

# la carte.



# Menu.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

32.5€

## entrée au choix

Voir les entrées avec une \*  
Pas de garniture avec Tataki de Bœuf

## plat au choix

Voir les plats avec une \*

## dessert ou glace au choix

Voir les desserts et glaces avec une \*

Une envie hors menu ? Demandez-nous !



11.9€

Pour les enfants jusqu'à 12 ans !

une boisson au choix

plat au choix

Burger maison et frites  
OU pâtes bolognaise  
OU nuggets de poulet maison et frites

dessert au choix

Glace Schtroumpf  
OU glace Oasis  
OU gaufre nutella



# suggestions du moment.

## TARTARE TERRE ET MER | 19.2€

*Tartare de Boeuf et crevettes cuites marinées jus de citron,  
huile d'olives et aneth*

*Servi avec un accompagnement au choix:  
frites, riz, poêlée de légumes maison,  
Gratin dauphinois maison ou salade verte*

---

## BURGER DU MOMENT | 18.5€

*Pain Brasserie, crème de vache qui rit,  
émincé de poulet tandoori, poivrons verts et oignons frits*

*Servie avec un accompagnement au choix:  
frites, riz, poêlée de légumes maison,  
gratin dauphinois maison ou salade verte*

---

## PALOMITA DE COCHON ROUGE | 20.9€

*Noix d'entrecôte de cochon rouge de Castilla*

*Servie avec un accompagnement au choix:  
frites, riz, poêlée de légumes maison,  
gratin dauphinois maison ou salade verte*

*Sauce au choix :  
sauce Nahm-Jim (sauce poisson, coriandre et piment)  
Vin rouge, saint Marcellin ou poivre*

# tapas.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

## assiette de tapas maison | 17.9€

Minis croques straciatella brunoise de tomates et pesto de roquette, pan con tomate, tataki de thon mariné et pané au sésame, demi-cœurs d'artichauds marinés à l'huile d'olive

## saucisson entier | 14.9€

Saucisson entier avec cornichons et beurre

## planche de charcuteries | 20.9€\*

chorizo, Spianata, jambon Serrano jambon Rostello aux herbes

## planche mixte | 21.9€

chorizo, Spianata, jambon Serrano, jambon Rostello aux herbes, comté



# tapas.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

**bol de frites fraîches | 5.9€**

Servi avec une sauce fromagère

**aiguillettes de poulet panées |  
15.9€**

panées façon corn flakes et avec sauce cow-boy

**saint marcellin affiné | 8.2€**

Accompagné de ses toasts

**straciatella à la truffe | 15.9€**

Accompagnée de ses toasts



---

## salade césar | 17.9€\*

Salade romaine, tomates, copeaux de parmesan, œufs durs, aiguillettes de poulet panées au cornflakes, croûtons

## salade thaï | 17.9€\*

Salade romaine, vermicelles de riz, carottes râpées, radis noir râpé, cacahuètes grillées, concombre, tataki de thon mariné au sésame

## poke bowl du moment | 18.9€

Salade Romaine, riz, pickles de chou fleur, pois chiches, haricots verts, chou rouge et lamelles d'encornets en persillade  
Sauce Thai (soja, huile de sésame, gingembre, jus de citron)

## salade de chèvre chaud | 17.9€\*

Mélange de salades, toast de chèvre chaud (pain multi graines) , tomates, figues, lardons, oignons rouges, vinaigrette miel et citron

---

## tataki de bœuf mariné | 18.9€\*

Mariné au soja, gingembre, citronnelle et huile de sesame  
Servi avec une salade croquante (chou chinois, carottes râpées, salicorne ) et accompagnements au choix

## croque végétarien | 17.9€\*

Pain de mie, stracciatella, tapenade de tomates séchées, pesto de roquette  
Servi avec sa salade verte et un accompagnement au choix

## croque jambon cru | 18.9€

Pain de mie, stracciatella, tapenade de tomates séchées, jambon cru, pesto de roquette.  
Servi avec sa salade verte et un accompagnement au choix

## wok au poulet façon thai | 17.9€\*

Nouilles de blé, pois gourmand, poivrons rouges, chou frisé, soja, huile de sésame, gingembre, jus de citron, aiguillettes de poulet marinées miel et citron

## wok du moment | 18.9€\*

Nouille de Blé, julienne de légumes, sauce soja, huile de sésame, jambon cru, billes de mozzarella et pesto

## risotto du moment | 18.9€\*

Riz, bouillon de légumes citronné, parmesan, vin blanc, Emincé de saumon fumé et aneth

Accord met et vin : Riesling (Verre 12cl : 5€60)

## ravioles du moment | 17.9€\*

Crème de chorizo et dés de chorizo

## pâtes du moment | 18.9€\*

Serpentini à la crème de Truffe

## quenelle de brochet | 18.2€\*

Avec sa sauce Nantua servi avec un accompagnement au choix  
Prévoir 10 minutes d'attente



# POISSONS.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

Nos poissons sont servis avec un accompagnement au choix : frites, riz, gratin dauphinois, poêlée de légumes maison ou salade verte

*Supplément 2ème garniture : 2€*

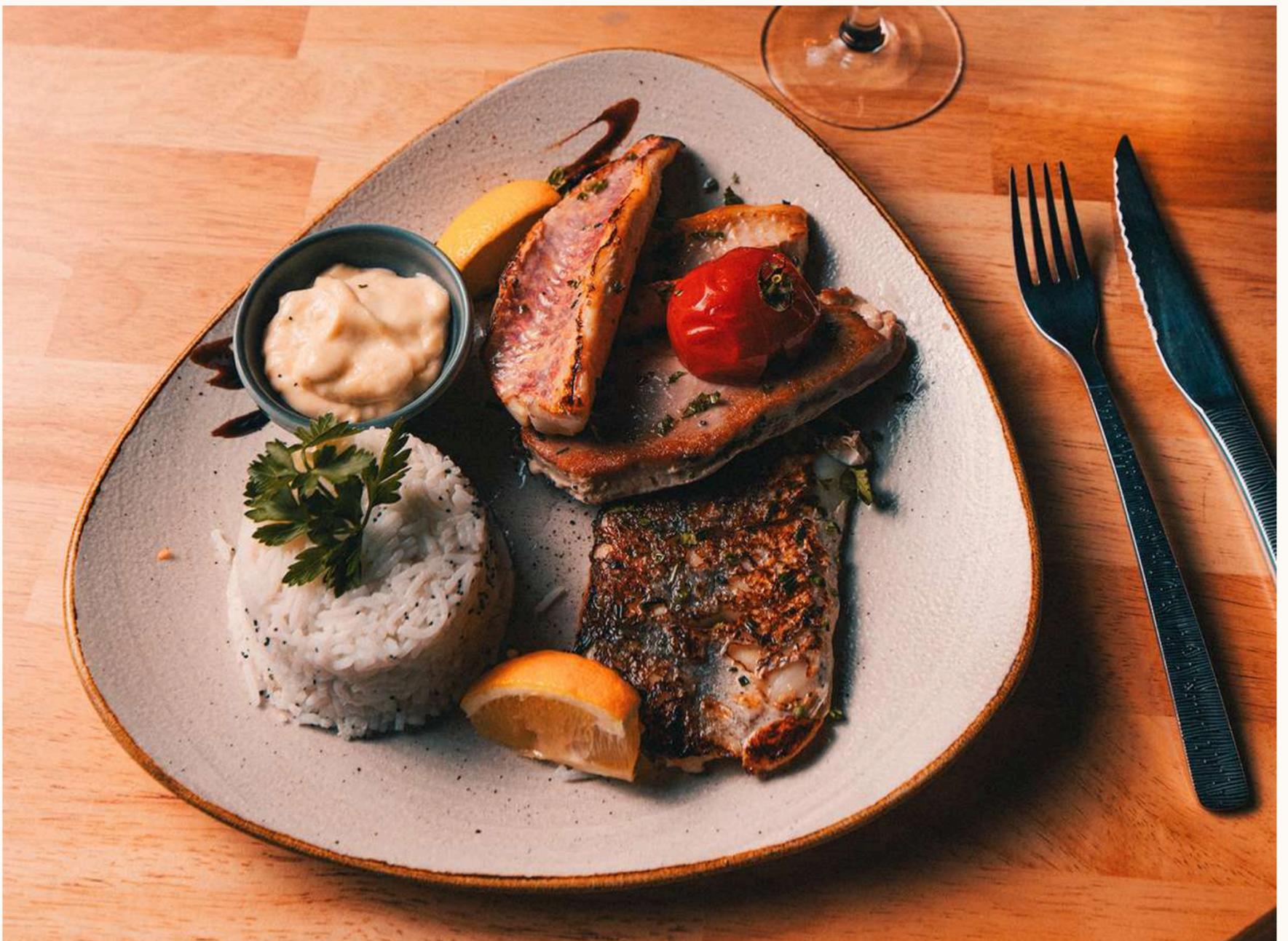
**poulpe entier grillé | 19.9€ \***

Poulpe entier grillé et sa Caponata (aubergines, courgettes, céleri, tomates et olives noires) coulis de poivrons grillés

**plancha de poissons | 22.9€ \***

Steak de requin, filet de rougets, tubes d'encornets grillés  
Sauce curry coco  
SUP 2 EUROS MENU

Accord met et vin : Mâcon (Verre 12cl : 5€70)



# viandes.

RESTAURANT  
**310** *à table*

Nos viandes sont servies avec un accompagnement  
au choix : frites, riz, gratin dauphinois, poêlée de  
légumes maison ou salade verte

*Supplément 2ème garniture : 2€*

## burger classic | 17.5€\*

Pain bun, steak haché façon bouchère, cheddar fumé, tomate,  
salade, oignons rouges, pickles de cornichons, sauce burger

## burger 310 | 18.5€\*

Pain brasserie, steak haché façon bouchère, poivrons  
marinés, pesto de roquette, chorizo et crème de fêta

## tartare de bœuf préparé

normal (200gr) 17.9€\*

XL (300gr) 21.9€

## bavette +/- 250 gr | 19.5€\*

Accompagné de sa sauce au choix  
Vin rouge, Poivre, saint Marcellin,  
sauce Nahm-Jim (sauce poisson, coriandre et piment)



# viandes.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

Nos viandes sont servies avec un accompagnement  
au choix : frites, riz, gratin dauphinois, poêlée de  
légumes maison ou salade verte

*Supplément 2ème garniture : 2€*

**paupiette de dinde | 17.9€\***

*Farcie à la chair à saucisse et olives vertes, avec un jus corsé*

**filet de canard | 22.2€\***

*Accompagné de sa sauce au choix: Poivre, Saint Marcellin,  
Sauce Nahm-Jim (sauce poisson, coriandre et piment)  
ou Vin rouge  
SUP 2€ MENU*

*Accord met et vin : Haute de Beaune (Verre 12cl : 6€50)*

**andouillette sauce moutarde | 17.9€\***

**escalope de cochon panée XXL | 17.9€\***

*Environ 300gr*

*Accord met et vin : Crozes Hermitage (Verre 12cl : 7€)*

**côte de bœuf | 65€**

*Environ 1kg, pour deux personnes maximum  
Accompagné de sa sauce au choix Poivre, Saint Marcellin,  
sauce Nahm-Jim (sauce poisson, coriandre et piment) ou Vin rouge*



# fromages.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

saint marcellin | 5.2€\*

fromage blanc nature | 4.5€\*

fromage blanc | 4.9€\*

Accompagné de crème, de coulis ou de miel au choix



# desserts du moment.

## BANANA SPLIT | 8.2€

*Banane, glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, chocolat chaud et crème fouettée*

---

## STICK CHOCOLAT BLANC | 9.2€

*Mousse pistache et framboises fraîches*

---

## MILLEFEUILLE MAISON | 9.2€

*Crème patissière vanillée maison*

---

## COUPE DE FRUITS | 8.2€

*Salade de fruits frais, sorbet fraise, coulis de fruits rouges et crème fouettée*

# desserts.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

**carpaccio d'ananas | 7.1€\***

sirop basilic et poivre de Sichuan  
sorbet ananas

**coulant au chocolat | 9.2€\***

Coulant au chocolat cœur chocolat blanc et framboises  
glace Framboise

**vacherin minute | 8.2€\***

Glace vanille glace fraise, meringue,  
crème fouettée et coulis de fruits rouges

**crème brûlée à la vanille | 8.2€\***

**le citron givré du 310 | 9.2€\***

Soufflé glacé yuzu et cœur glace pamplemousse

**dôme mousse coco cœur ananas | 9.2€\***

Sablé breton, crème montée à la ricotta et noix de coco  
et cœur ananas confit et noix de coco râpée

**tiramisù spéculoos nutella | 8.2€\***

crème de Mascarpone, spéculoos et sauce nutella  
contient du café

**brioche façon pain perdu | 8.5€\***

Accompagnée de sa glace vanille et de sa sauce au  
choix (nutella ou caramel)

**café gourmand | 8.5€\***

**thé gourmand | 8.9€\***



1 boule | 3€\*

2 boules | 5.5€\*

3 boules | 7.5€\*

## parfums de crème glacée

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, noix de coco,  
menthe chocolat, rhum raisin, pistache

## parfums de sorbet

Citron de Sicile, fraise, framboise, poire, cerise, passion

coupes glacées | 8.5€\*

Dame blanche, chocolat ou café ou caramel liégeois

coupes alcoolisées | 9.2€

Colonel, mint

*Supplément coulis ou sauce ou crème fouettée : 1€*



# Cocktails du moment.

## LE MARION | 11€

*Gin infusé au basilic maison, quartiers de citron vert  
jus de fraise et feuilles de basilic frais*

---

## L'HIBISCUS | 8€

*Gin sans alcool, Schweppes tonic hibiscus,  
sirop de thé parfumé à l'hibiscus*

---

## FUEGO DEL SOL | 11€

*Apérol, téquila, purée de passion  
jus de citron vert*

# apéritifs.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

---

Pastis		4.1€	2cl
Ricard		4.1€	2cl
Porto		4.4€	4cl
Suze		4.4€	4cl
Marsala amande		4.4€	4cl
Campari		4.4€	4cl
Martini		4.8€	5cl
Blanc, Rouge, Fiero ou Vibrante (sans alcool)			
kir		5.2€	12cl
kir pétillant		6.9€	12cl
kir royal		10.5€	12cl
rhum		8€	4cl
Havana 3 ans ou Especial			
vodka Wyborowa		8€	4cl
vodka Grey Goose		10€	4cl
coupe de champagne		10€	12cl



# Whiskies.

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

J&B | 8€ 4cl

Ballantine's | 8€ 4cl

Jack Daniel's | 11€ 4cl  
classique, fire, apple, miel

Chivas 12 ans | 11€ 4cl

Aberfeldy 12 ans | 11€ 4cl

Nikka | 12€ 4cl

Angel's Envy | 12€ 4cl

*Supplément soda : 1€*



# Cocktails.

AVEC ALCOOL

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

**mojito | 11€**

*Nature ou avec purée de fruits (supplément 0.5€)*  
Rhum Havana Especial, menthe, sucre de canne,  
citron vert et eau gazeuse

**spritz | 11€**

Apérol ou Saint Germain ou Martini Fiero ou Limoncello,  
Prosecco et eau gazeuse

**gin tonic | 11€**

Gin Bombay Sapphire ou Bramble ou Citron pressé, tonic

**caïpirinha | 11€**

*Nature ou avec purée de fruits (supplément 0.5€)*  
Cachaça Leblon, citron vert et sucre de canne

**paradise bliss | 13€**

Rhum diplomatico Plana, jus de banane, jus de citron vert,  
purée de passion et sirop de vanille

**piña colada | 11€**

Rhum Havana Especial, jus d'ananas, purée de coco et sirop de vanille

**apple smith | 11€**

Jack Daniel's apple, jus de pomme et soda au gingembre

**sex on the beach | 11€**

Vodka Wyborowa, liqueur de pêche, jus d'ananas et jus de cranberry

**pornstar by Tail's Martini | 11€**

Vodka, liqueur de passion, jus de citron vert et sirop de vanille, shot de  
Prosecco

**cocktail du moment**

Voir serveur ou suggestions

# cocktails.

SANS ALCOOL

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

virgin mojito | 8€

*Nature ou avec purée de fruits (supplément 0.5€)*  
Menthe, citron vert, sucre de canne, sirop saveur rhum et  
eau gazeuse

virgin spritz | 8€

Martini Vibrante, sirop d'orange et tonic

virgin piña colada | 8€

Jus d'ananas, purée de coco, sirop de vanille et sirop  
saveur rhum

cocktail sans alcool du moment

Voir serveur ou suggestions



sirop à l'eau Frigolet | 3.1€ 4cl

Perrier | 4.1€ 33cl

Coca Cola | 4.1€ 33cl

classique, zéro, cherry

Schweppees | 4.1€ 33cl

Tonic, agumes, hibiscus ou ginger beer chili

Sprite | 4.1€ 25cl

Fanta | 4.1€ 25cl

limonade | 4.1€ 25cl

Fuze Tea pêche | 4.1€ 25cl

jus de fruits Pago | 4.1€ 20cl

Ananas, abricot, fraise, mangue,  
orange, pomme, tomate

Redbull | 6€ 25cl



San Pellegrino | 4€ | 5€9

Vittel | 4€ | 5€9

### Heineken Silver Blonde

25cl | 4.3€  
50cl | 7.9€

### Affligem Blanche

25cl | 4.5€  
50cl | 8.3€

### Affligem Blonde

25cl | 4.5€  
50cl | 8.3€

### Nepo tropical milkshake

25cl | 4.9€  
50cl | 9€

*Supplément sirop : 0.3€ pour 25 cl | 0.5€ pour 50cl*

Desperados | 7€

virgin Desperados | 7€

Sans alcool

blanche combawa | 7€

Nepo Brasserie - Fraichement citronnée - 5,2°

pohazy IPA | 7€

Nepo Brasserie - Blonde plus houblonnée aux saveurs fruitées - 6,5°

ambrée miel | 7€

Nepo Brasserie - Finement amère et goût de miel - 6,5°

tropical milkshake | 7€

Nepo Brasserie - Neipa aux notes de fruits tropicaux - 6,8°

(contient du **lactose**)

Heineken 0° | 7€

Sans alcool

# vins.

## ENPOT

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

### rosé

Méditerranée « Teres Antique » IGP

Verre 12cl

23cl

46cl

4.5€

8€

15.5€

### blanc

Viognier « La tour de Gâtine » IGP Cévennes

Côte de Gascogne « XVIII Saint-Luc » IGP

4.9€

8.5€

16€

5.1€

-

-

### rouge

Côtes du Rhône « Les n°7 de Rémi et Julien » AOP

Saint Joseph « Saint Désirat » IGP

4.9€

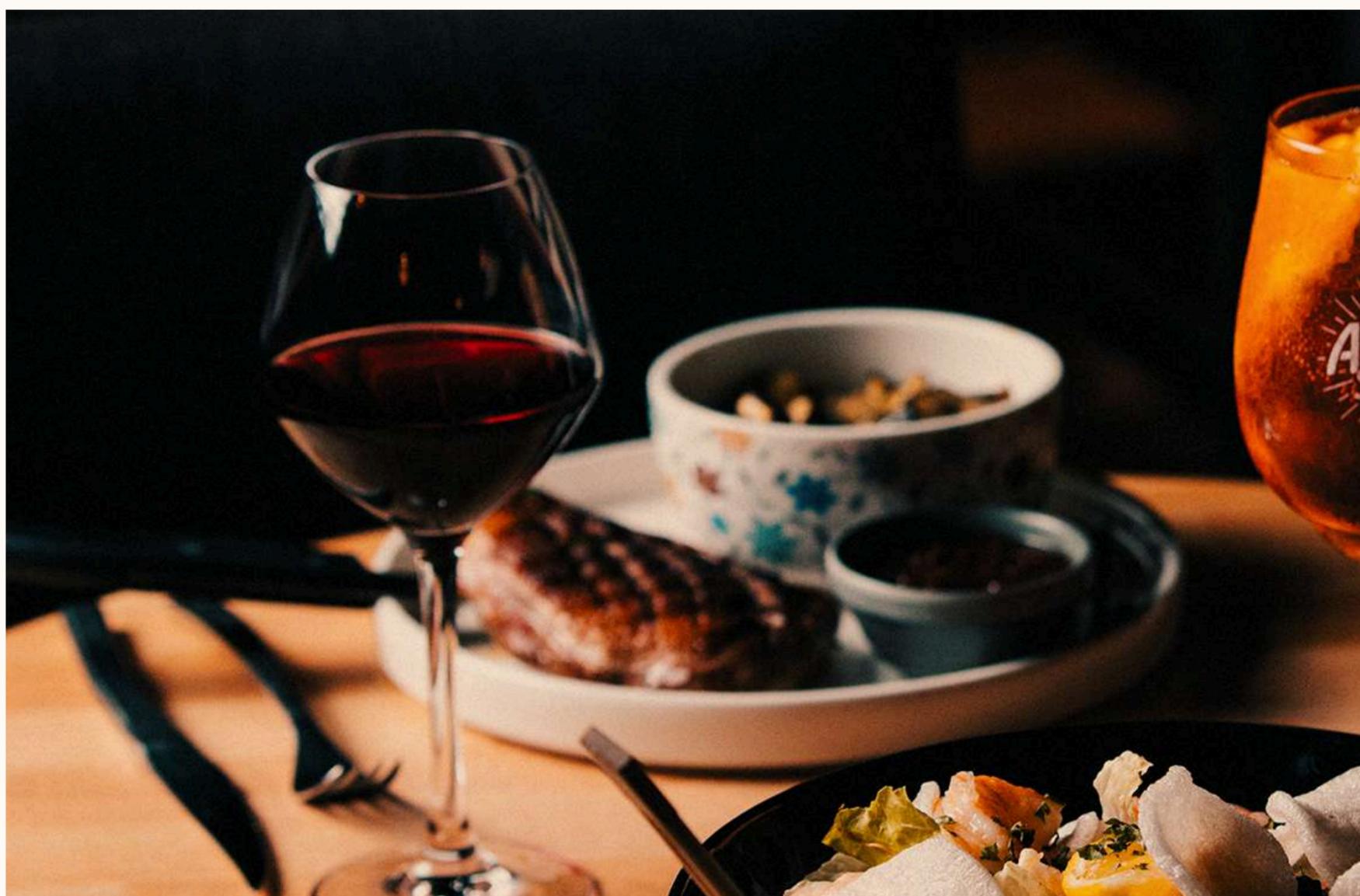
8.5€

16€

6.2€

11€

19€



# VINS. EN BOUTEILLE

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

## LES BLANCS

---

75cl

### Viognier IGP

22.5€

« Pennautier » - Domaine Lorgeril  
*Simple et efficace, il n'a plus rien à prouver !*

### Côte de Gascogne IGP

23.9€

« XVIII Saint-Luc » IGP - Plaimont  
*La touche sucrée de la carte, coup de cœur de Jérémy*

### Macôn Milly-Lamartine AOP

32.9€

Domaine Eloy  
*Fruité et minéral à la fois, un Chardonnay comme on les aime !*

### Roussanne

38.9€

Collines rhodaniennes IGP - Domaine Pierre Gaillard  
*Pur, simple et régional, idéal pour se faire plaisir !*



# VINS. EN BOUTEILLE

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

## LES ROSÉS

	75cl	150cl
<b>Méditerranée IGP</b> <i>« Teres Antique » – Domaine Savagnier</i> <i>Un basique qui ne déçoit jamais</i>	22.5€	-
<b>Côtes de Provence AOP</b> <i>Estérelle – Château du Rouet</i> <i>Un rosé de Provence comme on les aime !</i>	27.9€	-
<b>Côtes de Provence AOP</b> <i>Symphonie – Maison Sainte Marguerite</i> <i>L'élégance qui va vous ravir tout l'été</i>	42€	100€



## LES ROUGES

Vallée du Rhône

	75cl	150cl
<b>Côte du Rhône AOP</b> « Belleruche » - Domaine Chapoutier <i>Un classique, on ne le présente plus</i>	26.9€	-
<b>Syrah IGP</b> « À deux pas » - Domaine Jacouton <i>Comme son nom l'indique, il est à 2 pas de l'excellence</i>	31.9€	60€
<b>Vaqueyras AOP</b> Domaine Miramont <i>Pas besoin de GPS, il vous emmène vers la Provence</i>	37.9€	-
<b>Gigondas AOP</b> Domaine St Damien BIO <i>Bon, Irrésistible et Original</i>	39.9€	-
<b>Crozes Hermitage AOP</b> « Les 7 Chemins » - Domaine Buffière <i>Il ne passe pas par ses 7 Chemins pour vous charmer</i>	42.9€	-
<b>Saint Joseph AOP</b> « Cuvée Premices » - Domaine Richard <i>Il ne se fait pas prier pour être sollicité</i>	42.9€	-
<b>Saint Joseph AOP</b> « Pierre d'Iserand » - Domaine Jacouton <i>Le Wahou de la carte, coup de cœur du Boss</i>	44€	-
<b>Châteauneuf du Pape AOP</b> Domaine Clos de l'Oratoire des Papes <i>Pas aussi vieux que le Pape mais aussi fort que le château</i>	65€	130€
<b>Côte Rôtie AOP</b> « Colline de Couzou » - Domaine Bonnefond <i>On y met le prix pour être au paradis</i>	69.9€	-

# VINS. EN BOUTEILLE

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

## LES ROUGES

Bourgogne

75cl

Hautes côtes de Beaune AOC

39.9€

Domaine Gilles Labry

*La finesse pure, coup de cœur de Lise*

Pinot noir AOP

42.9€

Domaine du Coteaux des Margots

*Puissance et prestance, coup de cœur de Marion*

## LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

75cl

150cl

Prosecco Martini

32.9€

-

Mumm Brut

90€

200€

Ruinart Brut

130€

-



# boissons chaudes.

RESTAURANT **310** *à table*

---

café		2.2€
déca		2.2€
double café		4.1€
double déca		4.1€
café crème		2.4€
café noisette		2.4€
grand café crème		4.3€
capuccino		4.6€
café viennois		4.6€
thé ou infusion		4€



# digestifs.

RESTAURANT  
**310** *à table*

## les classiques | 8.9€ 4cl

Get 27 ou 31, Get citron menthe, Limoncello, Bailey's, Manzana, Poire williams, Armagnac, Génépi, Amaretto

## les supérieurs | 10.9€ 4cl

Chartreuse verte ou jaune, Verveine, Rhum Diplomatico ou Don Papa, Cognac Henessy

## les premiums | 12.9€ 4cl

Tequila Patron Reposado, Gin Mare, Rhum Zacapa ou Santa Teresa 1796 ou Bacardi 10 ans ou Dictador 12 ans

