« 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 Nantuatien 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

Frais'O Pomm: 9 €
Liqueur de Pomme Verte, Crème de Fraises des Bois, Jus de Fraise, Pétillant

Spritz *: Apérol, Tonic, Vin Mousseux* 9 €

Cocktail Maison Sans Alcool

Le Softy *: Goyave, Fraise, Banane, Sirop Rhum* 7 €

Glenlivet, Chivas	6,50 €
Four Roses, Jack Daniel's	6,00 €
Martini Blanc ou Rouge	5,00 €
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 Impérial 8,00 € Royal 12,00 €

Macvin 8 cl	6,00 €
Vin Jaune 12 cl	10,00 €
Vin de Paille 8 cl	10,00 €

Les Pétillants (coupe 12 cl)

Cerdon Rosé Demi-Sec	7,00 €
Champagne « Louis Constant »	10,00 €

La Brasserie

Les Jus de Fruits 3,50 €
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)	3,50 €
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)	5.50 €
Hoegaarden bière blanche, (33 cl)	5,50 €
Desperados (33 cl)	5.50 €
Affligem (30 cl)	5.50 €

Les Eaux Minérales

100 cl 7.00 €
50 cl 3.50 €

Évian
Badoit, San Pellegrino, Chateldon
Uniquement en 75 cl

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...

Entrées froides :

- ***Foie Gras de Canard*** *en Terrine, Mariné au Macvin Rouge* — *21 €*
  Pain Toasté aux Fruits Rouges, Chutney Poires aux Epices Douces

- ***Salade Caésar -Belle Rive*** — *14 €*
  salade, tomates cerises, aiguillettes de poulet panées, lamelles de vieux comté, croûtons à l'encre de seiche, sauce César au bresse-bleu

Entrées chaudes :

- ***Oeuf Poché et Poulpe en Meurette*** — *16 €*
  Sauce vin rouge, champignons, oignons, lardons, Croûtons

- ***Cuisses de Grenouilles*** *Sautées à la Persillade* — *15 €*
  (150 gr)

Menu du jour :

Servi le lundi, jeudi et vendredi, au déjeuner, hors jour fériés

Entrée / Plat / Dessert - 25 €

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

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

POISSONS :

- ***Quenelle de Brochet, Sauce Nantua*** *au Beurre d'Ecrevisses* — *24 €*
  Riz Basmati Pilaf et Légumes du Marché

- ***Filets de Truite de la Pisciculture de la Petite Montagne*** *39* — *25 €*
  Sauce François 1er : fumet crémé additionnée de cubes de tomates, oignons, champignons et persil
  Ecrasé de Pomme de Terre à l'Ancienne et Légumes du Marché

- ***Cuisses de Grenouilles*** *Sautées à la Persillade (300 gr)* — *28 €*
  Ecrasé de Pomme de Terre à l'Ancienne

- ***Friture de Filets de Perchette****, Sauce Tartare/Cocktail* — *23 €*
  Salade et Pommes Frites Maison

- ***Suggestion du Mois : Terre & Mer*** — *30 €*
  Saint Jacques au Beurre Persillé et Saucisson Lyonnais Pistaché
  Risotto Crémeux au Comté

VIANDES ET ABAT:

- ***Coeur de Ris de Veau Doré au Beurre*** *(origine UE)* — *27 €*
  à la Persillade ou Sauce Forestière *(trompettes, Morilles, Paris)*
  Ecrasé de Pomme de Terre à l'Ancienne et Légumes du Marché

- ***Filet de Boeuf Chateaubriand*** *(180g, rigine UE)* — *28 €*
  Pommes Frites Maison et Légumes du Marché
  Sauce au choix : Poivre, Echalotes, Forestière (trompettes, Morilles, Paris)

- ***Pluma de Cochon Rôtie, Marinade Barbecue*** *(origine Espagne)* — *23 €*
  Ecrasé de Pomme de Terre à l'Ancienne et Légumes du Marché

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

FROMAGES :

- ***Planche de Fromages Affinés*** *10 €*

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

DESSERTS *MAISON* DU MOMENT :

** Tarte au Citron Meringué...*

** Tiramisu Café/Oréo*

** Baba au Rhum, Chantilly et Fruits Frais*

** Tiramisu Mangue/Abricot*

** Mousse au Chocolat...*

** Nougatine Glacée Amande/Sésame Noir aux Ecorces d'Orange Confites*

** Vacherin Vanille/Framboise/Meringue Vanille,*

** Vacherin Pabana : Glace «Tarte Citron Meringuée » et Sorbet Pabana / Meringue Curaçao Bleu (Pabana : passion/banane/mangue/citron)*

MENU DES PTITS LOUPS : *Jusqu'à 12 ans* *13 €*

Plat + Dessert :

- *Aiguillettes de Poulet Panées aux Corn Flakes, Pommes Frites Maison*

Ou

- *Emincé de Quenelle de Brochet, Sauce Nantua, Riz Basmati*

- *Coupe Glacée 2 boules*

Vins au Verre (12cl) :

BLANC

Viognier de l'Ardèche IGP 5.00 €

Chardonnay Vieilles Vignes / Domaine Monin 7.00 €

Tariquet Premières Grives IGP / Famille Grassa 6.00 €

Jura Tradition AOC 40% savagnin et 60% chardonnay / Benoît Badoz 7.50 €

Alsace Pinot Gris AOC / Famille Hauller 7.00 €

ROSE

Cuvée Symphonie AOC / Caveau Bugiste 7.00 €

Côtes de Provence Cuvée du Golfe Prestige IGP 6.00 €

ROUGE

Gamay Vieilles Vignes Bugey AOC / Domaine Monin 6.00 €

Manicle AOC Pinot Noir Bugey / Domaine Monin 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 €