailey's - 6,50 euros
- Cognac - 9 euros
- Get 27 - 5 euros
- Limoncello - 5 euros
- Poire William - 9 euros
- Rhum Havana 7 ans 4cl - 9 euros
- Vieille prune de Souillac - 9 euros

Nos cocktails

- Carpediem - 9,50 euros
- Américano - 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

Nos bières à la pression

- Affligem pression - 4 euros
- Monaco - 3 euros
- Panaché - 3 euros
- Pelfort blonde - 3 euros

Nos bières bouteilles 33cl

- Prix unique 6,50 euros
- Aubrac (artisanale de l'Aveyron) :
 - Aubrac blonde (5,8%)
 - Aubrac blanche (4,5%)
 - Aubrac ambrée (5%)
- Corsendonk (rousse 8%)
- Omer (blonde 8%)
- Tripel Lefort (blonde dorée 8,8%)

Chez Hélène

Plaisirs de fin de repas

Nos spécialités

Irish Coffee (Whisky) - 9,50 euros
French Coffee (Cognac) - 9,50 euros

Nos digestifs

Armagnac 4cl - 9 euros
Bailey's 4cl - 6,50 euros
Calvados 4cl - 9 euros
Cognac 4cl - 9 euros
Get 27 4cl - 5 euros
Get 31 4cl - 5 euros
Limoncello 4cl - 5 euros
Poire William 4cl - 9 euros
Rhum Havana 7 ans 4cl - 9 euros
Vieille prune de Souillac 4cl - 9 euros

Nos Whiskys

Whisky Jack Daniels 4cl - 7 euros
Whisky Oban 14 ans 4cl - 14 euros
Whisky Rozelieures 10 ans 4cl - 14 euros
Whisky Togoushi 4 cl - 14 euros

Nos Vodkas

Vodka Zubrowka 4cl - 9 euros