

# Restaurant BELLE RIVE 01130 NANTUA 2023

Tél : 04 74 75 16 60

www.bellerive-nantua.com

Réservé exclusivement à l'accueil des groupes d'au moins 15 personnes.

**Menu identique pour tous les convives (sauf enfants)**

**FORFAITS BOISSONS EN FIN DE DOCUMENT**

*Le nombre de couverts réservés servira de base de facturation ;  
Tout couvert annulé moins de 48 h avant la prestation sera facturé*

## **Menu à 32 € TTC (Menu à 29 € sans fromage)**

Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets, de manière à établir  
un Menu Unique pour l'ensemble des convives (même entrée, même plat, même dessert pour tous)

*Pâté Grand Maman aux Ris d'Agneau et Cranberries  
Petite Salade au Balsamique de Truffes*

*Ou*

*Quenelle de brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses*

*Ou*

*Mousseline de Sole et Artichaut*

*Bouquet de Salade et Vinaigrette de Tomate*

*\*\*\*\*\**

*Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses*

*Riz Basmati et Tartelette Fine Poireaux/Carotte*

*ou*

*Dos de Cabillaud Rôti, Beurre Blanc au Caviar de Tomate Cerise et Amandes*

*Riz Basmati et Tartelette Fine Poireaux/Carotte*

*Ou*

*Suprême de Pintadeau « Vallée d'Auge »*

*(sauce crémée au cidre, pommes et champignons)*

*Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

*Ou*

*Jambon à l'Os, Sauce Chablis*

*Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

*\*\*\*\*\**

*Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème*

*\*\*\*\*\**

*Entremets Vacachoc, Sorbet Framboise*

*(biscuit, mousse chocolat, bavarois vanille, croquant caramel), Crème Anglaise)*

*Ou*

*Entremets Mangue/Passion/Coco, Coulis Abricot, Sorbet Fruits du Soleil*

*Ou*

*Charlottine aux Poires, Sauce Caramel, Sorbet Chocolat*

**Menu à 36 € TTC** (entrée, plat, fromage, dessert)  
**Menu à 45 € TTC** (entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

*Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,  
de manière à établir un Menu Unique pour l'ensemble des convives  
(même entrée, même plat, même dessert pour tous)*

Farandole de Gourmandises Façon Tapas  
(Foie gras sur toast, gaufre de pomme de terre, brochette magret fumé/fruits,  
rillettes de poisson, tartare de légumes, sorbet citron/basilic, mesclun.....)

Ou

Mousseline de Sandre et Saumon, Truite Fumée  
Crème Brûlée au Yuzu et Pain Grillé aux Céréales

Ou

Tourbillon Feuilleté aux Escargots et Crosnes  
Crème d'Ail et Persil, Flan de Champignons

\*\*\*\*\*

Lotte à l'Armoricaine

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

Ou

Pavé de Sandre Rôti, Sauce Crémée au Vin Jaune

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses, Sauce Nantua

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

\*\*\*\*\*

Paleron de Veau en Confit, Sauce Foie Gras

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Suprême de Poulet Fermier

Cuisinée à la Mondeuse du Bugey, Morilles et Cèpes

Gratin Dauphinois, Flan de légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

\*\*\*\*\*

Assiette Tout Framboise (entremets, tarte, macaron, sorbet, coulis)

Ou

Entremets aux Agrumes, Suprêmes de Pamplemousse, Sorbet Mandarine

Ou

Tarte Gourmande Chocolat/Speculoos, Pana Cotta Pistache

Glace au Sésame Noir

**Menu à 43 € TTC** (poisson ou viande)

**Menu à 54 € TTC** (poisson et viande)

Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,  
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives  
(même entrée, même plat, même dessert pour tous)

Foie Gras du Sud Ouest aux Fruits Secs... Comme un Nougat  
Macaron Truffe Blanche/Noisette, Chutney de Poires aux Epices Douces

Ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses

Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses

Ou

Tartelette Tiède aux Ris de Veau et Cèpes

Méli Mélo de Verdure à la Vinaigrette de Maccoin

\*\*\*\*\*

Filet de Saint Pierre Rôti, Sauce Normande aux Saint Jacques  
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

Ou

Mousseline de Sole et Ecrevisses, Crémeux de Homard

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

\*\*\*\*\*

Pavé de Quasi de Veau à la Crème, Girolles et Morilles

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Filet de Canette Farci aux Poires Caramélisées et Foie Gras

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

\*\*\*\*\*

Farandole de Gourmandises

## **Menu Enfant à 12 € TTC**

*Jusqu'à 12 ans*

-----  
Emincé de Volaille à la Persillade / Gratin Dauphinois

\*\*\*\*\*

Coupe Glacée 2 boules ou Dessert des adultes

### **Forfait Apéritif : 6 € / pers.**

*1 kir pétillant cassis ou pêche de vigne ou cocktail sans alcool*

*Servi avec feuilletés assortis*

### **FORFAITS BOISSONS**

#### **7.00 € / pers.**

*25 cl vin en pichet : Côtes du Rhône et Chardonnay*

*1 café ou Infusion*

#### **8.00 € / pers.**

*1 bouteille 75 cl pour 4 pers. :*

*Côtes du Rhône Rouge et Vin de Pays Bugey Blanc*

*1 café ou Infusion*

#### **9.50 € / pers.**

*1 bouteille 75 cl de Vin du Bugey pour 4 pers.:*

*Chardonnay et Pinot Noir Vieilles Vignes*

*1 café ou Infusion*

#### **12.00 € / pers.**

*1 bouteille 75 cl pour 3 pers.:*

*Viognier La Violette et Château L'Hospitalet par Gérard Bertrand*

*1 café ou Infusion*

*Notre carte des vins est à votre disposition*  
*pour toute autre prestation facturée à la bouteille.*

### **PIECE MONTEE CHOUX :**

**2 choux = 5 € ou 3 choux = 7.50 € TTC /personne = forme à définir = minimum 20 personnes**

**Vous pouvez faire livrer au restaurant la pièce montée  
que vous aurez commandée chez votre pâtissier.**

**Service sans supplément.**

### **DROIT DE BOUCHON**

**Seul l'apport de bouteilles de pétillant (champagne, crémant...) est toléré.**

**Un droit de bouchon de 15 € TTC est alors appliqué sur chaque bouteille servie.**

**L'apport d'aucun autre breuvage n'est accepté.**

*Le nombre de couverts réservés servira de base de facturation ;  
Tout couvert annulé moins de 48 h avant la prestation sera facturé*