

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, Vincent et Lucas se feront un plaisir de vous guider dans vos choix de menus.

Sylvain, Jean-Hubert 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



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

Héliotel

Ile du Levant

Menu Carte

Menu : 28 €

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

Entrée-Plat : 24 €

Plat-Dessert : 24 €

Burrata, tomates mixtes et pesto au bouillon de volaille

ou

Millefeuille de légumes grillés au chèvre frais

ou

Terrine de volaille et figues, chutney de figues

ou

Soupe de poissons méditerranée

ou

Saumon Gravlax, crème fouettée ciboulette, roquette (suppl. 2 €)

~~~~~

Paré de bœuf grillé mariné au romarin, légumes grillés

ou

Filet mignon en fine croute de pistaches et herbes fraîches, mousseline de céleri

ou

Filet de loup au crumble de chorizo et brunoise de légumes

ou

Papillote de dorade entière aux agrumes et poivre Timut

Légumes confits (suppl. 3 €)

ou

Noix de St Jacques au jus de veau,

Ecrasé de pommes Vitelotte et légumes croquants (suppl. 4 €)

# Héliotel

Ile du Levant

## Les Desserts

Assiette de fromages

Salade de fruits frais

Panna cotta, compotée de fraises et sa tuile

Tarte pommes citron

Cube forêt noire

Sablé, ganache au chocolat et insert à la cerise

Banoffee

Sablé, confiture de lait, banane et crème montée

Coupe racherin exotique

(suppl. 2 €)

Sorbet passion, fruits frais, meringue, Chantilly

Coupe Colonel ou Coupe Williams

(suppl. 2 €)

Café gourmand

(suppl. 3 €)

Verrine racherin, salade de fruits frais et pâtisserie,  
dans une porcelaine peinte à la main par Vincent

Glaces et sorbets

Vanille, Café, Chocolat, Rhum raisins

Cassis, Framboise, Citron, Poire, Ananas

Prix nets

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

## Carte des Vins

### Rosés de Provence

|                                                  |              |                |
|--------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Mas de Pampelonne – AOC Côtes de Provence</b> | <b>50 cl</b> | <b>16,00 €</b> |
|                                                  | <b>75 cl</b> | <b>24,00 €</b> |

*Les propriétaires de ce vignoble de 15 ha (cépages grenache, cinsault et tibouren) jouxtant la plage de Pampelonne à Ramatuelle sont aussi nos charmants voisins sur l'île.*

|                                                                 |              |                |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Valcolombe Grande Cuvée – AOP Côteaux varois en Provence</b> | <b>75 cl</b> | <b>26,00 €</b> |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|----------------|

*Ce domaine situé à Villecroze dans le haut var est exploité par Philippe et Marie-Hélène Grammont, descendants du grand collectionneur d'art et fondateur du magnifique musée de l'Annonciade à St Tropez.*

|                                         |              |                |
|-----------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Château Val d'Arenc – AOC Bandol</b> | <b>75 cl</b> | <b>34,00 €</b> |
|-----------------------------------------|--------------|----------------|

*Le vignoble compte 26 ha répartis en plusieurs niveaux de restanques. La pente est forte et de petits murets de pierre retiennent la terre et les ceps.*

|                                           |              |                |
|-------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Château de Fontcreuse – AOC Cassis</b> | <b>75 cl</b> | <b>34,00 €</b> |
|-------------------------------------------|--------------|----------------|

|                                                               |              |                |
|---------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| <b>Château de Brégançon – Cru classé – AOC Côtes de Prov.</b> | <b>75 cl</b> | <b>36,00 €</b> |
|---------------------------------------------------------------|--------------|----------------|

*Le Château de Brégançon fut érigé au début du 18eme siècle dont le fort aujourd'hui résidence présidentielle (qui se visite l'été) était le fief.*

## Vins de Pays des Maures

|              |                                                                 |                     |               |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------|---------------|
| <b>Rosé</b>  | } Domaine Jauffret<br>Roquebrune-sur-Argens<br>Vins biologiques | <b>pichet 25 cl</b> | <b>5,00 €</b> |
| <b>Rouge</b> |                                                                 | <b>pichet 50 cl</b> | <b>9,50 €</b> |
| <b>Blanc</b> |                                                                 |                     |               |

## Vins au verre (15 cl)

|                                                                |               |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| Domaine Jauffret (rosé, blanc, rouge – Vin de pays des Maures) | <b>3,00 €</b> |
| Château de Javernand (rouge – Chiroubles)                      | <b>6,00 €</b> |
| Domaine de Chaude Ecuelle (blanc – Petit Chablis)              | <b>6,00 €</b> |
| Les Remparts (blanc liquoreux – Sauternes)                     | <b>7,00 €</b> |

Prix nets

# Héliotel

Ile du Levant

## Rouges de Provence

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

*Issu de syrah, cabernet sauvignon et grenache et vendangé à la main.*

**Château Val d'Arenc – AOC Bandol**    75 cl    34,00 €

*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

**La Croix Condillat – Médoc (Bordeaux)**    75 cl    21,00 €

**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 Cuvée spéciale</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>Spritz</b>   | Apérol (à base d'oranges amères), Prosecco (pétillant) | <b>5 €</b> |
| <b>Ti punch</b> | Rhum, citron vert, sirop de sucre de canne             | <b>5 €</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>Gin Fizz</b>         | Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, 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 dolce</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 € |
|                         |       |        |
| Heineken (pression)     | 25 cl | 4,00 € |
| 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 Agrum' |        |         |
|                                                                       |        |         |
| Jus de fruits                                                         | 25 cl  | 4,50 €  |
| 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 € |
| Absinthe            | 4 cl | 6,00 € |
| Grappa              | 4 cl | 6,00 € |
| Vodka               | 4 cl | 6,00 € |
| Rhum                | 4 cl | 6,00 € |
| Gin, Tequila        | 4 cl | 6,00 € |
|                     |      |        |
| Whisky Ballantines  | 2 cl | 4,00 € |
|                     | 4 cl | 6,00 € |
| Whisky Jack Daniels | 2 cl | 5,00 € |
|                     | 4 cl | 8,00 € |
| Whisky Aberlour     | 2 cl | 6,00 € |
|                     | 4 cl | 9,00 € |

### Liqueurs

|                     |      |        |
|---------------------|------|--------|
| Marie Brizard       | 4 cl | 6,00 € |
| Get 27              | 4 cl | 6,00 € |
| 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 € |

Sans oublier nos cocktails...

Prix nets