

***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...***

\*\*\*\*\*

***Justine et Corentin en cuisine***

***Roselyne en plonge***

***Xhemile en aide cuisine, petit-déjeuner et salle***

***Linan et Enzo en salle***

***Maria en chambre...et notre pilier***

## 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.\*

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*).

### **Fermeture restaurant :**

Notre restaurant est fermé le mercredi toute la journée, jeudi midi et dimanche soir sauf dimanche soir de Pâques et dimanche soir de Pentecôte.

### **Horaires service :**

Déjeuner : de 12h15 à 13h45

Dîner : de 19h30 à 20h45

Rejoignez-nous :



Tél : 03.85.59.05.65 – Mail : [contact@hostelleriedheloise.com](mailto: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%*)
- Verres de notre restaurant

*Pour tout renseignement, s'adresser à la réception.*

\*\*\*\*\*

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

**L**a Gaufrette de Bourgogne à Cluny ([www.laqaufrettedebourgogne.fr](http://www.laqaufrettedebourgogne.fr))

**L**a Fruitière pour les légumes des maraîchers de l'Ain

**L**a Bressane Artisanale pour les viandes du Charolais, de la Bresse et des Dombes

**M**onsieur Bernard pour les pigeons

**H**omards Acadiens pour les poissons

**N**ikos Platzakis pour son huile d'olive de Crête

---

### Information relative aux allergènes pouvant être contenus dans la réalisation de nos plats

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.

**Formule Déjeuner annoncée oralement**

**25€**

En semaine, du lundi au vendredi  
(sauf jours fériés, samedi et dimanche), nous vous proposons  
notre formule déjeuner avec :

Amuse-bouche, plat principal, fromage ou dessert,  
Un verre de vin de propriétaire OU café ou thé ou infusion avec  
mignardises

***Le menu des petits gourmets***

*Jusqu'à 10 ans*

**13.00€**

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

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# ***Les saveurs d'Héloïse***

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Asperges vertes et blanches

Persil et épinards en purée, crème montée moutardée, zestes de citron confits

OU

Œuf cuit basse température refroidi

Mousse d'avocat, confit de poivrons à l'huile d'olive et ail, carmine, pain croustillant

\*\*\*\*\*

Filet de truite bio doré à l'huile d'olive de Crête

Polenta poêlée, pleurotes, tuile à l'encre de seiche aux amandes

Fumet monté au beurre

OU

Selle d'agneau rôtie au piment d'Espelette

Artichauts, pommes de terre et carottes fondantes

Jus court

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût

OU

Fromages de nos terroirs

\*\*\*\*\*

Fraises fraîches, en coulis et sorbet

Crème vanillée et feuilletage croustillant

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait, glace vanille, framboise

OU

Chocolat blanc et noir en mousse

Tuile croustillante au Grué de cacao, mangue, glace chocolat

***Desserts à choisir en début de repas***

Menu avec fromage **et** dessert : 40€

Menu avec fromage **ou** dessert : 35€

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# ***Le Terroir de la Bourgogne***

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé

\*\*\*\*\*

Pavé de cœur de rumsteack charolais

Fondue d'échalotes fine frisée

Sauce au vin rouge servie à part

Gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût

**OU**

Fromages de nos terroirs

\*\*\*\*\*

Dessert gourmand :

Coupe de Crémant de Bourgogne (8cl) accompagné de sorbet cassis

Poire pochée au vin rouge et frites de pain d'épices

Menu avec fromage **et** dessert : 45€

Menu avec fromage **ou** dessert : 40€

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# **Découverte en 6 services**

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

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Asperges vertes et blanches

Persil et épinards en purée, crème montée moutardée, zestes de citron confits

\*\*\*\*\*

Filet de truite bio doré à l'huile d'olive de Crête

Polenta poêlée, pleurotes, tuile à l'encre de seiche aux amandes

Fumet monté au beurre

\*\*\*\*\*

Rafraîchissement glacé :

Sorbet Cassis arrosé de crémant de Bourgogne

\*\*\*\*\*

Selle d'agneau rôtie au piment d'Espelette

Artichauts, pommes de terre et carottes fondantes

Jus court

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût

OU

Découverte des fromages de nos terroirs

\*\*\*\*\*

Fraises fraîches, en coulis et sorbet

Crème vanillée et feuilletage croustillant

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait, glace vanille, framboise

OU

Chocolat blanc et noir en mousse

Tuile croustillante au Grué de cacao, mangue, glace chocolat

***Desserts à choisir en début de repas***

Menu avec fromage **et** dessert : 56€

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# *Les mets à la Carte*

## *Les entrées*

### Froides

Asperges vertes et blanches 16-  
Persil et épinards en purée, crème montée moutardée, zestes de citron

Œuf cuit basse température refroidi 13-  
Mousse d'avocat, confit de poivrons à l'huile d'olive et ail, carmine, pain croustillant

### Chaudes

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé 16-



# ***Les mets à la Carte***

## ***Les viandes***

Pavé de cœur de rumsteack charolais Fondue d'échalotes fine frisée Sauce au vin rouge servie à part Gratin dauphinois	25-
Selle d'agneau rôtie au piment d'Espelette Artichauts, pommes de terre et carottes fondantes, jus court	22-

## ***Les poissons***

Filet de truite bio doré à l'huile d'olive de Crête Polenta poêlée, pleurotes, tuile à l'encre de seiche aux amandes Fumet monté au beurre	21-
--	-----

## ***Les fromages à la carte***

Découverte des fromages de nos terroirs <i>(supplément de 3€ par assiette partagée)</i>	8-
Fromage blanc selon votre goût	4-

## ***Les desserts de nos menus à la carte***

Fraises fraîches, en coulis et sorbet Crème vanillée et feuilletage croustillant	9-
Chocolat blanc et noir en mousse Tuile croustillante au Grué de cacao, mangue, glace chocolat	9-
Boule de chocolat fondante Confiture de lait, glace vanille, framboise	9-
Dessert gourmand : Coupe de Crémant de Bourgogne (8cl) accompagné de sorbet cassis Poire pochée au vin rouge et frites de pain d'épices	10-