



Hélia

MENU

MEZZES

froids

Cold mezze



TZATZIKI 6,00 €
Concombre, yaourt, ail, menthe et aneth
Cucumber, yogurt, garlic, mint and dill



TARAMA 7,00 €
Oeufs de cabillaud, citron, pain de mie et huile d'olive
Cod fish eggs, lemon juice, bread and olive oil



SARMA vegan 6,00 €
Feuilles de vigne farcies au riz, épices et huile d'olive
Stuffed vine leaves with rice, spices and olive oil



PATLICAN vegan 7,00 €
Aubergines fumées au grill nappées d'huile d'olive,
ail, persil, menthe et poivrons rouges
*Smoked eggplants with olive oil, garlic, parsley, mint
and red bell peppers*



EZME vegan 6,00 €
Tomates, persil, concombre et oignons
Tomatoes, parsley, cucumber & onions



FETA 6,00 €
Fromage de brebis, tomate et persil
Feta cheese, tomatoes and parsley



HOUMOUS 6,00 €
 Purée de pois chiche, tahin, huile d'olive, cumin, ail et lait
Chickpeas humus, tahini, olive oil, cumin and milk



SALADE RUSSE 6,00 €
 Pommes de terre, petits pois, oeufs, carottes, mayonnaise, yaourt et cornichons
Patatoes, peas, eggs, carrots, mayonnaise, yoghurt & pickles



TARATOR 6,00 €
 Salade d'épinards au yaourt et à l'ail
Cold salad with spinach, yogurt and garlic

MEZZES

mixtes

Assortiment de toutes nos entrées froides
 Assortment of all our cold mezze



2 personnes / For 2 20,00 €
 4 personnes / For 4 30,00 €
 6 personnes / For 6 40,00 €

MEZZES

chards

Hot mezze



KALAMAR TAVA 7,00 €
Calamars sautés et persil
Sautéed calamari and parsley



BÖREK 4 pièces - *4 pieces* 7,00 €
Feuilleté au fromage et au persil
Cheese and parsley puff pastry



LAHMACUN 5,00 €
Pizza turque à la viande hachée, poivrons, piment,
oignons et tomates
*Turkish pizza with ground beef, bell peppers, pepper,
onions and tomatoes*



IMAM BAYILDI  7,00 €
Aubergine farcie aux légumes
Stuffed eggplant with vegetables



MÜCVER 7,00 €
Beignets de courgettes, carottes, fromage, oeufs et aneth
Zucchini, carrots, cheese, eggs and dill fritters



FALAFELS 5 pièces - *5 pieces*  7,00 €
Purée de pois chiches, épices
Chick peas, spices

PIDE

Stuffed flatbread baked in the oven



FROMAGE / CHEESE 12,00 €



BOEUF HACHÉ / GROUND BEEF 12,00 €
Tomates, poivrons, persil, fromage, oignons et ail
Tomatoes, bell peppers, parsley, cheese, onions & garlic



AGNEAU CONFIT / CANDIED LAMB 12,00 €
Tomates, herbes fraîches et fromage
Tomatoes, fresh herbs and cheese



POULET / CHICKEN 12,00 €
Tomates, aubergines, fromage, poivrons, persil & oignons
Tomatoes, eggplants, cheese, bell peppers, parsley and onions



SUCUK / TURKISH SPICY SAUSAGE 12,00 €
Saucisse de boeuf, oeufs et fromage
Spicy beef sausage, eggs and cheese



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN 12,00 €
Épinards, oignons, fromage et persil
Spinach, onions, cheese and parsley



DÖNER KEBAB/ KEBAB 12,00 €
Lamelles de veau mariné et cuites sur broche, fromage
Sliced marinated veal meat cooked on a vertical rotisserie, cheese

SALADES

Salads



SALADE CÉSAR / **CESAR SALAD**..... 13,00 €
Poulet, salade verte, carottes, choux rouge, tomates,
concombre et parmesan
*Chicken, lettuce, carrots, red cabbage, tomatoes,
cucumber and Parmesan cheese*



SALADE TUNA / **TUNA SALAD**..... 13,00 €
Thon, salade verte, tomates, haricots verts, maïs et olives
*Tuna, lettuce, tomatoes, green beans, corn kernels and
olives*



SALADE GRECQUE / **GREEK SALAD**..... 13,00 €
Tomates, concombre, oignons, poivrons verts et rouges,
feta, olives et thym
*Tomatoes, cucumber, onions, red and green bell peppers,
feta cheese, olives and thyme*

FORMULE *végétarienne*

Vegetarian menu



3 mezzes au choix parmi les mezzes froids
avec 2 accompagnements
3 cold mezzes with 2 sides..... 13,00 €

Accompagnements / Sides

Boulghour - Salade - Frites - Riz - Purée de pommes de terre maison - Haricots verts
Accompagnement supplément +3,00 €

*Bulgur - Salad - French fries - Rice - Homemade mashed potatoes - Green beans
Extra side dish +3,00 €*

ASSIETTES

Plat avec 2 accompagnements au choix

Main course with 2 sides



DÖNER KEBAB..... 14,00 €
Lamelles de veau mariné et cuites sur broche
Sliced marinated veal meat cooked on a vertical rotisserie



MOUSSAKA 15,00 €
Pommes de terre, aubergines, viande hachée, sauce béchamel et fromage
Mashed potatoes, eggplants, ground beef, bechamel sauce and cheese



ESCALOPE DE VOLAILLE 15,00 €
Filet de poulet, crème fraîche, champignons et beurre
Chicken breast with creme fraiche, mushrooms & butter

Accompagnements / Sides

Boulghour - Salade - Frites - Riz - Purée de pommes de terre maison - Haricots verts
Accompagnement supplément +3,00 €

*Bulgur - Salad - French fries - Rice - Homemade mashed potatoes - Green beans
Extra side dish +3,00 €*

Brochettes avec 2 accompagnements au choix

Skewers with 2 sides



BROCHETTE DE BOEUF..... 17,00 €
Beef skewers



BROCHETTE DE POULET..... 15,00 €
Chicken skewers



BROCHETTE D'AGNEAU..... 17,00 €
Lamb skewers



BROCHETTE ADANA..... 15,00 €
Boeuf haché assaisonné
Ground beef skewers



BROCHETTE ADANA PISTACHE..... 16,00 €
Boeuf haché assaisonné
Ground beef skewers with pistachios



KÖFTE..... 15,00 €
Boulettes de boeuf haché assaisonnées
Meat balls



KÖFTE FROMAGE..... 16,00 €
Boulettes de boeuf haché assaisonnées au fromage
Meats balls with cheese



MIXTES HELIOS 22,00 €
 Assortiment de grillades : poulet, adana, agneau et côtelette
Assorted grilled meat : chicken, beef and lamb skewers, lamb chops



AILES DE POULET..... 16,00 €
Chicken wings



Viandes avec 2 accompagnements au choix
 Meats with 2 sides



CÔTELETTES D'AGNEAU - 3 pièces 18,00 €
Lamb chops - 3 pieces



ENTRECÔTE 300-350gr 25,00 €
Rib steak 300-350gr



FAUX FILET 300 gr 25,00 €
Sirloin 300 gr



CÔTE DE BOEUF / *BONE-IN RIB EYE* 32,00 €
Pièce de côte de boeuf d'environ 500-600 gr
Piece of steak around 500-600gr



MIXTE ROYAL / *ROYAL GRILL*
Assortiment de grillades : poulet, adana, agneau, côtelettes, köfte
Assortment of grilled meat : chicken, adana, lamb, lamb chops, meat balls
2 personnes / *For 2* 50,00 €
3 personnes / *For 3* 75,00 €
4 personnes / *For 4* 100,00 €

Accompagnements / Sides

Boulghour - Salade - Frites - Riz - Purée de pommes de terre maison - Haricots verts
Accompagnement supplément +3,00 €

Bulgur - Salad - French fries - Rice - Homemade mashed potatoes - Green beans
Extra side dish +3,00 €



Spécialités avec 1 accompagnement au choix

Specialties with 1 side



ISKENDER 19,00 €
Viande de kebab et sauce tomate servies avec du yaourt
sur un nid de pain coupé en tranches
*Kebab meat served with tomato sauce, yogurt and
sliced bread*



YOGURTLU ADANA..... 19,00 €
Brochette de viande hachée, pain grillé, yaourt et sauce tomate
*Ground beef skewers, toasted bread, yogurt and tomato
sauce*



ELI NAZIK 19,00 €
Agneau (poulet ou adana), aubergines et yaourt à l'ail
Lamb (chicken or adana), eggplants, yogurt and garlic



ALTI EZMELI..... 19,00 €
Agneau (poulet ou adana) sur lit de tomates, poivrons,
ail, persil et oignons
*Lamb (chicken or adana), tomatoes, bell peppers, garlic,
parsley and onions*



HUNKER BEGENDI 19,00 €
Agneau (poulet ou adana) sur un caviar d'aubergines au
fromage, farine et lait
*Lamb (chicken or adana), eggplant caviar with cheese,
flour and milk*



BEYTI 19,00 €
Viande hachée enroulée dans un pain pita, arrosée de
sauce tomate et servie avec du yaourt à l'ail, persil et ail
*Ground meat rolled in pita bread with tomato sauce,
yogurt and garlic, parsley and garlic*



SAC KAVURMA 19,00 €
Emincé de gigot d'agneau poêlé avec poivrons verts,
tomates et ail
*Sliced leg of lamb roasted with green bell peppers, tomatoes
and garlic*

MENU *enfant*

**Assiette Döner,
brochette de poulet ou köfte
+ boisson 25 cl**

Menu for kids

**Main course Döner,
chicken skewers or meat balls (*Köfte*)
+ cold drink 25 cl**

8,50€



MENU midi

16€

Entrée + plat ou plat + dessert

Au choix parmi la liste suivante - Du lundi au vendredi de 12h à 15h

lunch menu

Starter + main course or main course + dessert

Choose from the following list - Monday to Friday from 12 am to 3 pm

Entrées 1 mezza au choix / Starters 1 cold mezza of your choice

TZATZIKI

Concombre, yaourt, ail, menthe et aneth
Cucumber, yogurt, garlic, mint and dill

TARAMA

Oeufs de cabillaud, citron, pain de mie et huile d'olive
Cod fish eggs, lemon juice, bread and olive oil

SARMA 3 pièces - 3 pieces vegan

Feuilles de vigne farcies au riz, épices et huile d'olive
Stuffed vine leaves with rice, spices and olive oil

FETA

Fromage de brebis, tomate et persil
Feta cheese, tomatoes and parsley

EZME vegan

Tomates, persil, concombre et oignons
Tomatoes, parsley, cucumber & onions

PATLICAN vegan

Aubergines fumées au grill nappées d'huile d'olive, ail, persil, menthe et poivrons rouges
Smoked eggplants with olive oil, garlic, parsley, mint and red bell peppers

HOUMOUS

Purée de pois chiche, tahin, huile d'olive, cumin, ail et lait
Chickpeas humus, tahini, olive oil, cumin and milk

SALADE RUSSE

Pommes de terre, petits pois, oeufs, carottes, mayonnaise, yaourt et cornichons
Patatoes, peas, eggs, carrots, mayonnaise, yoghurt and pickles

TARATOR

Salade d'épinards au yaourt et à l'ail
Cold salad with spinach, yogurt and garlic



Plats avec 2 accompagnements au choix / Main course with 2 sides

PLAT DU JOUR

Today's special

DÖNER KEBAB

Lamelles de veau mariné et cuites sur broche

Sliced marinated veal meat cooked on a vertical rotisserie

KÖFTE

Boulettes de viande hachée épicée

Meat balls

BROCHETTES DE POULET

Chicken skewers

ADANA

Boeuf haché assaisonné

Ground beef skewers

Accompagnements / Sides

Boulghour - Salade - Frites - Riz - Purée de pommes de terre maison - Haricots verts
Accompagnement supplément +3,00 €

*Bulgur - Salad - French fries - Rice - Homemade mashed potatoes - Green beans
Extra side dish +3,00 €*

Desserts

BAKLAVA PISTACHES

Feuilleté aux pistaches et au sirop

Pastry made with layers of filo dough filled with pistachios and sweet syrup

KESKÜL

Crème de lait, noix de coco et d'amande

Almond based milk pudding garnished with coconut flakes

MENU

helia

29€

Entrée + plat
+ boisson fraîche ou 1/4 de vin + dessert

Au choix parmi la liste suivante

Starter + main course
+ cold drink or 25cl wine + dessert

Choose from the following list

Entrées 1 mezza froid ou chaud / **Starters** 1 cold or hot mezza of your choice

Mezzes froids / Cold mezze

TZATZIKI

Concombre, yaourt, ail, menthe et aneth
Cucumber, yogurt, garlic, mint and dill

TARAMA

Oeufs de cabillaud, citron, pain de mie et huile d'olive
Cod fish eggs, lemon juice, bread and olive oil

SARMA vegan

Feuilles de vigne farcies au riz, épices et huile d'olives
Stuffed vine leaves with rice, spices and olive oil

FETA

Fromage de brebis, tomate et persil
Feta cheese, tomatoes and parsley

EZME vegan

Tomates, persil, concombre et oignons
Tomatoes, parsley, cucumber & onions

PATLICAN vegan

Aubergines fumées au grill nappées d'huile d'olive, ail, persil, menthe et poivrons rouges
Smoked eggplants with olive oil, garlic, parsley, mint and red bell peppers

HOUMOUS

Purée de pois chiche, tahin, huile d'olive, cumin, ail et lait
Chickpeas humus, tahini, olive oil, cumin and milk

SALADE RUSSE

Pommes de terre, petits pois, oeufs, carottes, mayonnaise, yaourt et cornichons
Patatoes, peas, eggs, carrots, mayonnaise, yoghurt and pickles

TARATOR

Salade d'épinards au yaourt et à l'ail
Cold salad with spinach, yogurt and garlic

Mezzes chauds / Hot mezze

LAHMACUN

Pizza turque à la viande hachée / *Turkish pizza with ground beef*

IMAM BAYILDI

Aubergine farcie aux légumes / *Stuffed eggplant with vegetables*

Plats avec 2 accompagnements au choix / Main course with 2 sides

DÖNER KEBAB

Sliced marinated veal meat cooked on a vertical rotisserie

BROCHETTE D'AGNEAU

Lamb skewers

BROCHETTES DE POULET

Chicken skewers

ADANA

Boeuf haché assaisonné

Ground beef skewers

MOUSSAKA

Pommes de terre, aubergines, sauce béchamel et fromage

Mashed potatoes, eggplants, bechamel sauce and cheese

KÖFTE

Boulettes de viande hachée épicée

Meat balls

Accompagnements / Sides

Boulghour - Salade - Frites - Riz - Purée de pommes de terre maison - Haricots verts
Accompagnement supplément +3,00 €

Bulgur - Salad - French fries - Rice - Homemade mashed potatoes - Green beans
Extra side dish +3,00 €

Desserts

BAKLAVA PISTACHES

Feuilleté aux pistaches et au sirop

Pastry made with layers of filo dough filled with pistachios and sweet syrup

KÜNEFE **Supplément +3,00 €**

Fromage fondu entre 2 couches de cheveux d'anges

Baked cheese-filled treat steeped in sweet syrup

KESKÜL

Crème de lait, noix de coco et d'amande

Almond based milk pudding garnished with coconut flakes

YAOURT AU MIEL

Yogurt with honey

DESSERTS



BAKLAVA PISTACHES..... 7,00 €
Feuilleté aux pistaches et au sirop
Pastry made with layers of filo dough filled with pistachios and sweet syrup



KÜNEFE10,00 €
Fromage fondu entre 2 couches de cheveux d'anges
Baked cheese-filled treat steeped in sweet syrup
Suppl. 1 boule de glace / 1 extra scoop of ice cream +2,00 €



KESKÜL 6,00 €
Crème de lait, noix de coco et d'amande
Almond based milk pudding garnished with coconut flakes



YAOURT AU MIEL 6,00 €
YOGURT WITH HONEY



GLACES 3 boules au choix..... 6,00 €
ICE CREAM 3 scoops



CAFÉ GOURMAND..... 7,00 €
Espresso ou thé noir turc avec 3 mignardises
Espresso or turkish black tea with 3 mignardises



CRÈME BRULÉE / CREME BRULEE 6,00 €
Custard base topped with a layer of hardened caramelized sugar

BOISSONS *fraîches*

Cold beverages

AYRAN maison..... 3,90 €	PERRIER 33 cl 3,90 €
Boisson lactée à base de yaourt <i>Homemade salted yogurt drink</i>	<i>Sparkling water</i>
AYRAN maison, pichet pour 4 pers. ...16,00 €	EVIAN 50 cl 4,00 €
<i>Homemade salted yogurt drink, jar for 4 people</i>	<i>Mineral water</i>
COCA COLA light/zéro 33 cl 3,90 €	EVIAN 1 L 6,00 €
SCHWEPPEs 33 cl 3,90 €	<i>Mineral water</i>
ORANGINA 25 cl 3,90 €	SAN PELLEGRINO 50 cl 4,00 €
FANTA, SPRITE 33 cl 3,90 €	<i>Sparkling water</i>
ICE TEA 25 cl 3,90 €	SAN PELLEGRINO 1 L 6,00 €
JUS DE FRUITS 25 cl 3,90 €	<i>Sparkling water</i>
Ananas, orange, abricot, pêche <i>Juices : pineapple, orange, apricot, peach</i>	

BOISSONS *chaudes*

Hot beverages

CAFÉ EXPRESSO <i>Espresso</i> 2,00 €	THÉ TURC 2,00 €
DOUBLE EXPRESSO <i>Double espresso</i> 3,00 €	Noir de Ceylan <i>Turkish Ceylon black tea</i>
CAFÉ ALLONGÉ <i>Long coffee</i> 2,80 €	THÉ MENTHE 2,00 €
CAFÉ AU LAIT <i>Coffee with milk</i> 3,00 €	Menthe fraîche, en saison <i>Fresh mint tea, in season</i>
CAFÉ TURC <i>Turkish coffee</i> 5,00 €	THÉIÈRE POUR 4 PERSONNES ... 10,00 €
THÉS & INFUSIONS bio, en sachet ... 3,50 €	<i>Tea-pot for 4 people</i>
: Earl grey, thé vert, verveine, fraise-myrtille etc. <i>Organic teas & herbal teas :</i> <i>Earl grey, green tea, verbena, strawberry</i> <i>& blueberry etc.</i>	

ALCOOLS

Alcohols

Apéritifs / Aperitives

YENI RAKI - 4 cl.....	8,00 €	JACK DANIEL'S - 4 cl	12,00 €
YENI RAKI - 37 cl.....	50,00 €	CHIVAS REGAL 12 ans	
YENI RAKI - 75 cl.....	80,00 €	<i>12 years - 4 cl</i>	15,00 €
PORTO Rouge ou blanc		CHIVAS REGAL 18 ans	
<i>Red or white - 4 cl</i>	6,00 €	<i>18 years - 4 cl.....</i>	18,00 €
PASTIS - 4 cl	5,00 €	MARTINI Blanc ou rouge	
KIR Cassis, pêche ou mûre - 14 cl		<i>White or red - 5 cl.....</i>	8,00 €
<i>Blackcurrant, peach or blackberry</i>	6,00 €	VODKA ABSOLUT - 4 cl	10,00 €

Digestifs / Digestives

GET 27 - 5 cl	8,00 €	ARMAGNAC - 4 cl	9,00 €
GET 31 - 5 cl	8,00 €	POIRE WILLIAMS	
CALVADOS - 4 cl	5,00 €	<i>Williams pear brandy - 4 cl</i>	8,00 €
COGNAC - 4 cl	10,00 €	RHUM DON PAPA	
		<i>Rum Don Papa - 4 cl.....</i>	12,00 €

Bières / Beers

EFES PILSENER - 33 cl	5,00 €	HEINEKEN - 33 cl.....	5,00 €
DESPERADOS - 33 cl	5,50 €		

VINS rouges

Red wine

			
	12 cl	37,5 cl	75 cl
BORDEAUX.....	4,00 €	16,00 €	32,00 €
SAINT EMILION	/	18,00 €	35,00 €
CÔTES DU RHÔNE	/	16,00 €	32,00 €
YAKUT	3,80 €	13,00 €	25,00 €
ANFORA ÖKÜZGÖZÜ	4,00 €	16,00 €	30,00 €
PAMUKKALE.....	4,00 €	13,00 €	26,00 €

VINS rosés

Rosé wine

			
	12 cl	37,5 cl	75 cl
CÔTES DE PROVENCE.....	/	15,00 €	30,00 €
LAL.....	/	14,00 €	25,00 €
PAMUKKALE ROSÉ	/	14,00 €	25,00 €
GRIS BLANS IGP PAYS D'OC	/	14,00 €	28,00 €

VINS blancs

White wine

			
	12 cl	37,5 cl	75 cl
MUSCADET	/	14,00 €	28,00 €
CHABLIS	/	15,00 €	30,00 €