

« 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'oeil, 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.

Restaurant Belle-Rive

NANTUA | FACE AU LAC

LE RESTAURANT FERME SES PORTES (hors banquet) *15H SERVICE DU MIDI *23H30 SERVICE DU SOIR

Les Apéritifs

Cocktails Maison

Grains de Pomme: 9 €
Liqueur Pomme Verte, Citron Vert, Crème de Myrtilles, Pétillant

Spritz: Apérol ou Sureau, Tonic, Vin Mousseux 12 €

Masai: 9 €
Amaretto, Curaçao Bleu, Jus d'Ananas

Cocktails Maison Sans Alcool

Softy: Goyave, Fraise, Banane, Sirop Rhum, Ginger Ale 7 €

Glenlivet, Chivas 9,00 €

Four Roses, Jack Daniel's 8,00 €

Martini Blanc ou Rouge 6,00 €

Pastis, Ricard 5,00 €

Porto Blanc ou Rouge, Muscat, Suze 6,00 €

« Kir » 6,00 €

Cassis, Pêche, Framboise, Mûre, Griotte, Myrtille, Châtaigne,
Violette, Fraise...

Kir Royal 12,00 €

Macvin 8 cl 8,00 €

Vin Jaune 12 cl 12,00 €

Vin de Paille 8 cl 10,00 €

Cerdon Rosé Demi-Sec 12 cl 7,00 €

Champagne « Louis Constant » 12 cl 10,00 €

La Brasserie

Les Jus de Fruits 4,00 €

Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas, Fraise

Les Sodas 4,00 €

Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina, Perrier,
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fuzetea Pêche

Limonade 2,50 €

Diabolo 3,00 €

Sirop à l'Eau 2,00 €

Grenadine, Orgeat, Citron, Pêche, Menthe, Fraise, Mûre, Cassis...

Heineken Pression Demi (25 cl) 4,00 €

Heineken Pression Sérieux (50 cl) 7,00 €

Panaché (25 cl) 3,50 €

Picon Bière (25 cl) 4,50 € (50 cl) 8,00 €

Pelforth Brune (33 cl) 6,00 €

Hoegaarden bière blanche, (33 cl) 6,00 €

Desperados (33 cl) 6,00 €

Affligem (30 cl) 6,00 €

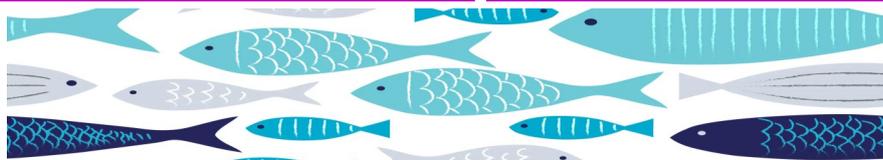
Les Eaux Minérales 100 cl 6,00 €

50 cl 3,00 €

Évian

San Pellegrino, Chateldon

Uniquement en 75 cl



ARDROISE DU JOUR : **Entrée / Plat / Dessert : 25 €**

Servi du lundi au vendredi, au déjeuner, hors jours fériés

Plat + Entrée ou Dessert : 20 € Plat : 16 €

MENU **C**OULEURS DU **L**AC : **45 €**

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

A PARTAGER... **15 €**

Perchettes Apéro en Friture (20 filets environ)

Eperlans Apéro en Friture et Beignets d'Encor-

ENTRÉES **F**ROIDES : **15 €** **V**ERSION **XXL P**LAT : **25 €**

- **Marbré de Terrine de Canard/Rhubarbe/Griottes et Foie Gras**
Petite Salade au Balsamique de Pomme Verte
- **Burrata Di Bufala, Tartare de Tomate et Coulis d'Asperges Vertes**
Oignons Frits et Pickles de Légumes
- **Salade Polinoise au Comté 12 mois et Lardons de Morteau**
Vinaigrette Crémée au Vin Jaune et Croûtons au Paprika Fumé
- **Tartare de Saumon et Tataki de Thon,**
Galettes de Sarrasin en Chips Croustillantes, Sorbet Citron/Yuzu

ENTRÉES **C**HAUDES : **15 €**

- **Cuisses de Grenouilles « Entrée »** Sautées à la Persillade (150 gr)
- **Fritures d'Eperlans « Entrée », Salade et Sauce Aïoli**
- **Fritures de Perchettes « Entrée »** (filets), **Salade et Sauce Aïoli**

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

Un Cuisinier...

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



POISSONS CUISINÉS :

- **Quenelle de Brochet, Sauce Nantua** au Beurre d'Ecrevisses
Duo Riz / Boulgour et Légumes du Marché

- **Cuisses de Grenouilles** Sautées à la Persillade (300 gr)
Pomme Purée et Légumes du Marché

- **Gambas et Filet de Truite de la Pisciculture Beuque, Cuits Vapeur**
Duo Riz / Boulgour et Légumes du Marché, Bisque de Gambas Crémée au Noilly Prat

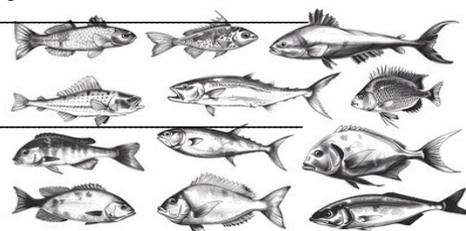
- **Filet de Limande Meunière**
Duo Riz / Boulgour et Légumes du Marché

POISSONS FRITS :

- **Le « Saumon à l'Oseille », Pommes Frites Maison**
Le Saumon en version Fish & Chips, L'Oseille en version Mayo Mousse

- **Friture de Perchettes** (filets)
Sauce Aioli, Salade et Pommes Frites Maison

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



VLANDES :

- **Coeur de Ris de Veau** (Origine Pays Bas) * **Meunière**
* **Persillade**
* **Sauce Morilles, Paris, Girolles** Supplément 6 €
Pomme Purée et Légumes du Marché

- **Filet de Boeuf Chateaubriand** (180g, Origine France)
Salade et Pommes Frites Maison
* **Sauce Poivre**
* **Sauce Echalotes**
* **Sauce Morilles, Paris, Girolles** Supplément 6 €

- **Tartare de Boeuf Charolais aux Couteaux**, Salade et Pommes Frites Maison
(180g, Origine France)
Déclinaison avec 3 petites garnitures : Tartare de Tomate, Houmous Patate Douce/Curry, Oignons Frits

- **Suprême de Poulet** (Origine France) * **Sauce Crème au Vin Jaune**
* **Sauce Morilles, Paris, Girolles** Supplément 6 €
Pomme Purée et Légumes du Marché



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

FROMAGES :

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

DESSERTS :

10 €

- Souvenir d'Enfance :

Meringue Moelleuse, Chantilly Barbe à Papa, Kinder Bueno, Oréo, Fraîse Tagada, Chamallow, donuts, Sauce Nutella, Glace Licorne

- Panna Cotta Menthe Fraîche, Sorbet Chocolat et Pépites de Cookies
- Tiramisu à la Brunoise de Fruits (fraise, ananas, pêche, mangue) Sorbet Pêche
 - Baba au Rhum, Chantilly et Fruits Frais
- Café Gourmand : 4 pâtisseries accompagnent 1 café ou 1 thé / Infusion
- Moelleux Coeur Coulant Chocolat, Coulis Caramel au Beurre Salé, Glace Cacahuète
 - Crème Brûlée Vanille et Dés de Mangue Caramélisés
- Nougatine Glacée Amande/Sésame Noir aux Ecorces d'Orange Confites

- Vacherin aux Agrumes :

meringue Vanille, Sorbets Pamplemousse Rose, Clémentine et Kalamansi, Chantilly à la verveine

* Glaces et Sorbets : 21 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
-
- Coupe Glacée 2 boules ou Faïsselle Fromage Blanc Crème ou Coulis

Vins au Verre (12cl) :

B
L
A
N
C

Viognier de L'Ardèche IGP 5.00 €

Chardonnay Vieilles Vignes / Domaine Monin 7.00 €

Tariquet Premières Grèves IGP / Famille Grassa 6.00 €

Jura Tradition AOC 10% savagnin et 90% chardonnay / Benoît Badoz 7.50 €

Alsace Pinot Gris AOC / Famille Hauller 7.00 €

R
O
S
E

Cuvée Symphonie AOC / Caveau Bugiste 7.00 €

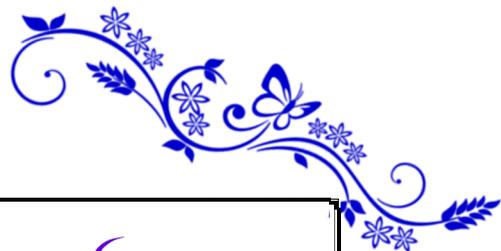
Côtes de Provence Cuvée du Golfe Prestige IGP 6.00 €

R
O
U
G
E

Gamay Bugey AOC / Caveau Bugiste 6.00 €

Saumur-Champigny AOC val de Loire 7.50 €

Côtes du Rhône AOC Les Magerans 6.00 €



Café 2.50 €

Thé, Infusion 2.50 €

Grand Café 5.00 €

Irish Coffee 9.00 €

Rhum Coffee 9.00 €