

**POUR L'APÉRO**  
Saucisson sec entier à partager

**LES ENTRÉES**

Os à moelle 6,00  
Foie gras maison / chutney aux figues 11,00  
Salade de beignets au Maroilles et son sorbet au Maroilles 6,50  
Croquilles d'escargots (x 10) 9,00  
Terrine maison 6,00  
Cassolette de ris de veau 12,00

**LES PLATS**

Carbonnade flamande 14,50  
Mini ravioles au basilic et parmesan 14,50  
Tartare de boeuf et ses condiments 12,50  
Welsh au cheddar ou au Maroilles 13,00  
Souris d'agneau cuite lentement et ses flageolets 15,00

**LES VIANDES**

Bavette (+-) 180 g  
Entrecôte poêlée à l'ail (+-) 300 g  
Pavé de rumsteack (+-) 200g

**NOS POISSONS**

Pavé de saumon, sésame, curry/coco 13,00  
Saint-Jacques poêlées sur lit de poireaux aux lardons 17,00

**NOS DESSERTS**

Mousse au chocolat 5,00  
Café gourmand 6,50  
Tiramisu au Nutella 6,00  
Salade de fruits... jolie, jolie!!! 5,00  
Crème brûlée 5,00  
Tartelette au citron meringuée 5,00  
Glaces (voir carte)

**NOS SAUCES au choix**  
Maroilles, Roquefort,  
Echalotes, Poivre,  
Beurre à l'ail

13,50  
19,50  
16,50

Espuma de chorizo

**POUR LE MIDI  
EN SEMAINE,  
3 formules...**

**MENU**

Nos prix sont en euros TTC et service compris

**Plat du jour  
à 8,80**

**Formule du jour  
à 15,30**

**Formule du jour  
à 18,80**

entrée du jour  
ou dessert du jour  
+ plat du jour  
+ 1/4 de boisson  
(eau, Stella, ou 1/4 de vin)  
+ Café

entrée du jour  
+ plat du jour  
+ dessert du jour  
+ 1/4 de boisson  
(eau, Stella, ou 1/4 de vin)  
+ Café

**MENU  
"L'ENVOL" à 22,90 €**

- ENTRÉES au choix  
Os à moelle  
Salade de beignets au Maroilles  
et son sorbet au Maroilles  
Terrine Maison

- PLATS au choix  
Carbonnade flamande  
Pavé de saumon, sésame, curry/coco  
Tartare de boeuf et ses condiments

- DESSERTS au choix  
Salade de fruits... jolie, jolie !!!  
Mousse au chocolat  
Tiramisu au Nutella (Supplément 1€)  
Crème brûlée  
Tartelette au citron meringuée

**MENU  
"DU COMMANDANT  
DE BORD" à 29,90 €**

- ENTRÉES au choix  
Cassolette de ris de veau  
Foie gras maison / chutney aux figues  
Croquilles d'escargots (x 10)

- PLATS au choix  
Souris d'agneau cuite lentement  
et ses flageolets  
Pavé de rumsteack (+-) 200g  
Saint-Jacques poêlées sur lit de poireaux  
aux lardons espuma de chorizo

- DESSERTS au choix

**MENU  
"D'HELICE" à 11,50 €**

*Pour les enfants*

- ENTRÉES au choix  
Saumon fumé  
Salade de beignets au Maroilles

- PLATS au choix  
Nuggets  
Steak haché  
Tagliatelles carbonara

- DESSERTS au choix  
Glacé\* ou  
mousse au chocolat ou compote

**MENU PETIT  
D'HELICE**  
6,50 €

*Pour les plus petits selon Jade*

Steak haché ou  
Nuggets ou  
Tagliatelles carbonara  
+  
Glacé ou  
mousse au chocolat ou compote

\* Glacé : 3 parfums au choix :  
Chocolat, Vanille ou Fraise

Toujours à l'écoute pour mieux satisfaire notre clientèle,  
des ardoises de suggestions, d'entrées et plats nouveaux, compléteront les plats des menus affichés.  
Changement tous les 15 jours. Authentique cuisine maison



**VANPOUILLE**  
Bières - Vins - Spiritueux

Vieux Chemin des Loups  
59270 BAILLEUL  
03 28 48 71 87

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

Découvrez notre sélection de Vins, coffrets cadeaux, bières spéciales et notre nouveau rayon WHISKYS et RHUMS

Restaurant  
**L'hélice** [www.helice-restaurant.fr](http://www.helice-restaurant.fr)

**Pour vos événements... :**  
(réunion d'entreprise, baptême,  
communion, mariage, anniversaire, etc...)  
nous possédons également  
2 salles pouvant accueillir  
chacune 30 et 120 personnes.  
Renseignez vous !