

BRASSERIE

le87
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
réserve !

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 _____ 3,0 €
Bouteille 33cl

LES ENTRÉES

Velouté de potimarron, noisettes torréfiées et ses
croûtons de pain maison _____ 7,0 €

Les maraîchers du Béarn

Salade de truite gravlax, pickles de betterave Chioggia et fenouil,
noisettes torréfiées, vinaigrette aux agrumes _____ 7,0 €

Truite des Pyrénées

Crème brûlée maison à la figue et foie gras _____ 8,0 €

Foie gras du Sud-ouest

LES PLATS

½ Magret de canard, poêlée forestière, sauce aux poivres _____ 18 €

Les délices de Luy de France, Béarn

Pièce du boucher sauce du chef _____ 20 €

Viande UE

Poisson du marché sauce du moment _____ 17 €

Lasagne maison ricotta épinards frais bio _____ 15 €

Viande UE

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix : pommes de terre sarladaises ou
poêlée de légumes ou purée de patates douces bio (les maraîchers du Béarn).

LES DESSERTS

Pavlova maison poires confites,
crèmeux chocolat, caramel
beurre salé _____ 6,0 €

Les vergers de Ste Quitterie Béarn

Nougat glacé aux fruits du
mendiant, biscuit spéculoos,
coulis fruits rouges _____ 6,0 €

Assiette de fromages du pays et
sa confiture de cerises noires _____ 6,0 €

LES PÂTISSERIES

Berôi _____ 6,0 €