

***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 et Christina en chambre et aide cuisine***

***Hugo en plonge***

***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](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%*)

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

\*\*\*\*\*

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

*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

<i>Coupe Héloïse</i> (12cl) (Crémant de Bourgogne et crème de pêche de vigne, ou mûre, ou cassis)	8.70€
<i>Coupe de Crémant de Bourgogne</i> Vive la Joie millésimé <i>Bailly Lapierre</i> (12cl)	9.00€
<i>Kir au Mâcon blanc</i> (12cl) avec crème de cassis	5.00€
<i>Communard au Mâcon rouge</i> (12cl) avec crème de mûre	5.00€
<i>Ratafia</i> (5cl) Apéritif composé de moût de raisin et fine de Bourgogne	5.00€

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

Sélection ci-jointe

<u>Coupe de champagne</u> brut René Dosne (12cl)	11.00€
--	--------

## Apéritifs classiques

<i>Martini blanc ou rosé</i> (5cl)	5.70€
<i>Porto blanc ou brun</i> (5cl)	5.70€
<i>Campari</i> (5cl)	5.70€
<i>Pastis</i> (4cl)	4.50€
<i>Suze</i> (5cl)	5.70€

## 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)	4.90€
Bière artisanale (33cl)	8.90€
Bière artisanale (75cl) blonde à partager	15.00€

## Soft drinks

<u>Jus de fruit (20 cl)</u>	6.00€
(orange, pomme, pêche de vigne, tomate, abricot)	

<u>Sodas</u>	6.00€
(coca, orangina, limonade, schweppes, ice tea, perrier 33cl)	

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

## Eaux minérales

Evian – badoit – San pellegrino (litre)	6.20€
Evian – badoit – San pellegrino (1/2 litre)	5.00€
Chateldon (75cl)	8.00€

## Whiskies (4cl)

<b>Aberlour</b> 10 ans d'âge (Speyside)	10.00€
(agréable et épicé)	

<b>Talisker</b> 10 ans d'âge (Isle of Skye)	10.00€
(puissant et épicé)	

<b>Lagavulin</b> 16 ans d'âge (Isle of Islay)	10.00€
(intense et tourbé)	

<b>Oban</b> 14 ans d'âge (West Highlands)	10.00€
(ample et iodé)	

<b>Cragganmore</b> 12 ans d'âge (Speyside)	<del>10.00€</del>
(équilibré et plein de finesse sur une note fruitée et d'amande)	

<b>Glenfiddich</b> 12 ans d'âge (Speyside)	10.00€
(fruité et végétal, légèrement tourbé)	

<b>Dalwhinnie</b> 15 ans d'âge (Highlands)	10.00€
(doux et floral)	

<b>Nikka</b> (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.**

# ***Les saveurs d'Héloïse***

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*

Les poireaux cuits et refroidis, truite fumée

Vinaigrette au tartuffo, mousse d'avocat, radis croquants

OU

La ballotine à la mousse de volaille et lapin, feuille d'épinard

Pleurotes en salade, purée de betterave, tomates confites au thym

OU

Les 12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé et ailé

\*\*\*\*\*

Filet de canette des Dombes rôti aux baies roses

Pommes rate primeur, petits pois, carottes confites

Réduction de jus de canette caramélisé

OU

Le filet de bar à l'huile d'olive

Fondue de tomates, poêlée de courgettes jaunes et vertes, jus crémé au Noilly

OU

Le bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack

Fondue d'échalotes, feuilles de salade

Sauce au vin rouge, pommes rate

\*\*\*\*\*

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, chocolat chaud

OU

La rhubarbe en compotée, crème de tiramisù et gelée de rhubarbe

Sablé breton au citron vert

OU

Assiette de fruits rouges et meringue

Crèmeux vanille, huile de basilic

***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**

\*\*\*\*\*

La ballotine à la mousse de volaille et lapin, feuille d'épinard

Pleurotes en salade, purée de betterave, tomates confites au thym

\*\*\*\*\*

Les poireaux cuits et refroidis, truite fumée

Vinaigrette au tartuffo, mousse d'avocat, radis croquants

\*\*\*\*\*

Le rafraîchissement glacé : sorbet cassis et Marc de Bourgogne

\*\*\*\*\*

Filet de canette des Dombes rôti aux baies roses

Pommes rate primeur, petits pois, carottes confites

Réduction de jus de canette caramélisé

**OU**

Le filet de bar à l'huile d'olive

Fondue de tomates, poêlée de courgettes jaunes et vertes, jus crémé au Noilly

\*\*\*\*\*

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, chocolat chaud

**OU**

La rhubarbe en compotée, crème de tiramisu et gelée de rhubarbe

Sablé breton au citron vert

**OU**

Assiette de fruits rouges et meringue

Crèmeux vanille, huile de basilic

***Les desserts sont à choisir au moment de la commande***

**60€**

# ***Les mets à la Carte***

## ***Les entrées***

### **Froides**

Les poireaux cuits et refroidis, truite fumée 19-  
Vinaigrette au tartuffo, mousse d'avocat, radis croquants

La ballotine à la mousse de volaille et lapin, feuille d'épinard 17-  
Pleurotes en salade, purée de betterave, tomates confites au thym

### **Chaudes**

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

## ***Les poissons***

Le filet de bar à l'huile d'olive 30-  
Fondue de tomates, poêlée de courgettes jaunes et vertes, jus crémé au Noilly

## ***Les viandes***

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

Filet de canette des Dombes aux baies roses 28-  
Pommes rate primeur, petits pois, carottes confites,  
Réduction de jus de canette caramélisé

# ***Les mets à la Carte***

## ***Les fromages à la carte***

- L'assiette de 4 fromages affinés 8-
- 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***

- Le chocolat en boule fondante 9-  
Confiture de lait, glace vanille, framboises, chocolat chaud  
**OU**  
La rhubarbe en compotée, crème de tiramisu et gelée de rhubarbe  
Sablé breton au citron vert  
**OU**  
Assiette de fruits rouges et meringue  
Crèmeux vanille, huile de basilic

***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**