

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 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

TERRINE DE VOLAILLE ET FOIE GRAS | 13.9€ *

Servi avec pickles d'oignons et pain de campagne

SAUMON GRAVLAX A LA BETTERAVE | 15.2€

Blinis au sarrasin, crème montée agrumes

*Servi avec frites fraîches, riz thai,
légumes, gratin dauphinois maison ou salade verte*

BOITE CHAUDE | 17.2€ *

Fromage fondu (contient du vin blanc)

*Servie avec pommes de terre grenailles et charcuterie
(Jambon serrrano et spianata)
Prévoir 15 min d'attente*

BALLOTINE DE VOLAILLE A LA TRUFFE | 19.2€ *

Jus de viande

*Servie avec frites fraîches, riz thai,
légumes, gratin dauphinois maison ou salade verte*

PALOMITA DE COCHON ROUGE | 20.5€ *

Cochon rouge de Castille +/- 300 Grammes

*Servie avec frites fraîches, riz thai,
légumes, gratin dauphinois maison ou salade verte
Accompagnée de sa sauce au choix : suprême, poivre,
jus forestier ou bleu*

BURGER DU MOMENT | 18.9€ *

*Pain bun aux épices chili, efilloché de veau aux épices cajun,
poivrons rouges crus et sauce miel et piment d'espelette
Servi avec frites fraîches, riz thai,
légumes, gratin dauphinois maison ou salade verte*

ASSIETTE DE TAPAS MAISON | 17.9€

Bouchées de camembert panées, tataki de thon mariné, wrap jambon blanc, creme cheese, salade et carottes râpées 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, fèves de soja , Carottes râpées et gyozas aux légumes
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

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

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 anneau d'encornets grillés

GRATIN DE RAVIOLES DU MOMENT | 16.9€* *

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

RISOTTO DU MOMENT | 17.9€ *

Bouillon de légumes, vin blanc , parmesan, émincé de champignons de paris et girolles en persillade

PÂTES DU MOMENT | 17.9€ *

Bauletti (Pates farcies ricotta et pistache)
Bouillon de légumes, crème
Eclats de pistache

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€

DOS DE CABILLAUD | 19.9€*

Beurre blanc (contient du vin blanc)

PLANCHA DE POISSONS | 22.9€

Darne de saumon, fDos de merlan bleu et gambas grillées
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

FAUX FILET | 22.9€ *

+/- 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 nutella, bananes et crème fouettée

BROWKIE | 8.2€ *

*Brownie chocolat et cookie au pépites de chocolat
et sa glace caramel*

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 €

VINS DU MOMENT

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

Bouteille 75cl : 27,9€

Verre 12cl : 5,50€

✦ Viognier Blanc IGP Collines Rhodaniennes
Domaine Jacouton

Bouteille 75cl : 37,9€

Verre 12cl : 6,30€

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€ 25cl
Tonic ou agrumes

SPRITE | 4.1€ 25cl

FANTA | 4.1€ 25cl

ORANGINA | 4.1€ 33cl

LIMONADE | 4.1€ 33cl

FUZETEA PÊCHE | 4.1€ 25cl

JUS DE FRUITS PAGO | 4.1€ 20cl
Abricot, ananas, fraise, mangue,
orange, 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 - 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

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 !

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

22.5€ -

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

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 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

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
Saint Joseph « Saint Désirat » IGP

4.9€8.5€16€
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