

« La Légende de Maria Mâtre »

Le touriste, surpris, s'arrête vers la cascade du Palin.

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 :

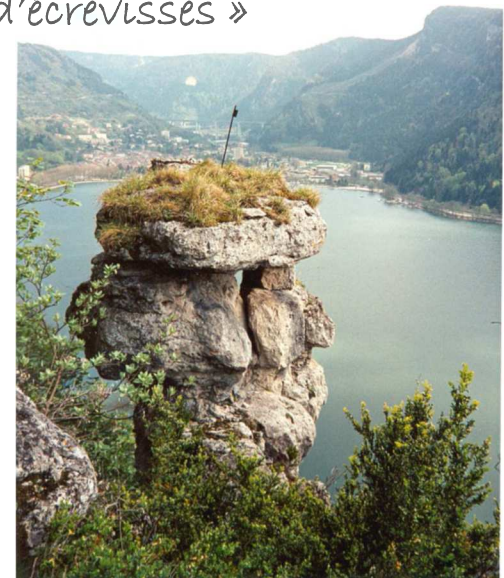
« Maria Mâtre
Qui a mangé la tarte
Sans en laisser à son mari
Oh la Goyârde ! »

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 !



Les Entrées

Petite Friture d'Éperlans 9 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Friture de Filets de Perchette 10 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Salade Jura Bresse Petite : 12 € Grande : 17 €

Salade, Terrine de Poulet et Petits Légumes en Gelée, Vinaigrette à l'Huile de Noisettes, Comté, Oignons Frits Croustillants

Salade Gastronomade Petite : 15 € Grande : 20 €

Salade, Tomate Cerise, Haricots Verts, Magret Fumé, Petit Chèvre Frais, Vinaigrette Framboise/Cassis

Carpaccio de Boeuf de Montagne Petit : 14 € Grand : 19 €

Marinade Pesto Rouge Aubergine/Olive, Copeaux de Parmesan



Assiette Végé'Fraîch Petite : 12 € Grande : 17 €

Tartare de Tomate, Courgettes Grillées, Salade, Pain Maïs Toasté, Mozzarella Fumée, Vinaigrette Cidre et Xérès

Grenouilles Fraîches à la Persillade 150 g 18 € (selon arrivage)

Terrine de Foie Gras de Canard au Côteaux du Layon et Fleur de Sel 18 €

Condiment Pomme/Piment d'Espelette, Pain aux Noix Toasté

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Poissons

Petite Friture d'Éperlans 15 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Friture de Filets de Perchette 18 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Quenelles de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses 19 €

(2 X 85 g)

Riz Basmati, Légumes, Flan de Champignons

Supplément Écrevisses : 5€

Filets de Perche Meunière 25 €

Riz Basmati, Légumes, Flan de Champignons

Grenouilles Fraîches à la Persillade 300.gr 32 € (selon arrivage)

accompagnées de Gratin Dauphinois

Filet de Poisson selon le Marché 27 €

Poché, accompagné de Beurre Blanc

Riz Basmati, Légumes, Flan de Champignons

Le Végé...



Saucisse de Blé et Pois, Boulette de Soja/Tomate/Basilic 20 €

Tajine de Légumes aux Epices Douces

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation.

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Viandes

Tartare de Boeuf «Charolais» aux Couteaux 19 €

Tartare Carotte/Courgette à l'Indienne, Frites et Salade Verte (origine France)

Souris d'Agneau Fondante, Jus Réduit aux Pêches et Graines de Courges et Tournesol 25 €

Blinis de Pommes de Terre, Légumes, Flan de Champignons de Paris

Noix d'Entrecôte Grillée / Boeuf Black Angus 25 €

(origine Uruguay)

Frites et Salade Verte

Supplément Sauce Crème, Morilles et Girolles : 8 €

Poulet de Bresse à la Crème et au Vin Jaune 25 €

Blinis de Pommes de Terre, Légumes, Flan de Champignons de Paris

Poulet de Bresse à la Crème, Morilles et Girolles 33 €

Riz Basmati, Blinis de Pommes de Terre, Légumes

Coeur de Ris de Veau Meunière ou à la Persillade 27 €

Blinis de Pommes de Terre, Légumes, Flan de Champignons de Paris

Coeur de Ris de Veau à la Crème, Morilles et Girolles 35 €

Riz Basmati, Blinis de Pommes de Terre, Légumes

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation.

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris



Les Fromages

Faïsselle Fromage Blanc (Nature ou à la Crème) 5 €

Plateau des Affinés de Maître Fromager 8 €

Les Gourmandises Pâtisseries

café Gourmand 7.50 €

accompagné d'1 mini Crème Brûlée au Cointreau, d'1 Sorbet et de 2 mini Pâtisseries

Crème Brûlée à la Vanille 7.50 €

Dôme Chocolat Blanc, Mousse Exotique, Coeur Coulant Mûre 8.50 €

Sorbet Orange/Carotte/Gingembre

Baba au Rhum Arrangé Mangue/Ananas 8.50 €

Fruits Frais du Moment, Chantilly

Moelleux au Chocolat Coulant, Sorbet Thé vert à la Menthe 8.50 €



Les Gourmandises Glacées

Vacherin Saveur d'Italie 8.00 €

Sorbet Spritz (cocktail Prosecco et agrumes, pointe d'amertume) et Glace Mascarpone, Meringue

Nougatine Glacée aux Ecorces d'Orange Confites et Grand Marnier 9.00 €

Glaces et Sorbets

1 Boule : 3.00 € 2 Boules : 5.50 € 3 Boules : 8.00 €

Glaces : Vanille, Café, Pistache, Rhum/Raisins,
Caramel au Beurre Salé, Mascarpone, Sésame Noir

Sorbets : Thé vert à la Menthe, Spritz, Carotte/Orange/Gingembre,
Chocolat Noir, Cassis, Passion, Citron Vert, Abricot, Fraîse,
Framboise, Ananas, Poire, Noix de Coco, Rhum Don Papa

*Les Plaisirs de la Table et ses convivialités sont des moments de bonheur
partagés par tout le genre humain dans ce monde d'illusion...*

Un Cuisinier



Les Menus

Menu Quénie 25€

**Ce menu n'est pas servi
les Dimanches et Jours Fériés**

Salade Jura Bresse

Salade, terrine de poulet et petits légumes en gelée, comté,
vinaigrette à l'huile de noisettes, oignons frits croustillants



Quenelle de Brochet (120 g)
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses
Supplément Écrevisses: 5€



Crème Brûlée à la Vanille
ou
Vacherin Spritz/Mascarpone

Les P'tits Gourmets 12€

(Pour les moins de 12 ans)

Steak Haché Bœuf / Frites

ou

Émincé de Quenelle, Sauce Nantua
Riz Basmati/Céréales



Coupe de Glace : 2 Boules au choix

Menu des Sapins 35€

Assiette Végé'Fraîch 

Tartare de Tomate, Courgettes Grillées, Salade, Pain Maïs
Toasté, Mozzarella Fumée, Vinaigrette Cidre et Xérès

ou

Carpaccio de Bœuf de Montagne
Pesto Rouge Aubergine/Olive, Copeaux Parmesan

ou

Petite Friture d'Eperlans
Salade et Sauce Tartare



Souris d'Agneau Fondante
Jus Réduit aux Pêches et Graines

ou

Quenelle de Brochet (120 g)
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses
Supplément Écrevisses : 5€

ou

Saucisse de Blé et Pois, 
Boulette de Soja/Tomate/Basilic
Tajine de Légumes aux Épices Douces



Les Affinés de Maître Fromager

ou

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisseries ou Glacées

Formules du Jour

DUO : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15€

TRIO : Entrée + Plat + Dessert : 18€

Servies uniquement au Déjeuner du Lundi au Vendredi Hors Jours Fériés

Menu du Lac 45€

Terrine de Foie Gras de Canard
Au Côteau du Layon et Fleur de Sel
Condiment Pomme/Piment d'Espelette, Pain aux Noix Toasté

ou

Salade Gastronomade

Salade, Tomate Cerise, Haricots Verts, Magret Fumé,
Petit Chèvre Frais, Vinaigrette Framboise/Cassis



Poulet de Bresse Crème/Vin Jaune

Supplément Sauce Crème, Morilles et Girolles : 8€

ou

Coeur de Ris de Veau Meunière ou Persillade

ou

Quenelle de Brochet (120 g), Queues d'Écrevisses
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses

ou

Filet de Poisson selon le marché
Poché accompagné de Beurre Blanc



Les Affinés de Maître Fromager

ou

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisseries ou Glacées

L'établissement ferme
ses portes à Minuit



La Brasserie

Les Jus de Fruits 3,20 €

Orange, Pomme, Abricot, Tomate, Ananas,
Pamplemousse, Fraise

Les Sodas 3,50 €

Schweppes, Orangina, Perrier, Coca Cola,
Coca Cola Zéro, Nestea Pêche

Limonade 2,50 €

Diabolo 3,00 €

Les Sirops à l'Eau 2,00 €

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

Vittel/Sirop 2,30 €

Les Bières

Heineken Pression Demi (25 cl) 3,50 €

Heineken Pression Sérieux (50 cl) 6,50 €

Panaché (25 cl) 3,00 €

Pelforth Brune (33 cl) 3,50 €

Picon Bière (25 cl) 4,50 €

Hoegaarden (bière blanche, 33 cl) 5,00 €

Desperados (33 cl) 6,00 €

Les Boissons Chaudes

café 2,00 €

Thé, Infusion 2,00 €

Grand café 3,50 €

Irish Coffee 7,50 €

Les Apéritifs

Cocktail Maison 6,00 €

Liqueur de Pomme, Crème de Fraise des Bois,
Jus de Fraise, Pétillant

Cocktail Maison Sans Alcool 4,00 €

Cocktail de Jus de Fruits

Les Whiskys (4 cl)

Clan Campbell, Jameson 6,00 €

Glenlivet, Chivas 6,50 €

Les Bourbons (4 cl)

Four Roses, Jack Daniel's 6,00 €

À base de Vin (10 cl) 4,00 €

Martini Blanc, Martini Rouge, Guignolet, Campari

Les Anisés (2 cl) 3,00 €

Pastis, Ricard, Pontarlier

Les Vins de Liqueur (8 cl) 4,00 €

Porto Blanc, Porto Rouge, Muscat Beaumes de Venise

Les Gentianes (10 cl) 4,00 €

Suze

Les Kirs (coupe 14 cl)

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

Kir 3,20 €

Kir Impérial 6,00 € Kir Royal 12,00 €

Les Jurassiens (8 cl)

Macvin 6,00 €

Vin Jaune 8,00 €

Vin de Paille 10,00 €

Les Pétillants (coupe 14 cl)

Cerdon Rosé Demi-Sec 5,00 €

Bugey Brut 7,00 €

Champagne Rosé Louis Constant 8,00 €

Champagne Taittinger Brut 10,00 €

Les Boissons

Les Eaux de Vie (4 cl) 5,00 €

De Vin

Cognac, Armagnac, Marc du Bugey, Marc du Jura

De Cidre

Calvados

De Fruits

Framboise, Poire, Mirabelle

De Céréales

Gin, Vodka

Les Liqueurs (4 cl) 5,00 €

De Plantes

Get 27, Get 31, Verveine, Chartreuse,
Liqueur de Sapin, Génepi, Marie Brizard

De Fruits

Cointreau, Grand Marnier, Malibu, Manzana, Limoncello

Autres

Baileys, Liqueur de Café



Prix Nets : TVA 10 % sur les boissons non alcoolisées
et 20 % sur les boissons alcoolisées, Service Compris

Grenouilles Fraîches à la Persillade (selon arrivage)

Portion Entrée « 150 gr » 18 €



Portion Plat « 300 gr » 32 €

accompagnée de Gratin Dauphinois

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation.

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

