

POUR L'APÉRO
Saucisson sec entier à partager

4,50

LES ENTRÉES

Os à moelle
Foie gras maison / chutney aux figues
Salade de beignets au Maroilles et son sorbet au Maroilles
Saint-Jacques sur lit de poireaux espuma oignons bacon
Terrine maison
Cassolette de ris de veau

6,00
11,00
6,50
12,00
6,00
12,00



LES PLATS

Carbonnade flamande
Mini ravioles au basilic et parmesan
Tartare de boeuf et ses condiments
Welsh au cheddar ou au Maroilles
Souris d'agneau cuite lentement et ses flageolets

14,50
14,50
12,50
13,00
15,00

LES VIANDES

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

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

13,50
19,50
16,50

NOS POISSONS

Pavé de saumon, sésame, curry/coco
Aile de raie aux câpres

13,00
15,00

NOS DESSERTS

Mousse au chocolat
Café gourmand
Tiramisu
Salade de fruits... jolie, jolie !!!
Crème brûlée
Tartelette au sucre caramel aux épices
Glaces (voir carte)

5,00
6,50
5,50
5,00
5,00
5,50



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

POUR LE MIDI EN SEMAINE, 3 formules...

RECETTES MENU

Nos prix sont en euros TTC et service compris

Plat du jour à 8,80

Formule du jour à 15,30
entrée du jour
ou dessert du jour
+ plat du jour
+ 1/4 de boisson (eau, Stella, ou 1/4 de vin)
+ Café

Formule du jour à 18,80
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 (Supplément 0,50€)
Crème brûlée
Tartelette au sucre caramel aux épices (Supplément 0,50€)

MENU "DU COMMANDANT DE BORD" à 29,90 €
- ENTRÉES au choix
Cassolette de ris de veau
Foie gras maison / chutney aux figues
Saint-Jacques sur lit de poireaux espuma oignons bacon
- PLATS au choix
Souris d'agneau cuite lentement et ses flageolets
Pavé de rumsteack (+-) 200g
Aile de raie aux câpres
- 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
Glace* ou mousse au chocolat ou compote

MENU PETIT D'HELICE
Pour les plus petits selon Jade
6,50 €
Steak haché ou Nuggets ou Tagliatelles carbonara + Glace* ou mousse au chocolat ou compote

* Glace : 3 parfums au choix : Chocolat, Vanille ou Fraise

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 !



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

Sets de table réalisés par Arnaud POUCHAIN - Tél. 06.24.64.69.53

