### Les Apéros d'Hélène

Ricard	2 cl	3.80 €
Double Ricard	4 cl	7.50 €
Mauresque, Tomate, Perroquet	2 cl	4.00 €
Double Mauresque, Tomate, Perroquet	4 cl	7.70 €
Martini rouge, blanc	5 cl	5.20 €
Porto rouge, blanc	5 cl	5.20 €
Kir au vin blanc d'Alsace	12 cl	4.50 €
→ crème de cassis, pêche, mûre, quetsche, mirabelle		
Coupe de Crémant d'Alsace	12 cl	6.60€
Kir au Crémant d'Alsace	12 cl	7.20 €

# Les Mousses du Savon

### À la Pression

Kobus (Lager) – Brasserie Licorne, Saverne (5,2°)	<i>25 cl</i> 3.00 <sup>€</sup>	<i>33 cl</i> 4.00 <sup>€</sup>	<i>50 cl</i> 5.90 <sup>€</sup>
Blanche du moment – <u>Voir auprès de l'équipe !</u>	4.20 €	5.50 €	8.40 €
Ambrée St Guillaume - Au Brasseur, Strasbourg (5.7°)	4.20 €	5.50€	8.40 €
La Mordue – Hard Cider de Normandie (6.0°)	4.20€	5.50 €	8.40 €
Slash Fruits — <i>Brasserie Licorne, Saverne (8.0°)</i> <u>Voir auprès de l'équipe !</u>	4.20€	5.50 €	8.40 €
Slash IPA – Brasserie Licorne, Saverne (6.0°)	4.20€	5.50 €	8.40 €
Bière de Saison – <i>Voir auprès de l'équipe !</i>	4.20 €	5.50 €	8.40 €
Picon bière	3.50 €	4.60 €	6.90 €
Panaché, Monaco, Tango	3.40 €	4.50 €	6.80 €

#### Demandez nos pressions du moment!

#### En bouteille - 33cl

Pelforth Brune (6.5°)	33 cl	5.40 €
Desperados (5.9°)	33 cl	5.40 €
Karlsbrau sans alcool (<0.5°)	33 cl	3.80 €

# Hélène se dévergonde

#### LES TONICS

LES TONICS		
Gin'to Classique : Gin Beefeater, Tonic, citron	20 cl	8.50 €
Gin'to Premium : Gin premium et tonic au choix	20 cl	14.50 €
Gin : Distillerie de Strasbourg : Classique, Rosa ou Tanqueray Tonic Franklin & Sons : Rhubarbe Hibiscus, Concombre Sureau, Méditerranéen ou	Olive e	t Romarin
Lillet Blanc Tonic : Lillet Blanc, Tonic, citron, menthe	20 cl	8.50 €
Lillet Rosé Tonic : Lillet Rosé, Tonic, fruits rouges	20 cl	8.50 €
Vodka Tonic : Vodka, Tonic, citron	20 cl	7.00 €
Suze Tonic : Suze, Tonic, citron	20 cl	7.00 €
LES MULES		
Moscow Mule : Vodka, ginger beer, citron vert	18 cl	9.00 €
London Mule : Gin, ginger beer, citron vert	18 cl	9.00 €
Dark'n'Stormy : Rhum ambré, ginger beer, citron vert	18 cl	9.00 €
Mexican Mule : Tequila, ginger beer, citron vert	18 cl	9.00 €
LES SPRITZ		
Aperol Spritz : Aperol, Crémant, eau gazeuse, orange	18 cl	8.50 €
Campari Spritz : Campari, Crémant, eau gazeuse, orange	18 cl	8.50 €
Hugo Spritz : Sureau, Crémant, eau gazeuse, menthe, citron vert	18 cl	9.90 €
Limoncello Spritz : Limoncello, Crémant, eau gazeuse, citron	18 cl	8.50 €
LES SCHNAPS SOUR		
Poire Williams Sour : Eau de vie de poire, sirop de sucre, jus de citron	10 cl	10.00 €
Framboise Sour : Eau de vie de framboise, sirop de sucre, jus de citron	10 cl	10.00 €
Mirabelle Sour : Eau de vie de mirabelle, sirop de sucre, jus de citron	10 cl	10.00 €
Marc de Gewurtz Sour : Eau de vie de Marc de Gewurtz, sirop de sucre,	,	
jus de citron	10 cl	10.00 €
OLDIE BUT GOODIE		
Le Flamboyant : Whisky tourbé, triple sec, bitter, Tabasco, tonic	1 <i>Ac</i> l	14.50 €
Elsass Negroni : Bitter Hyca, Vermouth Hyca,	_ 1401	14.50
Gin Distillerie de Strasbourg	10cl	13.50 €
Expresso Martini: Vodka, Liqueur de café, expresso, sucre	14 cl	11.00 €
White Russian : Vodka, Liqueur de café, crème	14 cl	11.00 €
Bloody Mary: Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, épices	20 cl	10.00 €
Mojito: Rhum ambré, citron vert, sucre, eau gazeuse, bitter	15 cl	9.50 €
Gingeri'to: Rhum blanc, citron vert, sucre, ginger beer, bitter	15 cl	9.50 €
Orangi'to: Rhum ambré, menthe, orange, sucre, cannelle, eau gazeuse	15 cl	9.50 €
Mai Tai : Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, jus de citron, sirop orgeat	12 cl	9.00 €
Cuba Libre : Rhum ambré, citron vert, Cola	18 cl	8.50 €
Caïpirinha : Cachaça, citron vert, sucre de canne	10 cl	8.50 €
Ti'punch : Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne	10 cl	8.00 €

### Hélène est sage

#### **SOFTS, JUS DE FRUITS & EAUX**

Carola (bleue, verte, rouge)	50 cl	3.60 €
Miss Tonic	33 cl	3.70 €
Orangina	25 cl	3.70 €
Elsass Cola / Elsass Cola Zéro	33 cl	3.70€
Franklin & Sons:		
- Tonic Rhubarbe Hibiscus	20 cl	4.50 €
- Tonic Concombre Sureau	20 cl	4.50 €
- Tonic Méditerranéen	20 cl	4.50 €
- Tonic Olive et Romarin	20 cl	4.50 €
- Tonic Mandarine et Gingembre	20 cl	4.50 €
- Ginger Ale	20 cl	4.50 €
- Ginger Beer	20 cl	4.50 €
Apfelschorle 25 cl 3.00 €	50 cl	5.80 €
Limonade 25 cl 3.00 €	50 cl	4.50 €
Sirop à l'eau 25 cl 2.50 €	50 cl	3.60 €
Diabolo 25 c/ 3.50 €	50 cl	5.00 €
→ Citron, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, mûre, violette,	cassis, c	erise,
sureau, pamplemousse rose		
Jus de fruits	25 cl	4.70 €
ightarrow Mangue, orange, pomme, abricot, tomate		
LES COCKTAILS SANS ALCOOL		
Virgin Mojito: Citron vert, menthe, sucre, jus de pomme, limonade	20 cl	6.30 €
Virgin Orangi'to: Orange, menthe, cannelle, jus de citron,		
sucre de canne, eau gazeuse	20 cl	6.30 €
Sunset fizz : Jus d'orange, jus de citron, grenadine, eau gazeuse	20 cl	6.30 €
<b>Bonfire</b> : Jus de pomme, ginger beer, fruits rouge, sirop de sucre,		2.00
jus de citron, Tabasco	20 cl	6.30 €
Winter Cola : Sirop de chaï, jus de citron, eau gazeuse, Elsass Cola	20 cl	6.30 €

#### THÉ GLACÉ MAISON – 33 cl

3.70 €

Infusion à froid et fait maison Thé Gaïa - Bio, engagé et issu du commerce équitable.

### Les Bains chauds d'Hélène

Expresso (café bio)	2.40 €	Chaï latte	4.70 €
Décaféiné (café bio)	2.40 €		
Café rallongé (café bio)	2.90 €	Thés Gaïa Bio :	3.50 €
Double expresso (café bio)	4.40 €	→ <u>Noirs</u> : Ceylan, Earl Grey, Masala Tchaï	
Café au lait (café bio)	3.50 €	→ Verts : Jasmin, Menthe, Mambo Mango	0,
		Himalaya	
Café crème (café bio)	3.50€	→ <u>Autres</u> : Maté, Blanc rose-lotus	
Cappuccino (café bio)	3.90 €		
Café viennois (café bio)	3.80 €	Infusions Gaïa Bio :	3.50 €
Café noisette (café bio)	2.80 €	$\rightarrow$ Rooibos fruits rouges, Rooibos thym-al	ricot,
Chocolat chaud maison	4.00€	Verveine-menthe, Curcuma-gingembre	
Chocolat chaud viennois	4.90 €		
		Grog: miel, rhum, citron	6.50 €
Supplément lait	0.40€	Irish Coffee	8.90 €
Supplément lait végétale	0.50€		

(avoine ou amande)

# Hélène au pays de Bacchus

	Verre	Pichet	Pichet	Bouteille
LES BLANCS	12cl	25 cl	50cl	75cl
Sylvaner	4.20 €	8.00 €	15.00 €	
Riesling	4.50€	8.80€	17.00 €	25.50€
Pinot Gris	4.50 €	8.80 €	17.00 €	25.50€
Muscat	4.50€	8.80€	17.00 €	25.50€
Gewurztraminer	4.80 €	9.40 €	18.50 €	27.50€
Chardonnay Bio	4.80€	9.40€	18.50 €	27.50€
LES ROSES		<del>-</del>		
Rosé du moment	4.20 €	8.00 €	15.50 €	23.50€
LES ROUGES				
Pinot Noir	4.50 €	8.80€	17.00 €	25.50€
Côtes du Rhône Bio	5.20 €	10.20€	19.80 €	29.50€
Corbières Bio	5.50 €	10.50€	21.00 €	31.50€
LES BULLES				
Crémant d'Alsace				35.10€

## Hélène s'égaye

LES LIQUEURS - 4 cl		LES WHISKYS - 4 cl	
Get 27, Get 31	6.30 €	Jameson	6.50€
Bailey's	6.30 €	Jack Daniel's	7.00 €
Kahlua	6.30 €	Aberlour 10 ans	9.40€
LES RHUMS - 4 cl		Lagavulin 16 ans	14.00 €
Diplomatico	9.40 €	LES DIGESTIFS	
Havana 7 ans	9.40 €	Cognac Hennessy 4 cl	9.40 €
Kraken	9.40 €	Cognac VS Maxime Trijol 4 cl	9.40 €
Mount Gay XO	18.50 €	Jägermeister 3 cl	5.50€
		Chartreuse verte 3 cl	9.40 €
LES ALCOOLS BLANCS - 4 cl		Eau de vie d'Alsace 3 cl	6.00 €
Gin Bio Distillerie de Strasbourg	9.40 €	→ Mirabelle, Quetsch, Vieille prune, F	ramboise,
Vodka Bio Distillerie de Strasbourg	9.40€	Marc de Gewurztraminer, Poire William	าร

#### LES SHOTS D'HÉLÈNE

Les shots à 4.00€	Les shots à 3.50
3 cl	2 cl
<b>B52</b> : Baileys, Kahlua, Triple Sec	Whisky
Baby Guinness: Baileys, Kahlua,	Rhum
Kamikaze: Vodka, Triple sec, jus citron	Get 27
Madeleine: Amaretto, Triple Sec, jus ananas	Vodka
Mon chéri: Baileys, Kahula, Sirop cerise	Jägermeister
Snake Bite: Whisky, jus citron	

Teq'Paf: Tequila, Citron jaune, sel

## Hélène se régale

TAPAS ET GRIGNOTAGES (à partager ou pas)	
Bretzel – cuit(e) sur place 🕜	2.00 €
Saucissons selon arrivage – Les 3 petits cochons	8.00 €
Supplément pain beurre et cornichor	າ1.50 €
Tartinables (servis avec du pain sauf les olives) :	
Tapenade d'olives 🐸	5.80 €
- Purée de pois chiches 坐	5.80 €
- Saint-Marcellin 🕜	5.80 €
- Cocktail d'Olives 🚇	4.80 €
- Assiette à partager (3 au choix)	14.50€
LES SUGGESTIONS	
Tarte provençale à l'oignon, salade verte 🖤	11.50 €
Soupe à l'oignon gratinée avec croûtons 🕅	9.90 €
LES QUICHES	
Quiche Lorraine	11.50 €
Quiche Végé (légumes du moment et chèvre) 🖤	11.50 €
Nos quiches sont servies avec une salade verte.	
LES GRATINS	
Coquillettes Jambon - Emmental	10.50 €
Coquillettes Fourme - Champignon 🕜	10.50 €
Butternut Fourme – Oignons confits 🏵 🕸	11.50 €
Butternut Oignons confits, graine de courges	
et amandes 😉 🏶	11.50 €
Nos gratins sont servis avec une salade verte	
LES DESSERTS	
Gâteau du moment	5.00€
Tarte du moment	5.10 <sup>€</sup>

Fondant au chocolat

Dessert du jour



♥ Plats végétariens | ♥ Plats vegan / ® Sans gluten

5.40 €

6.40 €

### Les midis, Hélène vous propose aussi :

#### LES CROQUE-MONSIEUR

Croque-Monsieur Traditionnel	13.50 €
Pain bio, jambon, Emmental et crème	
Le Rustique	14.00 €
Pain bio, jambon cru, crème et Comté	
Le Chèvre miel 🕅	13.50 €
Pain bio, Chèvre, Emmental, crème, miel	
Le Champêtre 🖤	14.00 €
Pain bio, fourme, champignons, emmental, crème	



Nos croque-monsieur sont servis avec une salade verte.

#### Suivez nos actualités sur les réseaux sociaux!



@lessavonsdhelene



lessavonsdhelene



La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.

Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.