

Héliotel

Ile du Levant

Paul et Vincent et toute l'équipe sont heureux de vous recevoir chez eux, dans le cadre exceptionnel d'Héliotel.

Vous aurez le choix de prendre vos repas au bord de la piscine, à l'abri dans la salle du restaurant ou sur la terrasse surplombant la mer.



Paul et Vincent avec Joshua et Lucas se feront un plaisir de vous guider dans vos choix de menus.

Sylvain, Laura et Florian vous proposent une cuisine équilibrée et savoureuse : les produits frais sont à l'honneur !

Pensez à réserver votre table au 04 94 00 44 88

Héliotel

Ile du Levant

Menu Carte

Menu : 29 €

26 € pour les résidents de l'hôtel en demi-pension

Entrée-Plat : 25 €

Plat-Dessert : 25 €

Terrine de canard au poivre vert, chutney de figues

ou

Dariole de crabe et St Jacques, sauce corail

ou

Ceviche de poulpe (émincé de poulpe, légumes croquants, citron vert)

ou

Soupe de poissons méditerranéenne, croûtons, rouille et fromage râpé

ou

Duo de tartares saumon et cabillaud à la mangue fraîche (suppl. 2 €)

~~~~~

Poire de bœuf, fondue d'échalotes framboisées, Pommes grenaille

ou

Confit d'agneau caramélisé au sirop d'érable, compotée de légumes

ou

Mi-cuit d'Espadon sauce Vierge, Mousseline de patates douces

ou

Parillada de saumon, cabillaud et espadon, sauce aioli, légumes croquants

(suppl. 2 €)

ou

Daurade ou loup entier grillé, caviar d'aubergine et tian de légumes

(suppl. 3 €)

# Héliotel

Ile du Levant

## Les Desserts

Assiette de fromages

Salade de fruits frais

Panna cotta à la gelée d'agrumes

Tarte au citron façon Mercotte

Mousse au chocolat sur un sablé au Speculoos, éclats de nougatine

Coupe vacherin fraise (suppl. 2 €)

Glace vanille, compotée de fraises, meringue, Chantilly

Coupe Colonel ou Coupe Williams (suppl. 2 €)

Café gourmand (suppl. 3 €)

Réductions de desserts maison dans une porcelaine peinte par Vincent

Glaces et sorbets

Vanille, Café, Chocolat, Pistache

Cassis, Framboise, Citron, Poire, Ananas

Prix nets

Si vous êtes sujet à des allergies, demandez-nous la liste des allergènes présents dans les plats.



# Héliotel

Ile du Levant

## Rouges de Provence

**Domaine de Valcolombe – AOP Coteaux Varois en Provence** 75 cl 26,00 €  
*Issu de syrah, cabernet sauvignon et grenache, vendangé à la main.*

**Château Val d'Arenc – AOC Bandol** 50 cl 21,00 €  
75 cl 32,00 €

*Assemblage de 70% de Mourvèdre pour la structure, le potentiel de garde et la longueur et de 30% de Grenache pour l'ardeur et la rondeur.*

**Château de Brégançon – Cru classé AOC Côtes de Prov.** 75 cl 36,00 €  
*Juste sous vos yeux sur un îlot relié par une jetée au continent se trouve le fort de Brégançon (résidence d'été du Président de la République).*

## Rouges d'autres régions

**Château Bois Cardon – Médoc (Bordeaux)** 75 cl 24,00 €

**Château de Javernand – Chiroubles (Beaujolais)** 75 cl 28,00 €  
*Le très beau domaine est la propriété de la famille Fourneau (Philippe, ancien syndic du Levant où il a débarqué en 1947, y vit à l'année).*

**St Nicolas de Bourgueil – Domaine de la Rodaie** 75 cl 30,00 €

**Château Marquis de Terme 2011 (Margaux - Bordeaux)** 75 cl 70,00 €  
*Grand cru classé en 1855, note Robert Parker : 87/100*

## Blancs

**Domaine de Valcolombe – AOP Coteaux Varois en Provence** 50 cl 19,00 €  
75 cl 26,00 €

**Domaine de Chaude Ecuelle – Petit Chablis** 75 cl 29,00 €  
*"Chaude Ecuelle" est le lieu-dit où sont plantées les vignes du domaine.*

**Château de Fontcreuse – AOC Cassis** 75 cl 34,00 €  
*L'eau du domaine provient de sources souterraines qui alimentent une galerie creusée sous la colline, ce qui a donné son nom au château.*

**Sauternes Les Remparts – Bordeaux** 75 cl 34,00 €

**Prosecco - Vin pétillant italien** 75 cl 25,00 €

**Chassagne Montrachet – Louis Jadot 2014** 75 cl 70,00 €

Prix nets

# Héliotel

Ile du Levant

## Champagne

|                                                  |              |                |
|--------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Champagne Larmigny Brut ou Antoine Damont</b> | <b>75 cl</b> | <b>45,00 €</b> |
| <b>Champagne Moët &amp; Chandon</b>              | <b>75 cl</b> | <b>75,00 €</b> |

## Cocktails

|                        |                                                        |            |
|------------------------|--------------------------------------------------------|------------|
| <b>Apérol Spritz</b>   | Apérol (à base d'oranges amères), Prosecco (pétillant) | <b>6 €</b> |
| <b>Spritz Impérial</b> | Mandarine Impériale, Prosecco (pétillant)              | <b>7 €</b> |
| <b>Ti punch</b>        | Rhum, citron vert, sirop de sucre de canne             | <b>6 €</b> |

## Long Drinks : 9 €

|                         |                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Mojito</b>           | Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier  |
| <b>Pina Colada</b>      | Rhum, jus d'ananas, lait de coco                       |
| <b>Planteur</b>         | Rhum, jus orange, ananas & citron vert, sucre de canne |
| <b>Aphrodisiaque</b>    | Grand Marnier, Gin, jus de citron, Perrier             |
| <b>Americano maison</b> | Martini rouge, Martini blanc, Campari, un trait de Gin |

## Sans Alcool : 6 €

|                        |                                                  |
|------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Virgin Mojito</b>   | citron vert, cassonade, menthe fraîche, limonade |
| <b>Virgin Planteur</b> | jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert   |
| <b>Morango doce</b>    | jus d'orange, sirop de fraises, limonade         |

Prix nets

# Héliotel

Ile du Levant

## Boissons

### Apéritifs et Bières

|                         |       |        |
|-------------------------|-------|--------|
| Ricard, Pastis, Casanis | 2 cl  | 4,00 € |
| Pastis Henri Bardouin   | 2 cl  | 5,00 € |
| Martini Blanc, Rouge    | 4 cl  | 4,00 € |
| Campari                 | 4 cl  | 4,00 € |
| Muscat Rivesaltes       | 10 cl | 4,00 € |
| Porto                   | 4 cl  | 4,00 € |
| Suze                    | 4 cl  | 4,00 € |
|                         |       |        |
| Kir vin blanc           | 10 cl | 4,00 € |
| Kir royal               | 10 cl | 9,00 € |
|                         |       |        |
| Coupe de champagne      | 10 cl | 9,00 € |
| Coupette                | 5 cl  | 4,50 € |
|                         |       |        |
| Bière des îles d'Or     | 33 cl | 5,00 € |
| Leffe                   | 25 cl | 5,00 € |
| Hoegaarden              | 25 cl | 5,00 € |
| Desperados              | 33 cl | 6,00 € |

### Sans alcool

|                                                                |        |         |
|----------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Eau plate : Cristaline                                         | 150 cl | 5,00 €  |
|                                                                | 50 cl  | 2,50 €  |
| Eau gazeuse : Badoit                                           | 100 cl | 6,50 €  |
|                                                                | 50 cl  | 3,50 €  |
| Sodas                                                          | 33 cl  | 4,00 €  |
| Coca Cola, Coca Zéro, Orangina,<br>Perrier, Ice Tea, Schweppes |        |         |
|                                                                |        |         |
| Jus de fruits                                                  | 25 cl  | 4,00 €  |
| Abricot, Ananas, ACE,<br>Poire, Pomme, Tomate                  |        |         |
|                                                                |        |         |
| Café                                                           |        | 2,50 €  |
| Capuccino, café crème                                          |        | 3,50 €  |
| Thé, Infusion                                                  |        | 3,50 €  |
|                                                                |        |         |
| Petit déjeuner express                                         |        | 5,00 €  |
| Petit déjeuner complet                                         |        | 10,00 € |

### Alcools

|                     |      |        |
|---------------------|------|--------|
| Cognac              | 4 cl | 6,00 € |
| Armagnac            | 4 cl | 6,00 € |
| Calvados            | 4 cl | 6,00 € |
| Eau de vie de poire | 4 cl | 6,00 € |
| Vodka               | 4 cl | 6,00 € |
| Gin                 | 4 cl | 6,00 € |
| Rhum Vieux Clément  | 4 cl | 7,00 € |
| Absinthe            | 4 cl | 7,00 € |
|                     |      |        |
| Whisky Ballantines  | 4 cl | 6,00 € |
| Whisky Jack Daniels | 4 cl | 7,00 € |
| Whisky Aberlour     | 4 cl | 8,00 € |

### Liqueurs

|                     |      |        |
|---------------------|------|--------|
| Get 27, Get 31      | 4 cl | 6,00 € |
| Mandarine impériale | 4 cl | 6,00 € |
| Baileys             | 4 cl | 6,00 € |
| Grand Marnier       | 4 cl | 6,00 € |
| Limoncello          | 4 cl | 6,00 € |
| Chartreuse verte    | 4 cl | 6,00 € |

Sans oublier nos cocktails...

Prix nets

# Héliotel

Ile du Levant

## Le Naturisme à Héliotel

Le naturisme va beaucoup plus loin que le simple fait de se mettre nu. Il rime avec respect de la nature, respect de ses contemporains, respect de son corps, acceptation de soi et de l'autre et de nos multiples petites imperfections.

La pratique de la nudité en commun dans la nature apaise l'homme moderne et l'aide à s'affranchir pour quelques heures, quelques jours, des contingences de la ville, du bruit, de la pollution et des carcans sociaux.

Le naturisme est le privilège de ceux qui ont su dépasser les interdits de l'éducation, qui ont su triompher des entraves de la société et qui ont su surmonter leurs propres limites. La récompense en est l'accès à une vie simple, saine, originelle.

On peut être nu et demeurer pudique, c'est une question d'attitude.

Se mettre nu est un hymne à la Création, une mise en harmonie de l'humain avec son environnement, une tentative illusoire mais généreuse de surmonter les préjugés, c'est un acte d'ouverture et de confiance à l'autre.



Et parce que la nudité est une joie et un privilège, le plaisir de la table s'associe naturellement à cette idée.

Les petits déjeuners, déjeuners et dîners peuvent être pris nus au restaurant (se munir d'un paréo pour recouvrir les sièges, sans oublier les lunettes de soleil !)

Bonne détente et bon séjour chez nous.

Vincent et Paul