

BRASSERIE

le 87
HÉLIOPARC

SALON VIP

Merci d'envoyer vos demandes à :
contact@le87-helioparc.fr

REPAS DE GROUPE

Menu personnalisé possible sur devis, n'hésitez pas à nous demander !



NOS FORMULES

15 €

ASSIETTE COMPOSÉE

Entrée + plat + dessert

Varie tous les 2 jours

Vous êtes pressé ? Assiette sur réservation !

19 €

MENU CARTE

Entrée + plat
ou Plat + dessert

22 €

MENU CARTE

Entrée + plat + dessert



LES BOISSONS

VERRE DU MOIS 4 €

Rouge Madiran • Laplace

Blanc sec • Influence Jurançon

Eau plate • Abatilles _____ 3,5 €

Eau gazeuse • Abatilles _____ 3,5 €

Soft _____ 1,8 €

Café/thé _____ 1,3 €

Bière _____ 3 €
Bouteille 33cl

LES ENTRÉES

Aumonière de boudin, pommes confites au miel _____ 7 €

Ferme de Courthéze, Pyrénées-Atlantique, miel béarnais

Velouté froid de petits pois pleurotes persillés croûtons _____ 7 €

Les maraîchers du Béarn

La caprese : roquette, billes de mozzarella, tomates cerises confites, croûtons, pesto, crème de balsamique _____ 7 €

LES PLATS

Filet de canette cuit basse température, sauce vin rouge, échalotes _____ 18 €

Viande origine France, miel béarnais

Pièce du boucher beurre maître d'hôtel _____ 22 €

Viande UE

Filet de bar sauce vierge _____ 20 €

Chipirons persillade _____ 17 €



Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix : frites maison (pommes de terre

Agriolla du Sud-ouest Bio) ou printanière de légumes ou purée de patates douces bio (les maraîchers du Béarn).

LES DESSERTS

Panna cotta aux abricots
rôtis au romarin _____ 6 €

Abricots bio du Roussillon

Pavlova maison
chantilly mascarpone _____ 6 €

Fraises les maraîchers du Béarn

LES PÂTISSERIES

Berôï _____ 6 €