

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...***

Cleveland en cuisine

Nicolas et Yanis en salle

Amandine en chambre

Hugo en plonge

Xhemile en assistante dans les différents services

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.lagaufrettedebourgogne.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.

Apéritifs, soft drinks

Apéritifs de la Bourgogne

Coupe Héloïse (12cl) 8.20€

(Crémant de Bourgogne et crème de pêche de vigne, ou mûre, ou cassis)

Coupe de Crémant de Bourgogne Vive la Joie millésimé 8.50€

Bailly Lapierre (12cl)

Kir au Mâcon blanc (12cl) avec crème de cassis 4.70€

Communard au Mâcon rouge (12cl) avec crème de mûre 4.70€

Ratafia (5cl) - Joseph Cartron 4.90€

Apéritif composé de moût de raisin et fine de Bourgogne

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

Sélection ci-jointe

Coupe de champagne brut René Dosne (12cl) 10.00€

Apéritifs classiques

Martini blanc ou rosé (5cl) 5.50€

Porto blanc ou brun (5cl) 5.50€

Campari (5cl) 5.50€

Pastis (4cl) 4.20€

Suze (5cl) 5.50€

Cocktails

Américano (15cl) 9.90€

(campari 5cl, martini rouge 5cl, eau gazeuse 5cl, orange)

Spritz (20cl) 9.90€

(Apérol 6cl, Prosecco 12cl, eau gazeuse 2cl, rondelle d'orange)

Gin tonic (gin 5cl, tonic 20cl) 9.90€

(citron vert ou jaune, baies de genièvre)

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€
Bière sans alcool (33cl)	6.90€

Soft drinks

<u>Jus de fruit (20 cl)</u>	5.90€
(orange, ACE, pomme, fraise, tomate, abricot)	

<u>Sodas</u>	5.90€
(coca, orangina, limonade, schweppes, ice tea 33cl)	
(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) (agréable et épicé)	10.00€
Talisker 10 ans d'âge (Isle of Skye) (puissant et épicé)	10.00€
Lagavulin 16 ans d'âge (Isle of Islay) (intense et tourbé)	10.00€
Oban 14 ans d'âge (West Highlands) (ample et iodé)	10.00€
Cragganmore 12 ans d'âge (Speyside) (équilibré et plein de finesse sur une note fruitée et d'amande)	10.00€
Glenfiddich 12 ans d'âge (Speyside) (fruité et végétal, légèrement tourbé)	10.00€
Dalwhinnie 15 ans d'âge (Highlands) (doux et floral)	10.00€
Nikka (Japon) (Fruité avec des notes boisées et épicées – gourmand et élégant)	10.00€

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

Les saveurs d'Héloïse

Amuse-bouche

Le pâté croûte de cochon aux shiitake

Pleurotes en vinaigrette, pickles d'oignons

OU

Les gambas rôties, fraîcheur de choux-fleurs en purée

Huile de basilic et noisettes torréfiées, suprême de pamplemousse

OU

Les 12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé et aillé

Le faux-filet de veau rôti

Côtes de blette, carotte fondante, jus brun parfumé aux morilles et vin jaune

OU

Le sandre poêlé à l'huile d'olive

Fine ratatouille, tuile à l'encre de seiche

Fumet de poisson au jus de ratatouille

OU

Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack

Fondue d'échalotes, feuilles de salade

Sauce au vin rouge, pommes sautées

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, framboises fraîches et chocolat chaud

OU

Les figues pochées aux épices et vin rouge

Sablé breton, crème vanillée

OU

Les myrtilles en 3 textures : sorbet, mousse, cuites et refroidies

Dans une coque de meringue

Les desserts sont à choisir au moment de la commande

Menu avec fromage ou dessert : 43€

Menu avec fromage et dessert : 49€

Découverte en 6 services

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

Amuse-bouche

Le pâté croûte de cochon aux shiitake

Pleurotes en vinaigrette, pickles d'oignons

Les gambas rôties, fraîcheur de choux-fleurs en purée

Huile de basilic et noisettes torréfiées, suprême de pamplemousse

Le rafraîchissement glacé : sorbet cassis et Marc de Bourgogne

Le faux-filet de veau rôti

Côtes de blette, carotte fondante, jus brun parfumé aux morilles et vin jaune

OU

Le sandre poêlé à l'huile d'olive

Fine ratatouille, tuile à l'encre de seiche

Fumet de poisson au jus de ratatouille

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, framboises fraîches et chocolat chaud

OU

Les figues pochées aux épices et vin rouge

Sablé breton, crème vanillée

OU

Les myrtilles en 3 textures : sorbet, mousse, cuites et refroidies

Dans une coque de meringue

Les desserts sont à choisir au moment de la commande

60€

Les mets à la Carte

Les entrées

Froides

Le pâté croûte de cochon aux shiitake 19-
Pleurotes en vinaigrette, pickles d'oignons

Les gambas rôties, fraîcheur de choux-fleur en purée 17-
Huile de basilic et noisettes torréfiées, suprêmes de pamplemousse

Chaudes

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

Les poissons

Le sandre poêlé à l'huile d'olive 28-
Fine ratatouille, tuile à l'encre de seiche
Fumet de poisson au jus de ratatouille

Les viandes

Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack 30-
Fondue d'échalotes, feuilles de salade
Sauce au vin rouge et pommes sautées

Le faux-filet de veau rôti 28-
Côtes de blette, carotte fondante, jus brun parfumé aux morilles et vin jaune

Les mets à la Carte

Les fromages à la carte

L'assiette de 4 fromages affinés 7-

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, framboises fraîches et chocolat chaud

Les figues pochées aux épices et vin rouge

Sablé breton et crème vanillée

Les myrtilles en 3 textures : sorbet, mousse, cuites et refroidies

Dans une coque 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