

DÉJEUNER

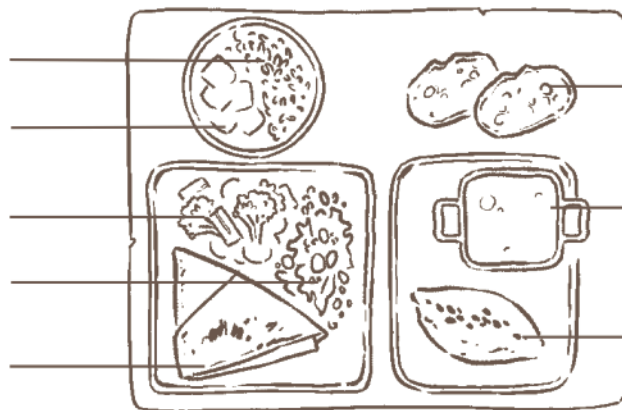
sur place ou à emporter

voir ardoise pour détails

entrées du jour	6-7
plat du jour	12
hélou bento	14,5
desserts du jour	5,5-6

HÉLOU BENTO

riz/petit épeautre
tofu cuisiné du jour
légumes rôtis
salade du jour
samosa au choix
ou entrée du jour



pain
velouté / soupe
houmous ou
tartinable du jour

FORMULES DÉJEUNER

plat du jour + dessert	16,5
entrée + plat du jour	17,5
entrée + plat + dessert OU hélou bento + dessert	19



BOISSONS

expresso	2.4
americano	2.4
noisette	2.8
double	4.5
cappucino	4.5
latte	4.5
chocolat chaud	5
chaï latte	5.5
thé	4.2

les softs - bouteille 25cl 5

citronnade	
jus de poire	
jus de pomme	
jus de mandarine	
jus d'abricot	
jus de pamplemousse	
jus detox	
<i>orange carotte citron gingembre acérola</i>	

ça pétille ! - bouteille 33cl 5.5

ginger beer	
cola artisanal	

hélou latte

latte d'or 5.5

lait de riz, rooibos aux épices, curcuma, mousse d'avoine

latte rose 5.5

lait d'avoine, thés & épices, betterave, mousse d'avoine



smoothie minute

smoothie d'or 6

banane + mangue + cardamome

smoothie rose 6

banane + framboise + yuzu

vin rouge & blanc

vin au verre* - 12cl 4-7

pichet - 50cl 12

** demander l'ardoise des vins*

bières & cidres 6

la french IPA - 33cl

la blonde - 33cl

cidre but - 33cl

bières & cidres APPIE



COCKTAILS & VINS

cocktails hélou

hélou mule	11,5
<i>gin français bio - ginger beer bio - yuzu - sirop de verveine maison</i>	
punch au gingembre	9,5
<i>rhum - gingembre frais - orange - mangue - ananas</i>	
punch coco	9
<i>rhum - lait de coco - lait concentré - cannelle</i>	

vins rouges

	verre	bouteille
La closerie - Cheverny - AOC	6	25
<i>pinot noir / gamay</i>		
Château d'Arcins - Haut Médoc	8,5	38
<i>cabernet sauvignon / merlot</i>		
Domaine de Fondrèche - Sinso 	8	35
<i>100% cinsault</i>		

vins blancs

Les petites sardines - Pays d'Oc - IGP	5	20
<i>sauvignon</i>		
Les sentiers - Pays d'Oc 	7	30
<i>sauvignon / chenin</i>		
Domaine de Fondrèche - Ventoux 	7,5	32