

Les Cocktails Maison

<u>Spritz Miel / Violette</u> : 20 cl	12 €
Liqueur de Violette, Sirop de Miel, Tonic, Vin Mousseux	
<u>Bella Flora</u> : 12 cl	11 €
Liqueur de Mandarine Impériale, Curaçao Bleu, Bugey Brut	
<u>Grains de Pomme</u> : 12 cl	11 €
Liqueur Pomme Verte, Crème de Myrtilles, Vin Mousseux	
<u>Massai</u> : 20 cl	11 €
Jus d'Ananas, Liqueur Amaretto, Pulpe Myrtille	
<u>Spritz</u> : 20 cl	12 €
Apérol ou Sureau, Tonic, Vin Mousseux	

Mocktails et Brasserie

<u>Scoubidou</u> : <u>Cocktail sans Alcool</u>	9 €	20 cl
Jus de Pommes, Jus de Poire, Sirop Pain d'Epices, Ginger Ale		
<u>La Vie en Rose</u> : <u>Cocktail sans Alcool</u>	9 €	20 cl
Pina colada, Jus de Cranberries, de Citron Vert, Sirop Pomme Verte		
<u>Les Jus de Fruits</u>	5 €	
Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas, Fraise		
<u>Les Sodas</u>	5 €	
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fuzetea Pêche		
<u>Limonade</u>	3 €	<u>Diabolo</u> 4 €
<u>Sirop à l'Eau</u>		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.



LE
BELLERIVE
RESTAURANT
Sur le Lac—NANTUA



Les Apéritifs

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

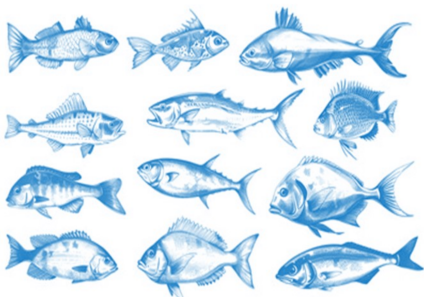
Les Bières

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

Les Eaux : Chateldon 75 cl 7.00 €

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

LE RESTAURANT FERME SES PORTES (hors banquet) *15H SERVICE DU MIDI *23H00 SERVICE DU SOIR



ARDOISE DU JOUR :

Entrée / Plat / Dessert : 25 €

Servi du lundi au vendredi, au déjeuner, hors jours fériés et mois d'Août

Plat + Entrée ou Dessert : 20 €

Plat : 16 €

MENU COULEURS DU LAC : 50 €

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

AP

ARTAGER.....

15 €

Apéro Perchettes en Friture (15 filets environ)

PLACE
DE L'APERO

ENTRÉES FROIDES : 17 €

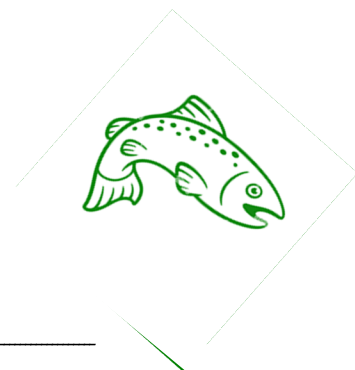
- **Terrine de Canard à l'Orange Marbrée de Foie Gras**
Petite Salade à la Vinaigrette d'Agrumes, Pain au Maïs Toasté
- **Salade Automnale et Croustillant de Chèvre au Miel et Oignons Rouges Confits**
Salade, Tomate, Pois Gourmand, Avocat, Potimarron, Vinaigrette à l'Huile de Noix

ENTRÉES CHAUDES : 17 €

- **Cuisses de Grenouilles « Entrée »** Sautées à la Persillade (150 gr)
- **Bouchée à la Reine « Riviera »**
Quenelle de Truite, Grenouilles, Ecrevisses, Champignons, Fèves Edamame, Sauce Crémeuse au Boursin
- **Bouchée à la Reine de Mamie Simone**
Quenelle de volaille, Rôti de veau, Champignons de Paris, Trompettes, Panais, Sauce Suprême au Vin Jaune
- **Crèmeux de Gambas et Crème Fouettée au Thé Matcha**
Pétales de jambon Serrano, Petites St Jacques, croûtons à la Betterave

*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



P OISSONS :

- **Quenelle de Brochet, Sauce Nantua** au Beurre d'Ecrevisses
Riz/Légumineuse et Compotée Chow/Carotte

- **Cuisses de Grenouilles** Sautées à la Persillade (300 gr)
Ecrasé Pomme de Terre/Butternut et Compotée Chow/Carotte

- **Turban aux 2 Truites, Sauce Dieppoise** (crème, moules, crevettes, champignons)
Filet de Truite de la Pisciculture BEUQUE et Mousseline de Truite Rose
Ecrasé Pomme de Terre/Butternut et Compotée Chow/Carotte

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

- **Parillada de Poissons à la Plancha**
Saumon, Thon, Calamar Mariné, Gambas, Saint Jacques, Sauce Tartare/Cocktail
Ecrasé Pomme de Terre/Butternut, Compotée Chow/Carotte, Beignet Fleur de Courgette



VÉGÉ :

- **Galette de Lentilles, Boulgour et Légumes, Coulis d'Epinards**
Ecrasé Pomme de Terre/Butternut et Compotée Chow/Carotte

V IANDES :

- **Noix d'Entrecôte «Angus» Grillée, Sauce « Café de Paris »**
(250 g, Origine Uruguay) « Café de Paris » : beurre pommade, crème, sauge, romarin, thym, persil, basilic, ail, curry...
Salade et Pommes Frites Maison

- **Fricassée de Poulet au Pinot Noir du Bugey, Cèpes et Morilles** (Origine France)
Ecrasé Pomme de Terre/Butternut et Compotée Chow/Carotte

- **Filet Mignon de Sanglier Grillé**, (Origine UE)
Sauce Poivrade aux Cranberries et Pépites de Marron
Ecrasé Pomme de Terre/Butternut et Compotée Chow/Carotte

- **Duo de Ris de Veau et Cerveau d'Agneau Rôti à la Persillade**
(Origine UE) (Origine Nouvelle Zélande)
Ecrasé Pomme de Terre/Butternut et Compotée Chow/Carotte



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 €
- **Faisselle de Bresse , Crème Epaisse et ses Garnitures** 7 €

DESSERTS :

12 €

- Pavlova d'Automne
Meringue à la Noisette, Chantilly, Poire Pochée au Vin Rouge et Epices, Figue Rôtie, Coulis de Myrtilles
- Tiramisu « Façon Bounty »
Biscuit imbibé Malibu, Ganache montée chocolat, Mousse mascarpone à la coco, Sorbet Chocolat Noir
- Baba au Rhum, Crèmeux Mandarine, Chantilly à la Crème de Marron, Suprêmes de Mandarine au Sirop
- Omelette Norvégienne Revisitée:
Génoise, Sorbet Kalamansi, Glaces Grand Marnier et Sésame Noir, Meringue flambée au Grand Marnier
- Double Saveurs : Fruit de la Passion/Chocolat Blanc, et sa Gaufre Tiède
Panna cotta chocolat blanc, crème brûlée aux fruits de la passion, Sorbet hibiscus rouge/passion/banane
- Crème Brulée Vanille et Ananas Caramélisé, Sorbet Orange/Carotte/Gingembre
- Coupe Glacée « Griottini »
Sorbet mirabelle, Glace pop corn, Sorbet myrtille/violette arrosées de Griottini, (liqueur de griottes et plantes d'absinthe) Morceaux de cake, Chantilly, Pop Corn, Poudre d'ubé
- 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

Vins au Verre (12cl) :

B
L
A
N
C

Viognier Caveau Bugiste IGP côteaux de Lo'ain 7 €

Chardonnay Vieilles Vignes AOC / Domaine Monin 8 €

Tariquet Premières Grives IGP / Famille Grassa 8 €

Jura Tradition AOC 40% savagnin et 60% chardonnay / Benoît Badoz 9 €

Alsace Pinot Gris Bio AOC / Famille Hauller 9 €

R
O
S
E

R
O
U
G
E

Côtes de Provence AOC 8 €

Gamay Bugey AOC / Caveau Bugiste 7 €

Saumur-Champigny AOC val de Loire 8 €

Côtes du Rhône AOC 8 €

Fitou AOC / Château de La Grange bio. 8 €



Café 3.00 €

Thé Infusion 3.00 €

Grand Café 5.00 €

Irish Coffee 9.00 €

Rhum Coffee 9.00 €