

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 €

Mocktail et Brasserie

TEA' biscus Virgin : <u>Cocktail sans Alcool</u> Infusion Glacée d'Ibiscus, Sirop Vanille, Ginger Ale, Feuilles de Menthe 20 cl	9 €
Les Jus de Fruits	5 €
Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas, Fraise	
Les Sodas	5 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, Orangina, Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fuzetea Pêche	
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'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.

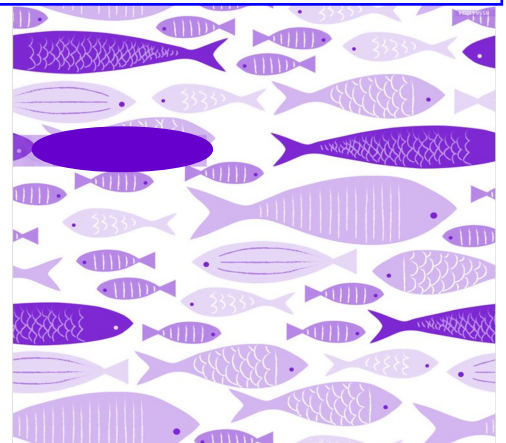
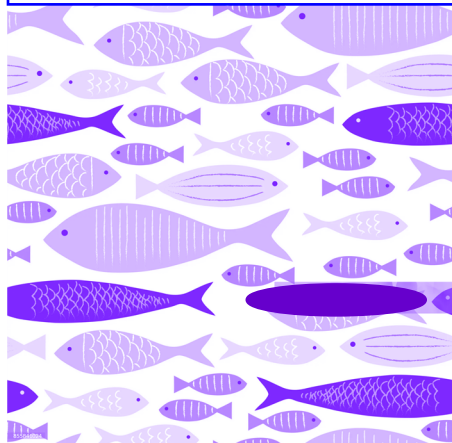
Or, un jour où elle avait réalisé un de ses chefs-d'oeuvre, « une galette aux queues d'écrevisses » pour rendre hommage à son époux qui revenait affamé de la pêche.

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

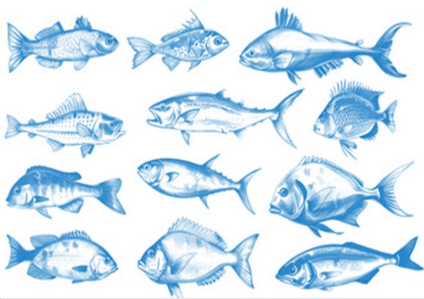
Glenlivet, Chivas	10 €
Four Roses, Jack Daniel's	10 €
Martini Blanc ou Rouge	8 €
Pastis, Ricard	6 €
Porto Blanc ou Rouge, Muscat, Suze	7 €
« Kir au Vignier »	7 €
Cassis, Pêche, Framboise, Mûre, Griotte, Myrtille, Châtaigne, Violette, Fraise...	
Kir Royal	12 €
Macvin 8 cl	8 €
Vin Jaune 12 cl	14 €
Vin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



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 : **50 €**

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

A PARTAGER...

Perchettes Apéro en Friture (20 filets environ) **15 €**

Trilogie en Friture **15 €**

Beignets de Brocolis, Pépites de Cabillaud en Fish&Chips, Moules en Tempura



ENTRÉES **F**ROIDES : **16 €**

- **Marbré de Foie Gras / Terrine de Lièvre / Poire Pochée au Vin Rouge**
Chutney Poire-Coïng et Petite Salade au Balsamique de Pomme Verte
- **Salade des Montagnes Gessiennes**
Salade, Tomate, Bleu de Gex Affiné, Suprêmes de Caille Rôtis, Croûtons de Brioche au Tandoori
- **Crevettes Roses décortiquées, Remoulade de Céleri aux Noisettes, Asperges**
Crème Fouettée à la Bergamote

ENTRÉES **C**HAUDES : **16 €**

- **Cuisses de Grenouilles « Entrée »** Sautées à la Persillade (150 gr)
- **Truite Rose Florentine**
Pavé de Truite de la Pisciculture Beauque, Tombée d'Épinards, Sauce Hollandaise au Kalamansi, Truite Fumée

*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 :

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

- **Cuisses de Grenouilles** Sautées à la Persillade (300 gr)
Purée aux 2 Patates et Légumes du Marché

- **Filet de Sandre Rôti, à la Crème et au Vin Jaune**
Riz Basmati et Légumes du Marché

- **Filet de Limande Poché,**
Sauce « Bonne Femme » Vin Blanc aux Champignons de Paris, Persil et Cébette
Riz Basmati et Légumes du Marché

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

- **Saint Jacques Rôties et Saucisse de Morteau**
Façon Terre & Mer sur Lentilles Corail en Risotto



VIANDES :

- **Duo d'Abats : Coeur de Ris de Veau et Cerveille d'Agneau**
Purée aux 2 Patates et Légumes du Marché
 - * **Meunière**
 - * **ou Persillade**
 - * **ou Sauce Morilles/Paris/Girolles** Supplément 6 €

- **Filet de Boeuf Chateaubriand** (180g, Origine France)
Salade et Pommes Frites Maison
 - * **Sauce au Bleu Saint Agur**
 - * **ou Sauce Morilles/Paris/ Girolles** Supplément 6 €

- **Cuisse de Poulet Fermier Label Rouge** (Volaille Française IGP Auvergne)
 - * **Sauce « Bangaly » à la Cacahuète**
 - * **ou Sauce Morilles/Paris/Girolles** Supplément 6 €



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 Ananas/Kiwi:*
Meringue vanillée, Chantilly, Morceaux d'Ananas et Kiwis, Coulis de Mangue
- Tiramisu Baileys-Chocolat Noir- Marron Glacé
Panettone imbibée baileys, mousse mascarpone aux éclats de marrons glacés, Sorbet Chocolat
- *Baba au Rhum, Chantilly et Fruits Frais*
- Vacherin Rose Tendance :
Meringue aux pétales de Rose, Chantilly au Sirop Curaçao, Sorbet Framboise-Groseille, Glace à la Lavande, Glace Praline Rose
- *Macaron Façon Forêt Noire :*
macaron chocolat, ganache montée chocolat, chantilly, griottes et amarenes,
- Crème Brûlée à la vanille de Madagascar
- *Nougat Glacé : Nougatine Cacahuète et Sésame Noir, aux Ecorces d'Orange Confite*
- 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 €

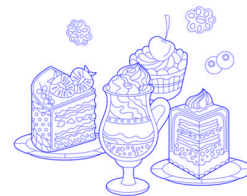
Gamay Bugey AOC / Caveau Bugiste 7 €

Saumur-Champigny AOC val de Loire 8 €

**R
O
U
G
E**

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 €