

« 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.

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

Grains de Pomme: 9 €

Liqueur Pomme Verte, Citron Vert, Crème de Myrtilles, Pétillant

Spritz: Liqueur au choix, Tonic, Vin Mousseux

Apérol ou Campari ou Limoncello ou Sureau ou Génépy 12 €

Masai: 9 €

Amaretto, Curaçao Bleu, Jus d'Ananas

Cocktails Maison Sans Alcool ou Presque...

Softy: Goyave, Fraise, Banane, Sirop Rhum, Ginger Ale 7 €

Cass'en Bulles: Sirop de Cassis, Cidre Doux 7 €

Glenlivet, Chivas 8,50 €

Four Roses, Jack Daniel's 8,00 €

Martini Blanc ou Rouge 6,00 €

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 Royal 12,00 €

Macvin 8 cl 8,00 €

Vin Jaune 12 cl 12,00 €

Vin de Paille 8 cl 10,00 €

Cerdon Rosé Demi-Sec 12 cl 7,00 €

Champagne « Louis Constant » 12 cl 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 €

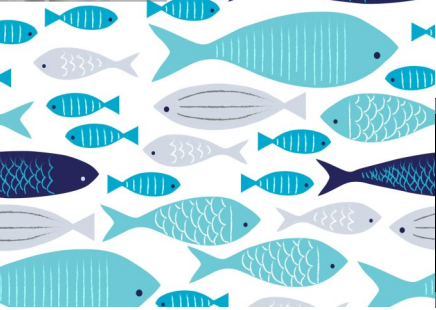
Évian

Badoit, San Pellegrino,

Chateldon

Uniquement en 75 cl





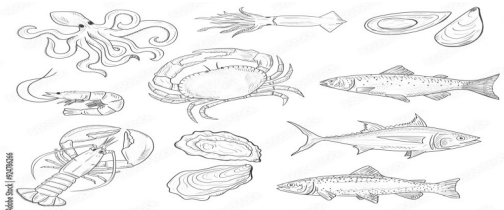
Les Plaisirs de la Table et ses Convivialités sont des moments
de Bonheur Partagés par tout le Genre Humain dans ce Monde d'Illusions
Un Cuisinier...

A PARTAGER...

**PLACE
DE L'APERO**

Friture de Perchettes Apéro (20 filets environ)

16 €



ENTRÉES FROIDES :

- **Terrine de Foie Gras de Canard** aux Abricots Secs et Cranberries
Un Trait de Macvin Rouge et Pain Toasté aux Graines et Fruits 21 €
- **Pâté Grand Maman de Daim** aux Morilles et Figs
Compotée d'Oignons et Myrtilles Aigre Doux 13 €

ENTRÉES CHAUDES :

- **Cuisses de Grenouilles** sautées à la Persillade (150 gr) 16 €
- **Cassolette de Joles de Sandre aux Trompettes et Petits Légumes,**
à la Façon d'une Pôchouse 15 €
- **Crèmeux de Potimarron Perlé à l'Huile de Sésame** 16 €
Pétales de Saint Jacques, Fèves Edamame et Croûtons au Paprika Fumé

A RDROISE DU JOUR : **Entrée / Plat / Dessert - 25 €**

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

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

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

P OISSONS :



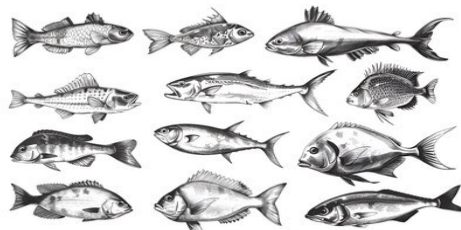
- **Quenelle de Brochet, Sauce Nantua** au Beurre d'Ecrevisses **25 €**
Riz Basmati Pilaf et Légumes du Marché

- **Cuisses de Grenouilles** Sautées à la Persillade (300 gr) **30 €**
Ecrasé aux 2 Patates et Légumes du Marché

- **Friture de Perchettes** (filets) **24 €**
Sauce Tartare/Cocktail, Salade et Pommes Frites Maison

- **Filets de Truite « Meunière » de la Pisciculture Beauque** **26 €**
Riz Basmati Pilaf et Légumes du Marché

- **Filet de Bar Poché** Bisque de Gambas et Brunoise de Fenouil **28 €**
Riz Basmati Pilaf et Légumes du Marché



V IANDES :

- **Coeur de Ris de Veau Meunière ou à la Persillade** (Origine Pays Bas) **30 €**
Ecrasé aux 2 Patates et Légumes du Marché

- **Coeur de Ris de Veau, Sauce Morilles, Paris, Trompettes** **35 €**
Ecrasé aux 2 Patates et Légumes du Marché

- **Filet de Boeuf Chateaubriand** (180g, Origine UE) **28 €**
Pommes Frites Maison et Légumes du Marché
Sauce au choix : Poivre, Echalotes,
Ou 3 Champignons : Morilles, Paris et Trompettes : Supplément 5 €

- **Suprême de Poulet Jaune, Sauce Crème au Vin Jaune** (Origine France) **24 €**
Ecrasé aux 2 Patates et Légumes du Marché

- **Suprême de Poulet Jaune, Sauce Morilles, Paris, Trompettes** **29 €**
Ecrasé aux 2 Patates et Légumes du Marché



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 €

DSSERTS MAISON DU MOMENT : 9 €

** Tiramisu Marron/Mandarine, Sorbet Clémentine Corse*

** Baba au Génépy, Chantilly et Fruits Frais*

** Café Gourmand : 4 pâtisseries accompagnent 1 café ou 1 thé / Infusion 11 €*

- *Tout Chocolat Noir : moelleux coulant, coulis au sirop de chocolat, glace chocolat noir des Caraïbes au sel de Guérande*

** Crème Brûlée Vanille sur Compotée de Pommes et Coing*

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

** Vacherin Revisité : meringue au thé matcha, glace praline rose et sorbet kalamansi*

Le Kalamansi est un petit fruit exotique originaire d'Asie du Sud-Est. Très utilisé dans la cuisine Philippine, cet agrume, proche du citron vert, est riche en vitamine C et dégage une délicate odeur de mandarine, de passion avec un goût acidulé d'orange amère

5

MENU DES PTITS MOUSSES : Jusqu'à 12 ans **Plat + Dessert : 14 €**



- *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*
- *Coupe Glacée 2 boules ou Faisselle Fromage Blanc Crème ou Coulis*

Vins au Verre (12cl) :

Viognier de L'Ardèche IGP 5.00 €

Chardonnay Vieilles Vignes / Domaine Monin 7.00 €

Tariquet Premières Grèves 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 €

**B
L
A
N
C**

Cuvée Symphonie AOC / Caveau Bugiste 7.00 €

Côtes de Provence Cuvée du Golfe Prestige IGP 6.00 €

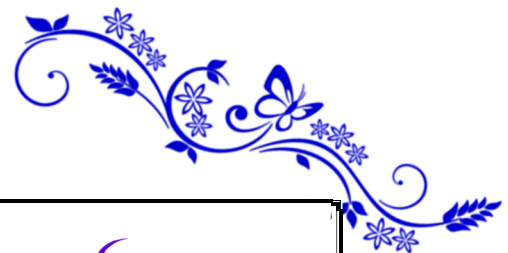
**R
O
S
E**

Gamay Vieilles Vignes Bugey AOC / Domaine Monin 6.00 €

Manicle AOC Pinot Noir Bugey / Domaine Monin 7.50 €

**R
O
U
G
E**

Côtes du Rhône AOC Les Magerans 6.00 €



Café 2.50 €

Thé, Infusion 2.50 €

Grand Café 5.00 €

Irish Coffee 9.00 €

Rhum Coffee 9.00 €