

De Lisbonne à Montréal, en passant
par les Îles-de-la- Madeleine, je vous
convie à un voyage gourmand
retracant mes racines, celles d'où je
viens, celles où je suis ...
Par la terre, par la mer, pour l'amour
de la gastronomie

Helena





Menu Lunch

Menu 55 \$

Tapas à partager

Croquettes de morue
Salade d'asperges, São Jorge & Serrano
Pieuvre grillée & ragoût de légumineuses
Crevettes

Plat principal au choix

Poisson du jour

Purée du jour, légumes du moment & sauce vierge

Plat portugais du jour

Légumes racines de saison

Option végétarienne ou végan

Choix du chef

Dessert portugais du jour



Menus de groupe

Menu 75 \$

Tapas à partager

Croquettes de morue
Salade d'asperges, São Jorge & Serrano
Pieuvre grillée & ragoût de légumineuses
Crevettes
Chouriço

Plat principal au choix

Morue rôtie

Purée du jour, légumes du moment & sauce vierge

Arroz de marisco

Cassolette de riz avec moules, palourdes, crevettes & calmars dans un bouillon tomate

Surlonge de bœuf grillée AAA

Pommes de terre fondantes, sauce charcutière & salade roquette

Joue de porc confite au vin rouge & sauce aux châtaignes

Légumes racine & jus de cuisson

Option végétarienne ou végan

Choix du chef

Plateau de desserts portugais

Menu 95 \$

Tapas à partager

Croquettes de morue
Salade d'asperges, São Jorge & Serrano
Pieuvre grillée & ragoût de légumineuses
Crevettes
Chouriço

Plat principal au choix

Morue rôtie

Purée du jour, légumes du moment & sauce vierge

Parrilhada

Fruits de mer grillés, calmars, pieuvre, crevettes géantes & sauce piri-iri

Surlonge de bœuf grillée AAA

Pommes de terre fondantes, sauce charcutière & salade roquette

Joue de porc confite au vin rouge & sauce aux châtaignes

Légumes racine & jus de cuisson

Option végétarienne ou végan

Choix du chef

Plateau de desserts portugais



Menus de groupe

Menu 160 \$

Canapés

Huîtres
Croquettes de morue
Serrano & São Jorge

Tapas

Tomate cerise & chèvre
Pieuvre grillée & ragoût de légumineuses
Lollipops d'agneau grillé

Plats principaux

Parrilhada

Fruits de mer grillés, calmars, pieuvre, crevettes géantes
& sauce piri-piri

&

Tomahawk

Côte de bœuf Angus AAA grillée

Option végétarienne ou végan

Choix du chef

Plateau de fromages portugais

&

Plateau de desserts



Cocktail dînatoire

Menu 65 \$

Huîtres
Tataki de thon
Serrano & São Jorge
Croquettes de morue
Tomate cerise & chèvre
Salade de pieuvre
Crevette à l'ail
Lollipops d'agneau grillé
Chouriço

Dessert portugais du jour



C'est avec grand plaisir que je vous accueille à ma table du Restaurant Helena

J'ai sélectionné, avec soin, les meilleurs produits du Québec pour la composition de ce menu que je tiens à dédier aux artisans passionnés d'ici en harmonie avec les producteurs de vins portugais.

Parfois, un voyage, une rencontre, un nouveau produit méconnu ou oublié, peuvent ouvrir la porte à d'interminables explorations de textures et de saveurs.

Ce menu dégustation est une belle façon de partir à l'aventure et de vous laisser surprendre. Celui-ci est disponible en plusieurs services, selon votre appétit.



Menu Tapas 60.

Avec vins 100. ou vins Prestige 140.

Menu Tapas + poisson 70.

Avec vins 120. ou vins Prestige 160.

Menu Tapas+ viande 80.

Avec vins 130. ou vins Prestige 170.

Menu Tapas + poisson & viande 90.

Avec vins 140. ou vins Prestige 180.



Accord met / vin 50.

Accord met / vin Prestige 95.



Plan de salle



Helena

Capacité

Salle à manger principale

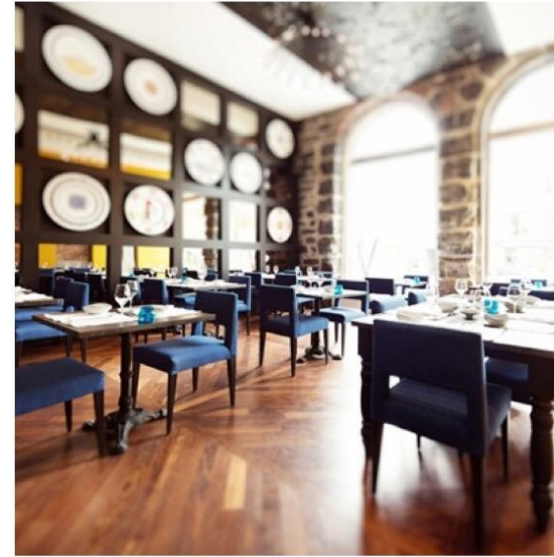
80 invités assis
100 invités pour un cocktail debout

Espace privé

32 invités assis
40 invités pour un cocktail debout



Espace
semi-privé



Salle à
manger
principale

Espace privé



Espace privé

Je vous souhaite un moment
inoubliable en compagnie de
mon équipe !

Chef Propriétaire
Helena Loureiro

Helena

