

Restaurant BELLE RIVE 01130 NANTUA 2025

Tél : 04 74 75 16 60

www.bellerive-nantua.com

Réservé exclusivement à l'accueil des groupes d'au moins 15 personnes.

Menu identique pour tous les convives (sauf enfants)

FORFAITS BOISSONS EN FIN DE DOCUMENT

*Le nombre de couverts réservés servira de base de facturation ;
Tout couvert annulé moins de 48 h avant la prestation sera facturé.*

*Les desserts de tous les menus peuvent être remplacés
par une assiette gourmande ou un gâteau d'anniversaire base Fruits Frais ou Chocolat*

Menu à 32 € TTC (entrée, plat, 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)

*Pâté Grand Maman de Daim aux Morilles et Figues
ou
son Médaillon de Boudin Blanc Gourmand, Petite Salade au Balsamique de Truffes*

Ou

Quenelle de brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses (entrée)

Ou

*Mousseline de Sole aux Petits Légumes,
Bouquet de Salade et Crème Légère au Kalamansi et Curcuma*

*Quenelle de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Ecrevisses
Riz Basmati, ½ Tatin à la Compotée de Tomate, Légumes du Marché*

ou

*Pavé de Merlu Rôti, Beurre Blanc à l'Oseille et Tomate Confitée
Riz Basmati, ½ Tatin à la Compotée de Tomate, Légumes du Marché*

Ou

*Aiguillettes de Poulet « Vallée d'Auge », Gratin Dauphinois et Flan de Légumes
(sauce crémée au cidre, pommes et champignons)*

Ou

*Mignon de Porc Cuit Basse Température, Sauce Chablis
Gratin Dauphinois et Flan de Légumes*

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème : Supplément 3.50 €

*Entremets Vacachoc, Sorbet Framboise, Crème Anglaise
(biscuit amande, bavarois vanille, croquant caramel, mousse chocolat)*

Ou

*Entremets Rouge/Rubis, Coulis de Fruits Rouges, Glace Meringue
(biscuit, mousse myrtille, crème mousseline et fruits rouges)*

Ou

Charlottine aux Poires, Sauce Caramel, Glace Sésame Noir

Menu à 36 € TTC (poisson ou viande)

Menu à 45 € 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)

Farandole de Gourmandises Façon Tapas

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

Ou

Mousseline de Sandre et Saumon, Truite Fumée
Crème Brûlée au Yuzu et Pain Grillé aux Céréales

Ou

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

Dos d'Eglefin à l'Armoricaine

Riz Basmati, ½ Tatin à la Compotée de Tomate, Légumes du Marché

Ou

Pavé de Sandre Rôti, Sauce Crémée au Vin Jaune

Riz Basmati, ½ Tatin à la Compotée de Tomate, Légumes du Marché

ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Ecrevisses, Sauce Nantua

Riz Basmati, ½ Tatin à la Compotée de Tomate, Légumes du Marché

Paleron de Veau en Confit, Sauce Foie Gras

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Suprême de Poulet Fermier

Cuisinée à la Mondeuse du Bugey, Morilles et Cèpes

Gratin Dauphinois, Flan de légumes

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème : Supplément 3.50 €

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 43 € TTC (poisson ou viande)

Menu à 55 € 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 Truffe Blanche/Noisette, 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 Maccoin

Filet de Saint Pierre Rôti, Sauce Normande aux Saint Jacques
Riz Basmati, ½ Tatin à la Comptée de Tomate, Légumes du Marché

Ou

Mousseline de Sole et Ecrevisses, Crémeux de Homard

Riz Basmati, ½ Tatin à la Comptée de Tomate, Légumes du Marché

Pavé de Quasi de Veau à la Crème, Girolles et Morilles

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Ou

Suprêmes de Caille Rôtis, Fond de Poêlage au Foie Gras et Poires

Gratin Dauphinois et Flan de Légumes

Assiette de Trois Fromages ou Fromage Blanc à la Crème : Supplément 3.50 €

Farandole de Gourmandises

Menu Enfant à 13 € TTC

Jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de Poulet Panées au Corn Flakes/Frites Maison
Ou
Cassolette de Quenelles de Brochet, Sauce Nantua/Riz Basmati

Coupe Glacée 2 boules ou Dessert des adultes

Forfait Apéritif : 6 € / pers.

*1 kir pétillant pêche de vigne ou cocktail sans alcool
Servi avec feuilletés assortis*

FORFAITS BOISSONS

7.00 € / pers.

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

8.00 € / pers.

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

9.50 € / pers.

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

11.00 € / pers.

*1 bouteille 75 cl pour 4 pers.:
Saint Véran Domaine Saumaize et Château L'Hospitalet par Gérard Bertrand
1 café ou Infusion*

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

PIECE MONTEE CHOUX :

*2 choux = 5 € ou 3 choux = 7.50 € 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 15 € TTC est alors appliqué sur chaque bouteille servie.
L'apport d'aucun autre breuvage n'est accepté.*

*Le nombre de couverts réservés servira de base de facturation ;
Tout couvert annulé moins de 48 h avant la prestation sera facturé*