

FROMAGES :

- Planche de Fromages Affinés 10 €
- Faisselle de Bresse , Crème Epaisse et ses Garnitures 7 €

DESSERTS :

- Pavlova Mangue/Fraise :
Meringue à la Poudre d'ubé, Chantilly, Morceaux de Mangue et Fraise, Coulis de Fruits Exotiques
- Tiramisu Abricot et Verveine
Bun's N Roll imbibé Passoa, mousse mascarpone à la Verveine, Abricots Poêlés , Sorbet Pêche
- Baba au Rhum, Crèmeux Citron, Suprêmes d'Orange et Pamplemousse, Chantilly
- Vacherin Brume d'Eté :
Meringue Pina Colada, Chantilly, Glace Calisson, Sorbet Hibiscus Rouge/Passion/Banane, Sorbet Pomme Verte
- Double Saveurs Chocolat/Pistache :
Panna Cotta Pistache, Crème Brûlée Chocolat au Lait, Macaron Pistache et Sorbet Chocolat Noir
- Crème Catalane et Sorbet Myrtille/Violette
- Fraîcheur Aromatik
Sorbets : Ananas/Basilic, Fraise/Menthe Douce, Abricot/Romarin, Fruits Frais, Smoothie Vert Tendresse (Banane, chou, mangue, citronnelle)
- Glaces et Sorbets : 20 parfums classiques et originaux pour vos plaisirs glacés

MENU DES PTITS MOUSSES : Jusqu'à 12 ans Plat + Dessert : 15 €



- Aiguillettes de Poulet Panées aux Céréales, Pommes Frites Maison Ou
- Emincé de Quenelle de Brochet, Sauce Nantua, Riz Basmati Ou
 - Fish & Chips de Colin, Pommes Frites Maison

- Vacherin Azzuro /Barbapapa

BLANC

ROSE

ROUGE

Vins au Verre (12cl) :

Viognier de L'Ardèche IGP	7 €
Chardonnay Vieilles Vignes / Domaine Monin	8 €
Tariquet Premières Grèves IGP / Famille Grassa	8 €
Jura Tradition AOC 40% savagnin et 60% chardonnay / Benoît Badoz	9 €
Alsace Pinot Gris AOC / Famille Hauwer	9 €

Cuvée Symphonie AOC / Caveau Eugiste	8 €
Côtes de Provence	8 €

Gamay Bugey AOC / Caveau Eugiste	7 €
Saumur-Champigny AOC val de Loire	8 €
Côtes du Rhône AOC	8 €
Fitou AOC / Château de La Grange bio.	8 €



Café	2.50 €
Thé Infusion	2.50 €
Grand Café	5.00 €
Irish Coffee	9.00 €
Rhum Coffee	9.00 €

Les Cocktails Maison

Bella Flora : 12 cl Liqueur de Mandarine Impériale, Curaçao Bleu, Bugey Brut	11 €
Grains de Pomme : 12 cl Liqueur Pomme Verte, Crème de Myrtilles, Vin Mousseux	11 €
TEA' Biscus : 20 cl Infusion Glacée d'Ibiscus, Vodka Vanille, Ginger Ale, Feuilles de Menthe	12 €
Spritz : 20 cl Apérol ou Sureau, Tonic, Vin Mousseux	12 €

Mocktails et Brasserie

Virgin TEA'biscus : Cocktail sans Alcool Infusion Glacée d'Ibiscus, Sirop Vanille, Ginger Ale, Feuilles de Menthe	9 €	20 cl
La Vie en Rose : Cocktail sans Alcool Pina colada, Jus de Cranberries, de Citron Vert, sirop pomme verte	9 €	20 cl
Les Jus de Fruits Orange, Pomme, Abricot, Tomato, Ananas, Fraise	5 €	
Les Sodas Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fuzetea Pêche	5 €	
Limonade	3 €	Diabolo 4 €
Sirop à L'Eau	2 €	

« La Légende de Maria Mâtre »

Le touriste, surpris, s'arrête vers la cascade du Palin, ou encore mieux devant le restaurant Belle Rive...

En face de lui, dans la falaise, une gigantesque forme humaine est dressée.

Par un trou béant à la place de l'œil, pénètre la clarté du couchant, qui donne à cette silhouette un singulier aspect : « Qu'est-ce ? »....

Le plus petit bonhomme Nantuaïen peut lui répondre : « C'est Maria Mâtre »

Avant de s'éloigner en chantant à tue-tête :

« Maria Mâtre qui a mangé la tarte... Sans en laisser à son mari... Oh la Goyârde ! »

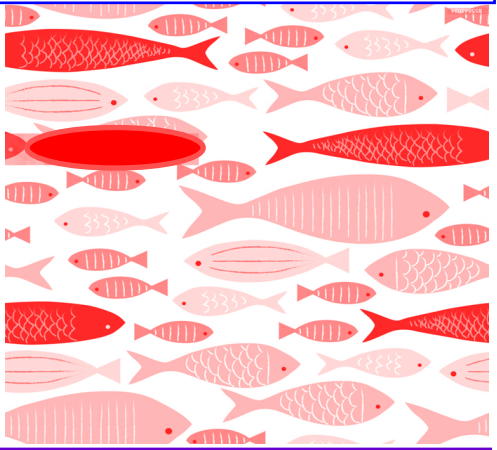
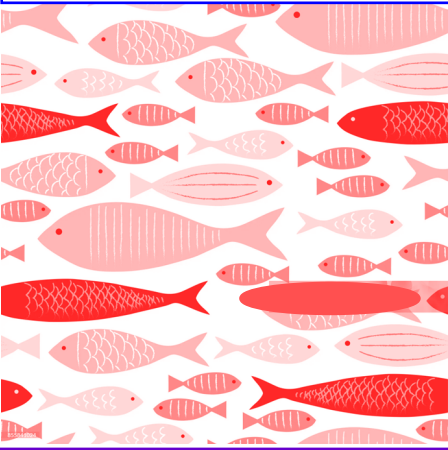
Femme de pêcheur, elle était une cuisinière remarquable et d'une gourmandise célèbre dans toute la région.

Or, un jour où elle avait réalisé un de ses chefs-d'oeuvre, « une galette aux queues d'écrevisses » pour rendre hommage à son époux qui revenait affamé de la pêche.

Elle ne résista pas au plaisir de goûter la galette et la gourmandise fut telle, qu'elle ne s'arrêta qu'une fois la tarte terminée ! Courroux du mari qui appela la vengeance du ciel.

Son désir fut exaucé et la malheureuse « Maria Mâtre » changée en statue de pierre avec sa galette sur la tête !

Vous pouvez l'apercevoir en sortant du restaurant dans la montagne sur votre gauche.



Les Apéritifs

Glenlivet, Chivas	10 €
Four Roses, Jack Daniel's	10 €
Martini Blanc ou Rouge	8 €
Pastis, Ricard	6 €
Porto Blanc ou Rouge, Muscat, Suze	7 €
« Kir au Viognier » Cassis, Pêche, Framboise, Mûre, Griotte, Myrtille, Châtaigne, Violette, Fraise...	7 €
Kir Royal	12 €
Macvin 8 cl	8 €
Vin Jaune 12 cl	14 €
Vin de Paille 8 cl	12 €
Champagne Brut « Bauser » 12 cl	12 €

Les Bières

Heineken Pression Demi (25 cl)	4.00 €
Heineken Pression Sérieux (50 cl)	7.00 €
Panaché (25 cl)	3.50 €
Picou Bière (25 cl)	4.50 €
Pelforth Brune (50 cl)	8.00 €
Hoegaarden bière blanche, (33 cl)	6.00 €
Desperados (33 cl)	6.00 €
Affligem (30 cl)	6.00 €

Les Eaux : Chateldon 75 cl 7.00 €

Évian / San Pellegrino	100 cl 6.00 €
	50 cl 3.00 €



AU CHOIX DANS LA CARTE: 1 Entrée - 1 Plat - 1 Fromage ou Dessert

Apéro Perchettes en Friture (20 filets environ)

Ou

Apéro Eperlans en Friture

ENTRÉES FROIDES : 16 € VERSION XXL PLAT : 27 €

XXL : Accompagné d'un panier de pommes frites Maison

- **Salade Estivale Chèvre et Fruits, Sorbet Ananas/Basilic**
Salade, Tomate, Invololini Speck et Chèvre, Fruits Frais du Moment,
Croûtons de Brioche au Paprika Fumé, Vinaigrette aux Agrumes
- **Filets de Rouget en Bellevue, Mini Ratatouille, Beignet de Fleur de Courgette Tiède**
Vinaigrette de Persil et Mayonnaise à l'Ail Noir
- **Carpaccio de Saumon, Sorbet Citron/Yuzu**
Petite Salade de Perles Nacrées au Saumon Fumé

ENTRÉES CHAUDES : 16 €

- **Cuisses de Grenouilles « Entrée »** Sautées à la Persillade (150 gr)
- **Friture d'Eperlans « Entrée », Salade , Citron, Sauce Tartare/Cocktail**
- **Friture de Perchettes (filets) « Entrée », Salade , Citron, Sauce Tartare/Cocktail**

Les Plaisirs de la Table et ses Convivialités sont des moments
de Bonheur Partagés par tout le Genre Humain dans ce Monde d'Illusions

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

LES PLATS BISTRONOMIQUES 27 €



Poissons :

- **Quenelle de Brochet, Sauce Nantua** au Beurre d'Ecrevisses
Riz Basmati et Poêlée Courgettes et Tomates

- **Cuisses de Grenouilles** Sautées à la Persillade (300 gr)
Ecrasé aux 2 Patates et Poêlée Courgettes et Tomates

- **Filets de Truite Vapeur de la Pisciculture Beuque,**
Sauce Vierge Bella Riva (tomate, chalotes, ail, céleri, courgettes, ciboulette, basilic, carotte, framboise, jus de citron, huile d'olive)
Ecrasé aux 2 Patates, Poêlée Courgettes et Tomates

- **Friture de Perchettes** (filets)
Sauce Tartare/Cocktail, Salade et Pommes Frites Maison

- **Parillada de Poissons à la Plancha**
Saint Pierre, Sandre, Rouget, Gambas, Saint Jacques, Sauce Aïoli,
Ecrasé aux 2 Patates, Poêlée Courgettes et Tomates

- **Friture d'Eperlans** (petits poissons entiers)
Sauce Tartare/Cocktail, Salade et Pommes Frites Maison

V LANDES :

- Filet de Boeuf Chateaubriand** (1809, Origine France)
 Par respect pour le produit et pour le Chef : pas de cuisson « Bien Cuit ». Merci
 Salade et Pommes Frites Maison
 * **Sauce Barbecue Tomates/Oignons/Poivrons**
 * **ou Sauce au Bleu « Saint Agur »**

- **Tartare de Boeuf Charolais aux Couteaux**, *Salade et Pommes Frites Maison*
(180g, Origine France)
Déclinaison avec 3 petites garnitures : Tartare de Tomate, Crème d'Oignons Grillés, Crumble de Parmesan.
Salade et Pommes Frites Maison

* **Mixed Grill du Soleil**

Pluma de Cochon Marinée, Magret de Canard, Onglet de Boeuf,

Poulet Thym/Citron, Merquez, Salade et Pommes Frites Maison, Sauce Barbecue

Version Rossini (+escalope de foie gras poêlée) Supplément 8 €



Ne nous tenez pas rigueur si un plat n'est pas disponible, nous limitons nos stocks par souci de fraîcheur.