

# Restaurant BELLE RIVE 01130 NANTUA 2021

Tél : 04 74 75 16 60

www.bellerive-nantua.com

*Réservé exclusivement à l'accueil des groupes de tourisme, comités d'entreprises, association, repas de famille, et toute manifestation d'au moins 15 personnes.*

**Menu identique pour tous les convives (sauf enfants)**

**FORAITS BOISSONS EN FIN DE DOCUMENT**

## **Menu à 29 € TTC (Menu à 26 € sans fromage)**

*Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,  
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives  
(même entrée, même plat, même dessert pour tous)*

*Pâté Grand Maman aux Ris d'Agneau et Cranberries  
Petite Salade au Balsamique de Truffes*

*Ou*

*Quenelle de brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses*

*Ou*

*Mousseline de Sole et Artichaut*

*Bouquet de Salade et Vinaigrette de Tomate*

*\*\*\*\*\**

*Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses  
Riz Basmati et Tartelette Fine Poireaux/Carotte*

*ou*

*Dos de Cabillaud Rôti, Beurre Blanc au Caviar de Tomate Cerise et Amandes*

*Riz Basmati et Tartelette Fine Poireaux/Carotte*

*Ou*

*Suprême de Pintadeau « Vallée d'Auge »*

*(sauce crémée au cidre, pommes et champignons)*

*Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

*Ou*

*Jambon à l'Os, Sauce Chablis*

*Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

*\*\*\*\*\**

*Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème*

*\*\*\*\*\**

*Craquant Trois Chocolats, Crème Anglaise, Sorbet Framboise*

*Ou*

*Entremets Mangue/Passion/Coco, Coulis Abricot, Sorbet Fruits du Soleil*

*Ou*

*Charlottine aux Poires, Sauce Caramel, Sorbet Chocolat*

**Menu à 33 € TTC** (entrée, plat, fromage, dessert)  
**Menu à 42 € TTC** (entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,  
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives  
(même entrée, même plat, même dessert pour tous)

Farandole de Gourmandises Façon Tapas  
(Foie gras sur toast, blini de pomme de terre, brochette magret fumé/fruits,  
rillettes de poisson, tartare de légumes, sorbet citron/basilic, mesclun.....)

Ou

Opéra Saumon Mascarpone, Truite Fumée  
Crème Brûlée au Yuzu et Petit Bretzel aux Céréales

Ou

Tourbillon Feuilleté aux Escargots et Crosnes  
Crème d'Ail et Persil, Flan de Champignons

\*\*\*\*\*

Lotte à l'Armoricaine

Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

Ou

Pavé de Sandre Rôti, Sauce Crémée au Vin Jaune  
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses, Sauce Nantua  
Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)

\*\*\*\*\*

Paleron de Veau en Confit, Sauce Foie Gras  
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Gigollette de Canard Farcie Pruneaux/Armagnac  
Cuisinée à la Mondeuse du Bugey et Girolles  
Gratin Dauphinois, Flan de légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème

\*\*\*\*\*

Assiette Tout Framboise

(entremets, tarte, macaron, sorbet, coulis)

Ou

Entremets aux Agrumes, Suprêmes de Pamplemousse  
Sorbet Mandarine

Ou

Tarte Gourmande Chocolat/Speculoos, Pana Cotta Pistache  
Glace au Sésame Noir

**Menu à 40 € TTC (poisson ou viande)**

**Menu à 50 € TTC (poisson et viande)**

-----  
*Merci de bien vouloir effectuer un choix de mets,  
de manière à établir un **Menu Unique** pour l'ensemble des convives  
(même entrée, même plat, même dessert pour tous)*

*Foie Gras du Sud Ouest aux Fruits Secs... Comme un Nougat*

*Macaron Foie Gras/Truffe Blanche*

*Chutney de Poires aux Epices Douces*

*Ou*

*Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses*

*Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses*

*Ou*

*Tartelette Tiède aux Ris de Veau et Cèpes*

*Méli Mélo de Verdure à la Vinaigrette de Macvin*

\*\*\*\*\*

*Filet de Saint Pierre Rôti, Sauce Normande aux Saint Jacques*

*Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)*

*Ou*

*Mousseline de Sole et Ecrevisses, Crémeux de Homard*

*Timbale de Riz Basmati et Céréales (et Tartelette Fine Poireaux/Carotte)*

\*\*\*\*\*

*Pavé de Quasi de Veau à la Crème, Giroles et Morilles*

*Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

*Ou*

*Filet de Canette Farci aux Poires Caramélisées et Foie Gras*

*Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème*

\*\*\*\*\*

*Farandole de Gourmandises*

## **Menu Enfant à 12 € TTC**

*Jusqu'à 12 ans*

-----  
Emincé de Volaille à la Persillade / Gratin Dauphinois

\*\*\*\*\*

Coupe Glacée 2 boules ou Dessert des adultes

## **FORFAITS BOISSONS**

**6.00 € / pers.**

*25 cl vin en pichet : Côtes du Rhône et Chardonnay  
1 café ou Infusion*

**7.00 € / pers.**

*1 bouteille 75 cl pour 4 pers. :  
Côtes du Rhône Rouge et Vin de Pays Bugey Blanc  
1 café ou Infusion*

**8.00 € / pers.**

*1 bouteille 75 cl de Vin du Bugey pour 4 pers.:  
Chardonnay et Pinot Noir Vieilles Vignes  
1 café ou Infusion*

**10.00 € / pers.**

*1 bouteille 75 cl pour 3 pers.:  
Viognier La Violette et Château L'Hospitalet par Gérard Bertrand  
1 café ou Infusion*

**Forfait Apéritif : 5 € / pers.**

*1 kir pétillant cassis ou pêche de vigne ou cocktail sans alcool  
Servi avec canapés ou feuilletés.*

*Notre carte des vins est à votre disposition  
pour toute autre prestation facturée à la bouteille.*

## **PIECE MONTEE CHOUX :**

*2 choux = 4 € ou 3 choux = 6.00 € TTC /personne = forme à définir = minimum 20 personnes*

*Vous pouvez faire livrer au restaurant la pièce montée  
que vous aurez commandée chez votre pâtissier.*

*Service sans supplément.*

## **DROIT DE BOUCHON**

*Seul l'apport de bouteilles de pétillant (champagne, crémant...) est toléré.  
Un droit de bouchon de 10 € TTC est alors appliqué sur chaque bouteille servie.  
L'apport d'aucun autre breuvage n'est accepté.*