

Le chef Patrick Dutartre et son épouse Nathalie ainsi que leur équipe sont heureux de vous accueillir et vous remercient pour votre confiance.

***Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.
Bon appétit...***

Lazare et Yanis en cuisine

Charlotte et Taha-Leon en salle

Amandine en chambre

Hugo en plonge

Xhemile en aide petit-déjeuner et chambre

Tous nos tarifs sont nets. Taxes et service compris

Quelques mots...

Les plats proposés sur notre carte sont élaborés sur place à base de produits bruts et frais du marché et de la marée, ce au gré des saisons.*

De ce fait, il se peut qu'exceptionnellement un produit puisse être manquant et nous vous présentons alors toutes nos excuses.

Tout changement dans les menus sera facturé à la carte.

En fin de repas, nous vous suggérons d'allier les plaisirs du café avec l'ambiance confortable et chaleureuse du petit salon ou sous la tonnelle selon la saison.

***Nos glaces et sorbets, ainsi que le pain ne sont pas produits sur place.**

***Nos viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France.**

Services

Nous sommes également à votre écoute pour organiser avec vous vos repas d'anniversaire et de fêtes, rencontres familiales, banquets, repas d'entreprise, de groupe divers, cocktails...

Nous vous accueillons dans nos deux salles de restaurant (*véranda et salle à manger*), nous proposons également notre grande salle banquet pouvant accueillir jusqu'à 70 personnes.

A votre disposition, notre salon bar pour prendre l'apéritif, discuter, juste pour passer un bon moment aussi après votre repas. (*Horaires et ouvertures identiques au restaurant*).

Ouverture restaurant :

Notre restaurant est ouvert les mardis soirs ; mercredi, jeudi, vendredi, samedi midi et soir

Horaires service :

Déjeuner : de 12h15 à 13h45

Dîner : de 19h30 à 20h45

Rejoignez-nous :



Tél : 03.85.59.05.65 – Mail : contact@hostelleriedheloise.com

Plaisir d'offrir, tout au long de l'année...

Nous vous proposons nos articles en vente à la réception, pour faire plaisir à votre famille, vos proches, vos amis, vos collaborateurs...

- Bons cadeau personnalisés
- Vins à s'offrir ou pour offrir (*Et si un vin vous a plu, nous vous proposons la référence (selon le stock) au prix de la carte -15%*)

Pour tout renseignement, s'adresser à la réception.

Merci à quelques fournisseurs artisans pour l'élaboration de nos différentes cartes :

La Gaufrette de Bourgogne à Cluny (www.laqaufrettedebourgogne.fr)

La Fruitière pour les légumes des maraîchers de l'Ain

Sarah Dessoly à Lournand pour les champignons

La Bressane Artisanale pour les viandes du Charolais, de la Bresse et des Dombes

Homards Acadiens pour les poissons

**Information relative aux allergènes pouvant être
dans la réalisation de nos plats.**

**Nous vous invitons à nous signaler tout risque
d'allergie et/ou d'intolérance avant votre prise de commande**

Le Règlement européen du 25 octobre 2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires fixe une obligation d'indication des 14 allergènes volontairement inclus dans les plats des professionnels de la restauration, applicable à compter du 13 décembre 2014.

Pour tout renseignement, merci de contacter le personnel de service.

Les saveurs d'Héloïse

Amuse-bouche

La féra fumée et mousse d'avocat en millefeuilles

Gelée de verveine au citron

OU

Le champignon brun de Paris cuit refroidi et assaisonné, caviar d'aubergines

Comme une tartelette

Pignons de pin, brousse de brebis

OU

Les 12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé et ailé

Le skrei (cabillaud d'hiver)

Marinière crémée à l'aneth, risotto

OU

Le veau en faux-filet rôti

Courgettes, carottes et blettes

Jus de veau monté au beurre à la sauge

OU

Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack

Fondue d'échalotes, feuilles de salade

Sauce au vin rouge, pommes de terre en gratin dauphinois

Le fromage blanc servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

OU

L'assiette de 4 fromages affinés

Le chocolat en boule fondante

Confiture de lait, glace vanille, poires pochées et chocolat chaud

OU

La pomme cuite à la praline rouge

Mousse caramel, tuile au grué de cacao, coulis à la praline

OU

La mangue en mousse, pochée et en sorbet

Disque de meringue

Menu avec fromage ou dessert : 43€

Menu avec fromage et dessert : 50€

Découverte en 6 services

(Ce menu est servi jusqu'à 13h30 pour le déjeuner, et 20h30 pour le dîner.)

Amuse-bouche

La féra fumée et mousse d'avocat en millefeuilles

Gelée de verveine

Le champignon brun de Paris cuit refroidi et assaisonné, caviar d'aubergines

Comme une tartelette

Pignons de pin, brousse de brebis

Le rafraîchissement glacé : sorbet cassis et Marc de Bourgogne

Le skrei (cabillaud d'hiver)

Marinière crémée à l'aneth, risotto

OU

Le veau en faux-filet rôti

Courgettes, carottes et blettes

Jus de veau monté au beurre à la sauge

Le fromage blanc servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

OU

L'assiette de 4 fromages

Le chocolat en boule fondante

Confiture de lait, glace vanille, poires pochées et chocolat chaud

OU

La pomme cuite farcie à la praline rouge

Mousse caramel, tuile au grué de cacao, coulis à la praline

OU

La mangue en mousse, pochée et en sorbet

Disque de meringue

62€

Les mets à la Carte

Les entrées

Froides

- La féra fumée et mousse d'avocat en millefeuilles 19-
Gelée de verveine au citron
- Le champignon brun de Paris, caviar d'aubergines comme une tartelette 17-
Pignons de pins, brousse de brebis

Chaudes

- Les escargots de Bourgogne traditionnels 18-
au beurre persillé et aillé

Les viandes

- Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack 30-
Fondue d'échalotes, feuilles de salade
Sauce au vin rouge et pommes de terre
- Le veau en faux-filet rôti 28-
Courgettes, carottes et blettes
Jus de veau monté au beurre à la sauge

Les poissons

- Le skrei (cabillaud d'hiver) 28-
Marinière crémée à l'aneth, risotto

Les mets à la Carte

Les fromages à la carte

L'assiette de 4 fromages affinés 9-

Le fromage blanc selon votre goût 5-

Servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

Les desserts de nos menus à la carte

9-

Le chocolat en boule fondante

Confiture de lait, glace vanille, poires pochées et chocolat chaud

La pomme cuite à la praline rouge

Mousse caramel, tuile au grué de cacao, coulis à la praline

La mangue en mousse, pochée et en sorbet

Disque de meringue

En suggestion pour accompagner votre fromage et/ou dessert :

Verre de Vendanges d'automne blanc de Nadine Ferrand : 10.90€ les 8cl

Le menu des petits gourmets

Jusqu'à 10 ans

13.00€

1 plat (*poisson ou viande*) + 1 fromage blanc ou glace

Apéritifs, soft drinks

Apéritifs de la Bourgogne

<i>Coupe Héloïse</i> (12cl) (Crémant de Bourgogne et crème de pêche de vigne, ou mûre, ou cassis)	7.90€
<i>Coupe de Crémant de Bourgogne</i> Vive la Joie millésimé <i>Bailly Lapierre</i> (12cl)	8.20€
<i>Kir au Mâcon blanc</i> (12cl) avec crème de cassis	4.40€
<i>Communard au Mâcon rouge</i> (12cl) avec crème de mûre	4.40€
<i>Ratafia</i> (5cl) - Joseph Cartron Apéritif composé de moût de raisin et fine de Bourgogne	4.90€

Vins au verre de 12cl ou en carafe de 50cl

Sélection ci-jointe

<u>Coupe de champagne</u> brut René Dosne (12cl)	10.00€
--	--------

Apéritifs classiques

<i>Martini blanc ou rosé</i> (5cl)	5.40€
<i>Porto blanc ou brun</i> (5cl)	5.40€
<i>Campari</i> (5cl)	5.40€
<i>Pastis</i> (4cl)	4.20€
<i>Suze</i> (5cl)	5.40€

Cocktails

<i>Américano</i> (15cl) (campari 5cl, martini rouge 5cl, eau gazeuse 5cl, orange)	9.90€
<i>Spritz</i> (20cl) (Apérol 6cl, Prosecco 12cl, eau gazeuse 2cl, rondelle d'orange)	9.90€
<i>Gin tonic</i> (gin 5cl, tonic 20cl) (citron vert ou jaune, baies de genièvre)	9.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Boire avec modération.

Bières

Heineken – Kronenbourg 1664 (33cl)	4.50€
Bière artisanale (33cl)	8.90€
Bière artisanale (75cl) blonde à partager	15.00€

Soft drinks

<u>Jus de fruit (20 cl)</u>	4.70€
(orange, pomme, tomate, ananas, ACE, fraise, abricot)	

<u>Sodas</u>	4.70€
(coca, orangina, limonade, schweppes 25cl)	
(perrier : 20cl)	

<u>Sirop à l'eau</u>	2.90€
----------------------	-------

Eaux minérales

Evian – badoit – San pellegrino (litre)	6.00€
Evian – badoit – San pellegrino (1/2 litre)	4.90€
Chateldon (75cl)	7.90€

Whiskies (4cl)

Aberlour 10 ans d'âge (Speyside)	10.00€
(agréable et épicé)	
Talisker 10 ans d'âge (Isle of Skye)	10.00€
(puissant et épicé)	
Lagavulin 16 ans d'âge (Isle of Islay)	10.00€
(intense et tourbé)	
Oban 14 ans d'âge (West Highlands)	10.00€
(ample et iodé)	
Cragganmore 12 ans d'âge (Speyside)	10.00€
(équilibré et plein de finesse sur une note fruitée et d'amande)	
Glenfiddich 12 ans d'âge (Speyside)	10.00€
(fruité et végétal, légèrement tourbé)	
Dalwhinnie 15 ans d'âge (Highlands)	10.00€
(doux et floral)	
Nikka (Japon)	10.00€
(Fruité avec des notes boisées et épicées – gourmand et élégant)	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Boire avec modération.