

# 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

### AIGUILLETTES 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 Aioli 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 FARCI \* 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

**SCHWEPPES** | 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

**SAN PELLEGRINO** | 4€ | 5€ 9

**VITTEL** | 4€ | 5€ 9

# 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 - Fraîchement 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

32.9€

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

#### 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

27.9€ -

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

### CÔTES DE PROVENCE AOP

42€ 100€ -

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

#### EN POT

	Verre 12cl	23cl	46cl
Méditerranée « Teres Antique » IGP	4.5€	8€	15.5€

# LES VINS

RESTAURANT **310** à table

## LES ROUGES

**VALLÉE DU RHÔNE** 75cl 150cl

**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

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

Verre 12cl 23cl 46cl

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 Giuseppe Campagnola

*La souplesse et le douceur de la Sicile*

## LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

75cl

150cl

**PROSECCO MARTINI**

32.9€

-

**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