

## Les Cocktails Maison

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

## Mocktails et Brasserie

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

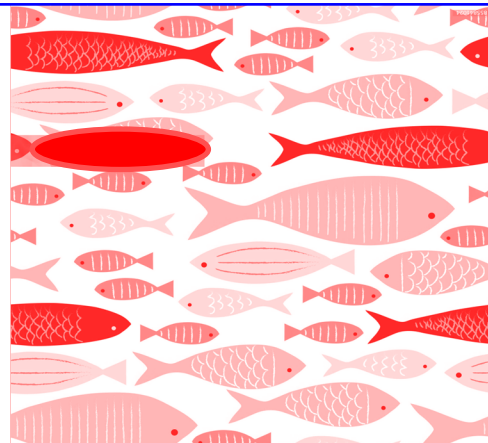
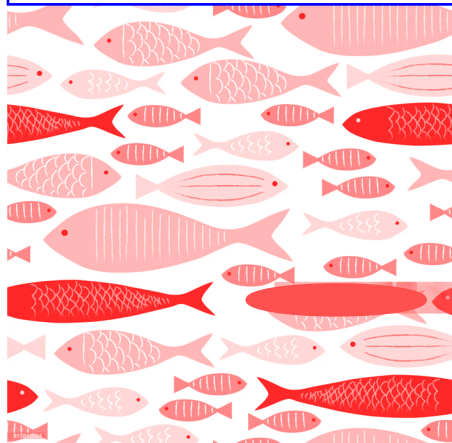
Or, un jour où elle avait réalisé un de ses chefs-d'oeuvre, « une galette aux queues d'écrevisses » pour rendre hommage à son époux qui revenait affamé de la pêche.

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.



## Les Apéritifs

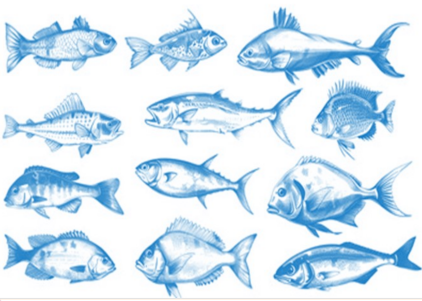
Glenlivet, Chivas	10 €
Four Roses, Jack Daniel's	10 €
Martini Blanc ou Rouge	8 €
Pastis, Ricard	6 €
Porto Blanc ou Rouge, Muscat, Suze	7 €
« Kir au Vignier »	7 €
Cassis, Pêche, Framboise, Mûre, Griotte, Myrtille, Châtaigne, Violette, Fraise...	
Kir Royal	12 €
Macvin 8 cl	8 €
Vin Jaune 12 cl	14 €
Vin 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 €
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 : Chateldon 75 cl 7.00 €

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



**A**RDROISE 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 €

**M**ENU **C**OULEURS DU **L**AC : **50 €**

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

**A P**ARTAGER..... **15 €**

**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*

- **Vitello Tonnato**  
*Tranches de viande de veau rosée, sauce à base de thon, anchois, câpres...*
- **Salade Estivale Chèvre et Fruits, Sorbet Ananas/Basilic**  
*Salade, Tomate, Involuntini 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 Pois Chiches, Betterave et Fêta au Vinaigre de Mangue*

**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

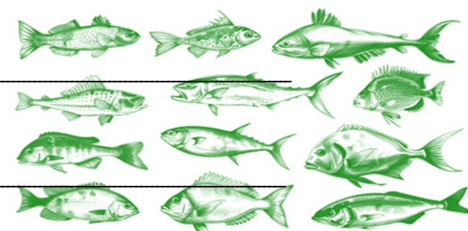


## POISSONS :

- **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, échalotes, 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, Perche, Rouget, Gambas, Saint Jacques, Sauce Aioli,*  
*Ecrasé aux 2 Patates, Poêlée Courgettes et Tomates*

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

## VIANDES :

- **Filet de Boeuf Chateaubriand** (180g, 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 »**

\* **ou Sauce Morilles/Paris/ Girolles** Supplément 7 €

- **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, Merguez, 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.*

## FROMAGES :

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

## DESSERTS :

10 €

- 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 Pamplémousse, 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 Tendance (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

### Vins au Verre (12cl) :

B  
L  
A  
N  
C

viognier de L'Ardèche IGP 7 €

Chardonnay Vieilles Vignes / Domaine Monin 8 €

Tariquet Premières Grives IGP / Famille Grassa 8 €

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

Alsace Pinot Gris AOC / Famille Hauller 9 €

R  
O  
S  
E

Cuvée Symphonie AOC / caveau Bugiste 8 €

Côtes de Provence 8 €

R  
O  
U  
G  
E

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 2.50 €

Thé, Infusion 2.50 €

Grand Café 5.00 €

Irish Coffee 9.00 €

Rhum Coffee 9.00 €