

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.

KEBAB DU 310 | 18.5€

*Pain kébab, effiloché de porc aux épices, salade, oignons, pickles de piment jalapenos sauce samourâi
Servie avec un accompagnement au choix :
frites, riz, poêlée de légumes maison,
gratin dauphinois maison ou salade verte*

HAMPE DE BOEUF | 18.9€

*+/- 300 Grammes
Servie avec un accompagnement au choix:
frites, riz, poêlée de légumes maison,
gratin dauphinois maison ou salade verte
Sauce au choix :
Ail fumé, Gorgonzola ou poivre*

tapas.

RESTAURANT
310
à table

assiette de tapas maison | 17.9€

Aiguillettes de poulet panées , pan con tomate, tataki de thon mariné et pané au sésame, mini poivrons marinés farcis à la ricotta

saucisson entier | 14.9€

Saucisson entier avec cornichons et beurre

planche de charcuteries | 20.9€*

chorizo, Spianata, jambon Serrano , mortadelle

planche mixte | 21.9€

chorizo, Spianata, jambon Serrano, mortadelle, 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



Salades.

RESTAURANT
310
à table

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 vinaigré, mangue, avocat, chou chinois au sésame et crevettes marinées
Sauce Thai (soja, huile de sésame, gingembre, jus de citron)

salade normande | 17.9€*

Mélange de salades, bouchées de camembert, pêches rôties, oignons frits et tomates

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 italien | 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 | 18.9€

Pain de mie, stracciatella, tomates séchées, jambon cru, pesto de roquette.

Servi avec sa salade verte et un accompagnement au choix

Entrées.

wok au poulet façon thaï | 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, émincé de cochon pané sauce tonkatsu

ravioles du moment | 17.9€*



lardons

risotto du moment | 17.9€*

Riz, bouillon de légumes, aubergines confites à l'ail et éclats de noisettes

Accord met et vin : Rosé Sainte Marguerite (Verre 12cl : 7€)

pâtes du moment | 18.9€*

Sauce citron et aneth et julienne de saumon fumé

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€

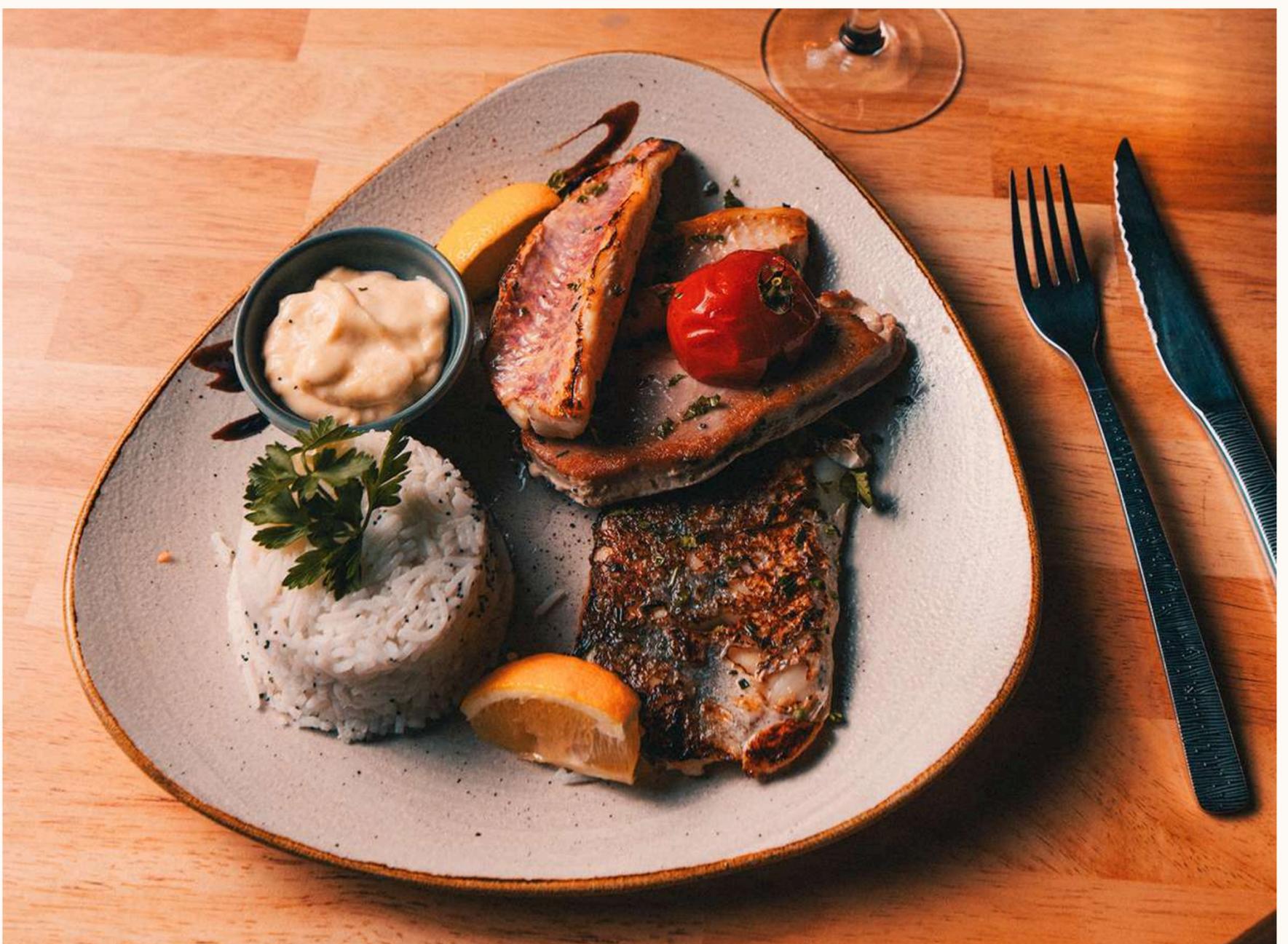
steak de thon | 19.9€*

Sauce vierge agrumes
(Huile d'olive, oranges, pamplemousse, ciboulette)

plancha de poissons | 22.9€*

Tartare de saumon, steak de requin et filets de rouget
Avec Aioli
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, roquette, pesto
rouge, buratta fumée et crème balsamique

tartare de bœuf préparé

normal (200gr) 17.9€*

XL (300gr) 21.9€

onglet +/- 250 gr | 19.5€*

Accompagné de sa sauce au choix
Ail Fumé, Poivre, Gorgonzola,



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€

brochette de poulet | 17.9€*

Brochette de poulet marinées et grillées, poivrons rouges et
verts, oignons rouges
accompagnée de sa sauce au choix
ail fumé, poivre ou Gorgonzola

andouillette sa **SOLD OUT** putarde
| 17.9€*

escalope de cochon panée XXL | 17.9€*

Environ 300gr

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

côte de bœuf | 39.90€

+/- 500g

Accompagné de sa sauce au choix
ail fumé, poivre ou Gorgonzola



fromages.

RESTAURANT
310
à table

1/2 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.

SAINT HONORÉ REVISITÉ | 8.2€

*Chou brisures d'amandes, glace caramel 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 caramel
glace caramel

vacherin minute | 8.2€*

Sorbet Cassis, sorbet Citron, 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

coque chocolat et fraises | 9.2€*

Pêches, abricots, fraises, sirop lé **SOLD OUT** bourgogne, sorbet
cerises, cerises fraîches et coque chocolat

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, stracciatella, pistache

parfums de sorbet

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

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.

TROPIC GLOW | 11€

Vodka, Malibu, jus d'orange, purée de passion, et sirop de mangue

REDFIZZ | 8€

Jus de framboises, jus de citron vert, feuilles de basilic et Schweppes agrumes

GOLDEN SPRITZ | 11€

Gin infusé au citron, liqueur Saint Germain, morceaux de pêche, feuilles de basilic, prosecco et Perrier

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

daïquiri fraise | 11€

Rhum diplomatico Plana, triple sec, liqueur de fraise,
jus de citron vert et purée de fraise

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, jus de cranberry, jus de
citron vert et sirop de gingembre

sex on the beach | 11€

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

pornstar martini | 11€

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

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



SOFTS.

RESTAURANT **310** *à table*

sirop à l'eau Frigolet | 3.1€ 4cl

Perrier | 4.1€ 33cl

Coca Cola | 4.1€ 33cl

classique, zéro, cherry

Schweppes | 4.1€ 33cl

Tonic, agrumes ou hibiscus

Sprite | 4.1€ 25cl

Fanta | 4.1€ 25cl

lir  | 4.1€ 25cl

Fuzetea pêche | 4.1€ 25cl

jus de fruits Pago | 4.1€ 20cl

Ananas, abricot, fraise, mangue,
orange, pomme, tomate, fruit du dragon

Redbull | 6€ 25cl



50cl

1L

San Pellegrino | 4€ | 5€9

Vittel | 4€ | 5€9

eaux.

bières.

PRESSION

RESTAURANT
310
à table

Heineker

SOLD OUT

nde

4.3€

7.9€

Aff

SOLD OUT

che

4.5€

8.3€

Affligem Blonde

25cl | 4.5€

50cl | 8.3€

Nep

SOLD OUT

ige

.9€

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

BOUTEILLES (33CL)

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

25.9€

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

Chardonnay -

25.9€

« Antoine rodet »
Fruité et minéral à la fois, un Chardonnay comme on les aime !

Macôn Milly-Lamartine AOP

32.9€

Domaine Eloy
Aussi charmeur qu'un poème de Lamartine mais avec un goût de reviens-y !



VINS. EN BOUTEILLE

RESTAURANT
310
à table

LES ROSÉS

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



LES ROUGES

Vallée du Rhône

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

