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 et Lenny en cuisine

Nicolas et Yanis en salle

Christina en chambre et aide cuisine

Amandine 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 la composition de nos plats et/ou menus sera facturé avec un supplément de 4€ par changement.
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 -20%)***

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 et ***Chazal*** pour les viandes du Charolais et différentes régions françaises

L'Européain pour les volailles de Bresse et de l'Ain, des canettes des Dombes

Homards Acadiens pour les poissons de mer et de rivière et crustacés

Le velours de l'Abbaye pour les vinaigres

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) 8.90€
(Crémant de Bourgogne et crème de pêche de vigne, ou mûre, ou cassis)

Coupe de Crémant de Bourgogne Vive la Joie millésimé 9.10€
Bailly Lapierre (12cl)

Kir au Mâcon blanc (12cl) avec crème de cassis 5.50€

Communard au Mâcon rouge (12cl) avec crème de mûre 5.50€

Ratafia (5cl) rouge ou blanc 5.50€
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) 11.20€

Apéritifs classiques

Martini blanc ou rosé (5cl) 5.90€
Porto blanc ou brun (5cl) 5.90€
Campari (5cl) 5.90€
Pastis (4cl) 4.70€
Suze (5cl) 5.70€

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.

Apéritifs, soft drinks

Bières

Heineken – Kronenbourg 1664 (33cl)	4.90€
Bière artisanale (33cl)	8.90€
Bière artisanale (75cl) **blonde à partager**	15.90€

Soft drinks

Jus de fruit (20 cl) (orange, pomme, pêche de vigne, tomate, abricot)	6.00€
Sodas français (coca, orangina, limonade, schweppes, ice tea, perrier 33cl)	6.00€
Sirop à l'eau	2.90€

Eaux minérales

Evian – Badoit – San Pellegrino (litre)	6.30€
Evian – Badoit – San Pellegrino (1/2 litre)	5.00€
Chateldon (75cl)	8.20€

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€

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

Les saveurs d'Héloïse

Amuse-bouche

****

Daurade royale fumée et purée de carottes au cumin

Gelée de betterave et de citron, choux fleurs cuits croquants, vinaigrette à l'orange

Oignons frits

ou

Foie gras de canard mi cuit au Porto rouge

Confit de figues et d'oignons, endive cuite en vinaigrette

ou

12 escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé et aillé

****

Sandre de rivière cuit sur peau

Risotto au butternut, jus de matelote vin blanc

ou

Longe de veau rôtie

Légumes racine, feuilles de choux de Bruxelles, jus réduit à la sauge

ou

Bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack

Fondue d'échalotes, feuilles de salade

Sauce au vin rouge, pommes de terre en gratin

****

Fromage blanc servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

ou

Assiette de 4 fromages affinés

****

Chocolat en boule fondante

Confiture de lait, glace vanille, poires pochées, noix de pécan et noisettes caramélisées

ou

Parfait glacé à l'orange, amandes torréfiées et raisins de Corinthe

Gelée et suprême d'orange, riz soufflé caramélisé

ou

Pomme cuite à la praline rouge, mousse lactée caramel

Tuile au grué de cacao

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

****

Daurade royale fumée et purée de carottes au cumin

Gelée de betterave et de citron, choux fleurs cuits croquants, vinaigrette à l'orange

Oignons frits

****

Foie gras de canard mi cuit au Porto rouge

Confit de figues et d'oignons, endive cuite en vinaigrette

****

Rafraichissement glacé : sorbet cassis et Marc de Bourgogne

****

Sandre de rivière cuit sur peau

Risotto au butternut, jus de matelote vin blanc

ou

Longe de veau rôtie

Légumes racine, feuilles de choux de Bruxelles, jus réduit à la sauge

****

Fromage blanc servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

ou

Assiette de 4 fromages

****

Chocolat en boule fondante

Confiture de lait, glace vanille, poires pochées, noix de pécan et noisettes caramélisées

ou

Parfait glacé à l'orange, amandes torréfiées et raisins de Corinthe

Gelée et suprême d'orange, riz soufflé caramélisé

ou

Pomme cuite à la praline rouge, mousse lactée caramel

Tuile au grué de cacao

Les desserts sont à choisir au moment de la commande

60€

Les mets à la Carte

Les entrées

Froides

Daurade royale fumée et purée de carottes au cumin 19-
Gelée de betterave et de citron, choux fleurs cuits croquants, vinaigrette à l'orange
Oignons frits

Foie gras de canard mi-cuit au Porto rouge 20-
Confit de figues et d'oignons, endive cuite en vinaigrette

Chaudes

Escargots de Bourgogne traditionnels au beurre persillé et aillé 18-

Les poissons

Sandre de rivière cuit sur peau 30-
Risotto au butternut, jus de matelote

Les viandes

Bœuf charolais en pavé de cœur de rumsteack 30-
Fondue d'échalotes, feuilles de salade
Sauce au vin rouge et pommes de terre en gratin

Longe de veau rôtie 28-
Légumes racine, feuilles de choux de Bruxelles, jus réduit à la sauge

Les mets à la Carte

Les fromages à la carte

Assiette de 4 fromages affinés 8-

Fromage blanc selon votre goût 5-
Servi nature, ou crème, ou miel, ou confiture de myrtilles

Les desserts de nos menus à la carte 10-

Chocolat en boule fondante
Confiture de lait, glace vanille, poires pochées, noix de pécan et noisettes caramélisées

ou

Soufflé glacé à l'orange, amandes torréfiées et raisins de Corinthe
Gelée et suprême d'orange, riz soufflé caramélisé

ou

Pomme cuite à la praline rouge, mousse lactée caramel
Tuile au grué de cacao

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