

# LA CARTE

---



RESTAURANT **310** *à table*

# MENU

## 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 !**

**32.5€**

# MENU ENFANT

## 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

**11.9€**

**POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS !**

## SUGGESTIONS DU MOMENT

### **VOL AU VENT | 11.9€ \***

*Béchamel aux champignons et mini quenelles  
servi avec salade verte*

### **CROQUE MONSIEUR A LA TRUFFE | 16.9€ \***

*Pain de mie, béchamel à la truffe et emmental*

### **CROQUE MONSIEUR A LA TRUFFE ET JAMBON | 17.9€ \***

*Pain de mie, béchamel à la truffe,  
jambon blanc au torchon  
et emmental*

### **PALOMITA DE COCHON ROUGE | 20.5€ \***

*cochon rouge de Castille +/- 300 Grammes  
Servie avec frites fraîches, riz pilaf,  
légumes, gratin dauphinois maison ou salade verte  
Accompagnée de sa sauce au choix : suprême, poivre,  
jus forestier ou bleu*

### **BURGER POISSON | 18.9€ \***

*Pain bun, dos dorade sébaste, romaine,  
mayonnaise au wasabi et oignons frits  
Servi avec frites fraîches, riz pilaf,  
légumes, gratin dauphinois maison ou salade verte*

## ASSIETTE DE TAPAS MAISON | 17.9€

Bouchées de camembert panées, tataki de thon mariné, makis œuf mimosa et croque monsieur à la truffe (pain de mie, béchamel à la truffe et emmental)

## PLANCHE DE CHARCUTERIES | 20.9€ \*

Coppa, mortadelle, jambon blanc au torchon, Spianata

## PLANCHE MIXTE | 21.9€

Coppa, mortadelle, jambon blanc au torchon, Spianata et comté

# LES TAPAS

## BOL DE FRITES FRAICHES | 5.9€ \*

Servi avec une sauce fromagère

## AIGUILLETES DE POULET PANÉES | 15.9€ \*

panées aux corn flakes avec sauce cow-boy

## BOUCHÉES DE CAMEMBERT PANÉES | 8.2€ \*

Servies avec une sauce au fromage blanc et ciboulette

*6 pièces*



# SALADES

## SALADE CÉSAR | 17.9€\*

Salade romaine, tomates, copeaux de parmesan, œufs durs, aiguillettes de poulet panées au cornflakes, oignons rouges, croûtons et sauce césar

## SALADE THAÏ | 17.9€\*

Salade verte, carottes râpées, radis rouges, soja, champignons noirs, tataki de thon mariné au sésame et sauce Thai (soja et sésame)

## POKE BOWL DU MOMENT | 18.9€

Riz vinaigré, chou rouge, mangue, concombre , Carottes râpées et stick de mozzarella  
Sauce Thai (soja, huile de sésame, gingembre, jus de citron)

## SALADE MONTAGNARDE | 17.9€\*

Salade verte, pommes de terre grenailles, bouchées de camembert panées, oignons rouges et lard grillé

# ENTRÉES

## TATAKI DE BŒUF MARINÉ | 18.9€\*

Mariné au soja, gingembre, citronnelle et huile de sésame  
Servi avec salade croquante (Céleri, wakamé ) et salicornes accompagnements au choix

## FONDUE AU SAINT MARCELLIN | 16.2€\*

Servi avec ses croûtons de pains



## PLATS

### WOK AU POULET FAÇON THAÏ | 17.9€ \*

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

### WOK DU MOMENT | 18.9€ \*

Nouille de Blé, julienne de légumes, sauce soja, huile de sésame et escalope de porc pané sauce katsu (ketchup et sauce soja)

### GRATIN DE RAVIOLES DU MOMENT | 16.9€\* \*

Crème de truffe  
Servi avec salade verte  
Prévoir 10 min d'attente

### RISOTTO DU MOMENT | 18.9€ \*

Bouillon de légumes à la tomate, vin blanc, parmesan, pousses d'épinards frais et Gambas grillées

### PÂTES DU MOMENT | 17.9€ \*

Sauce poivrons et épices cajun et graine de courge torréfiées

### QUENELLE DE BROCHET | 17.9€ \*

Avec sa sauce tomate et olives vertes  
servie avec un accompagnement au choix :  
Frites fraîches, riz THAI, légumes du jour ou salade verte  
Prévoir 15 minutes d'attente

### TARTIFLETTE MAISON | 17.9€ \*

Pommes de terre, poitrine de porc, reblochon, oignons et crème  
Servie avec salade verte (prévoir 10 min d'attente)

*Supplément jambon cru 2€*

# POISSONS

NOS POISSONS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES FRAICHES, RIZ THAI , LÉGUMES DU JOUR OU SALADE VERTE

Supplément 2ème garniture : 2€

**STEAK DE THON | 19.9€\***

Beurre blanc aux agrumes (contient du vin blanc)

**PLANCHA DE POISSONS | 22.9€**

Darne de saumon, filets de rougets et salade de poulpes  
(poivrons, oignons et ciboulette)  
avec Aïoli SUP 2 EUROS MENU

ACCORD MET ET VIN : MÂCON BLANC (BOURGOGNE) (VERRE 12CL : 5€70)

# VIANDES

NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES FRAICHES, RIZ THAI, LÉGUMES DU JOUR OU SALADE VERTE

Supplément 2ème garniture : 2€

**BURGER CLASSIC | 17.9€ \***

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

**BURGER 310 | 18.5€ \***

Pain brasserie, raclette, sauce blanche aux herbes, pickles de cornichons, steak du boucher et compotée d'échalotes

**ENTRECÔTE | 21.2€ \***

+/- 300g

Accompagnée de sa sauce au choix : suprême, poivre, jus forestier ou bleu

**ESCALOPE DE COCHON PANÉE XXL | 17.9€ \***

Accompagnée de sa sauce tartare  
Environ 300gr

**TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ \***

NORMAL (200GR) 17.9€  
XL (300GR) 21.9€

**BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE \*  
MOZZARELLA ET CHORIZO | 18.2€**

Accompagnée de sauce chorizo

**ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE | 17.9€ \***

# FROMAGES

**DUO DE FROMAGES | 5.2€\***

**FROMAGE BLANC NATURE | 4.2€\***

**FROMAGE BLANC | 4.9€\***

Accompagné de crème, de coulis ou de miel au choix





## DESSERTS DU MOMENT

### CREPE GOURMANDE | 7.2€ \*

*Crêpe, sauce caramel, brisure de M&MS et crème fouettée*

### COUPE 310 | 8.2€ \*

*Glace framboise, glace pistache, coulis de fruits rouges, brisures de meringues et crème fouettée*

## DESSERT

**CARPACCIO D'ANANAS | 7.1€ \***

sirop vanille

**MI-CUIT AU CHOCOLAT MINUTE | 8.5€ \***

Glace vanille  
Prévoir 15 min d'attente

**OMELETTE NORVEGIENNE | 9.2€ \***

glace vanille et fraise  
Flambée en salle

**BARQUETTE AUX MARRONS | 8.2€ \***

*Pâte sablée, crème amandes, crémeux marron, framboises  
et glaçage blanc*

**CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE | 8.2€ \***

**TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE | 8.2€ \***

Crème de citron, meringue italienne, palets bretons et  
zestes de citron vert

**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  
sauce au choix (nutella ou caramel)

**CAFÉ GOURMAND | 8.5€ \***

**THÉ GOURMAND | 8.9€ \***

## GLACES

**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, cassis, 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

### COSMOPOLITAIN



Vodka,  
Triple sec  
Jus de cranberry,  
Jus de citron vert

11 €

### ELDERFLOWER

Jus de citron vert  
Sirop de fleur de sureau  
Perrier  
Feuilles de menthe



8 €

## VIN DU MOMENT

**Côte du Rhône rouge Bio**  
**“Lulu l’alouette” - Domaine Giniès**

**Bouteille 75cl : 27,9€**

**Verre 12cl : 5,50€**



## APÉRITIFS

**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

**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 BOURBON** | **12€** 4cl

**TEELING IRISH** | **12€** 4cl

*Supplément soda : 1€*

## COCKTAILS

### 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 CERISE | 11€

Rhum diplomatico Plana, triple sec, liqueur de griotte,  
jus de citron vert et sirop de cerise

### 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  
et jus de citron vert

### 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

AVEC ALCOOL

## COCKTAILS

### 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

SANS ALCOOL





## SOFTS

**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 ou agrumes

**SPRITE | 4.1€** 25cl

**FANTA | 4.1€** 25cl

**LIMONADE | 4.1€** 33cl

**FUZETEA PÊCHE | 4.1€** 25cl

**JUS DE FRUITS PAGO | 4.1€** 20cl

Abricot, ananas, fraise, mangue,  
orange, pêche, pomme, tomate

**REDBULL | 6€** 25cl

## EAUX

	50cl	1L
<b>SAN PELLEGRINO</b>	<b>4€</b>	<b>5€9</b>
<b>VITTEL</b>	<b>4€</b>	<b>5€9</b>

# LES BIÈRES

## PRESSIONS

### 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 IPA POHAZY

25CL | 4.9€  
50CL | 9€

Supplément sirop : 0.3€ pour 25 cl / 0.5€ pour 50cl

## BOUTEILLES

**DESPERADOS | 7€**

33cl

**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

# LES VINS

## LES BLANCS

75cl

### VIOGNIER IGP

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

22.5€

### CÔTE DE GASCOGNE IGP

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

25.9€

### CHARDONNAY

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

25.9€

### MACÔN MILLY-LAMARTINE AOP

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

32.9€

#### EN POT

Verre 12cl 23cl 46cl

Viognier « La tour de Gâtine » IGP Cévennes	4.9€	8.5€	16€
Côte de Gascogne « XVIII Saint-Luc » IGP	5.1€	-	-

## LES ROSÉS

75cl

150cl

### MÉDITERRANÉE IGP

« Teres Antique » – Domaine Savagnier  
*Un basique qui ne déçoit jamais*

22.5€ -

### CÔTES DE PROVENCE AOP

Estérelle – Château du Rouet  
*Un rosé de Provence comme on les aime !*

27.9€ -

### CÔTES DE PROVENCE AOP

Symphonie – Maison Sainte Marguerite  
*L’élégance qui va vous ravir tout l’été*

42€ 100€

#### EN POT

Verre 12cl 23cl 46cl

Méditerranée « Teres Antique » IGP	4.5€	8€	15.5€
------------------------------------	------	----	-------

LES ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

75cl150cl

CÔTE DU RHÔNE AOP

26.9€-

« Belleruche » - Domaine Chapoutier  
Un classique, on ne le présente plus

SYRAH IGP

31.9€65€

« À deux pas » - Domaine Jacouton  
Comme son nom l'indique, il est à 2 pas de l'excellence

VAQUEYRAS AOP

37.9€-

Domaine Miramont  
Pas besoin de GPS, il vous emmène vers la Provence

GIGONDAS AOP

39.9€-

Domaine St Damien BIO  
Bon, Irrésistible et Original

CROZES HERMITAGE AOP

42.9€-

« Les 7 Chemins » - Domaine Buffière  
Il ne passe pas par ses 7 Chemins pour vous charmer

SAINT JOSEPH AOP

42.9€-

« Cuvée Premices » - Domaine Richard  
Il ne se fait pas prier pour être sollicité

SAINT JOSEPH AOP

45€105€

« Pierre d'Iserand » - Domaine Jacouton  
Le Wahou de la carte, coup de cœur du Boss

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP

65€130€

Domaine Clos de l'Oratoire des Papes  
Pas aussi vieux que le Pape mais aussi fort que le château

CÔTE RÔTIE AOP

69.9€-

« Colline de Couzou » - Domaine Bonnefond  
On y met le prix pour être au paradis

EN POT

Verre 12cl23cl46cl

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

4.9€8.5€16€

Saint Joseph « Saint Désirat » IGP

6.2€11€19€



# LES VINS

## LES ROUGES

### BOURGOGNE

75cl

### HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOC

39.9€

Domaine Gilles Labry  
*La finesse pure, coup de cœur de Lise*

### ITALIE

### NERO D'AVOLA DOC

25.9€

Domaine Guiseppe Campagnola  
*La souplesse et le douceur de la Sicile*

## LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

### PROSECCO MARTINI

75cl

32.9€

150cl

-

### MUMM BRUT

90€

200€

### RUINART BRUT

130€

-



## BOISSONS CHAUDES

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

### LES CLASSIQUES | 8.9€ 4cl

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

### LES SUPÉRIEURS | 10.9€ 4cl

Chartreuse verte ou jaune, Verveine, Rhum Diplomatico ou Don Papa, Cognac Hennessy, Menthe poivrée

### LES PREMIUMS | 12.9€ 4cl

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