



RESTAURANT **310** *à table*

la carte

menu

*comprend tous les * sur la carte
Pas de garniture avec le Tataki de Bœuf*

Entrée au choix

Plat au choix

Dessert ou glace au choix

32.5 €

*Une envie hors menu ?
Qui ne tente rien n'a rien
Demandez-nous !*

menu enfant

Une boisson au choix

Plat au choix

*Burger maison et frites
ou nuggets de poulet 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

BRUSCHETTA DU MOMENT | 16.9€ *

Pain bruschetta, sauce tomate, mozzarella, jambon truffé, roquette, stracciatella et tomates cerise

AUMONIERE DE BOUDIN BLANC | 15.2€ *

*Boudin blanc, mélange forestier, noix et crème
Servie avec frites fraîches, riz thai, légumes,
gratin dauphinois maison ou salade verte*

GRATIN D'ANDOUILLETTE | 18.9€ *

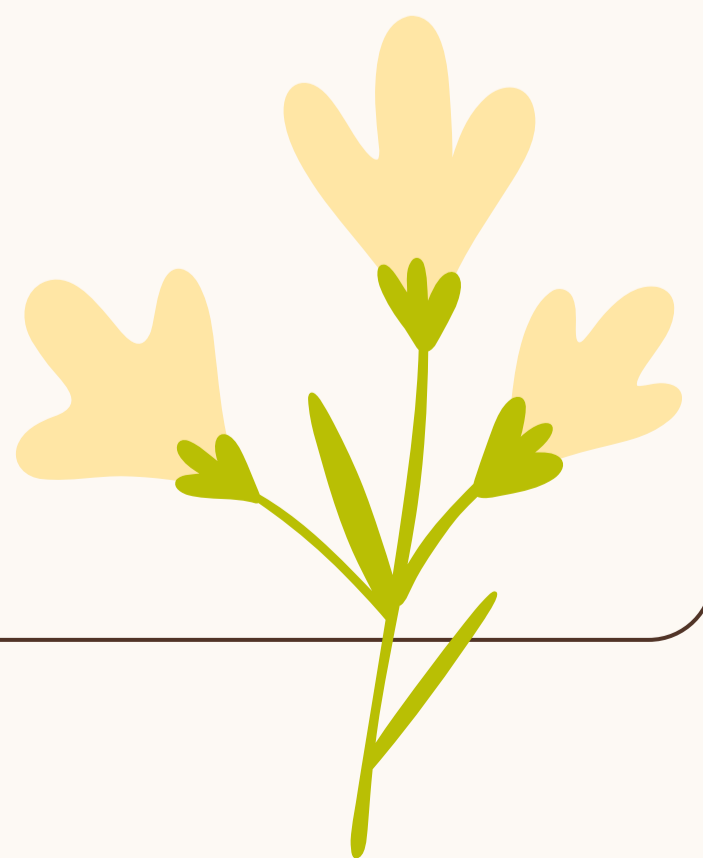
*Pommes de terre, andouillette et sauce moutarde à l'ancienne
Servie avec salade verte*

POIRE DE BOEUF | 22.9€ *

*+/- 300 Grammes
Servie avec frites fraîches, riz thai, légumes,
gratin dauphinois maison ou salade verte
Accompagnée de sa sauce au choix : Poivre, jus forestier, beurre maître d'hôtel, tartare, aioli, vin rouge ou saint marcellin*

BURGER DU MOMENT | 18.9€ *

*Pain bun, guacamole, poulet crunchy, ketchup épicé et tomates
Servi avec frites fraîches, riz thai, légumes,
gratin dauphinois maison ou salade verte*



les tapas

ASSIETTE DE TAPAS MAISON | 17.9€

Arancini à la truffe, pan con tomate, poivrons farçis à la ricotta et saumon Gravlax (Aneth, citron et baies roses)

PLANCHE DE CHARCUTERIES | 20.9€

Coppa, chorizo ibérique, jambon blanc au torchon et spianata

PLANCHE MIXTE | 21.9€

Coppa, chorizo ibérique, jambon blanc au torchon, spianata et comté

BOL DE FRITES FRAICHES | 5.9€

Servi avec une sauce Saint Marcellin

SAINT MARCELLIN PANÉ | 5.9€

10 pièces carte / 5 pièces dans menu

ARANCINI A LA TRUFFE | 14.2€

6 pièces carte / 4 pièces dans menu

AIGUILLETES DE POULET PANÉES | 15.9€

Panées aux corn flakes avec sauce fromage blanc et ciboulette



les 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, chou rouge, radis rouges, soja, concombre, crevettes au sésame grillé et sauce Thai (soja et sésame)

POKE BOWL DU MOMENT | 18.9 €

Riz vinaigré, chou rouge, mangue, fèves de soja, carottes râpées et queues d'écrevisses sauce Thai (soja, huile de sésame, gingembre et jus de citron)

SALADE SAINT MARCELLIN PANE | 17.9€ *

Salade verte, Saint Marcellin pané, tomates cerises, artichauts marinés, oignons frits et sauce vinaigrette

SALADE LYONNAISE | 17.9€ *

Salade verte, tomates cerises, oeuf poché, lard grillé, croûtons, oignons rouges, crème de vinaigre balsamique et sauce vinaigrette

les entrées

TATAKI DE BŒUF MARINÉ | 18.9€*

*Mariné au soja, gingembre, citronnelle et huile de sésame
Roquette et carottes râpées
Servi avec un Accompagnement au choix*

BRUSCHETTA DU MOMENT | 16.9€ *

Pain bruschetta, sauce tomate, mozzarella, jambon à la truffe, roquette et tomates cerises

les 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 aux épices saté

WOK DU MOMENT | 18.9€ *

Nouilles de blé, pois gourmand, poivrons rouges, chou frisé, soja, huile de sésame, gingembre, jus de citron, émincé de Boeuf façon Thai (sésame, soja et miel)

GRATIN DE RAVIOLES DU MOMENT | 16.9€ *

*Crème de chou fleur Servi avec salade verte
Prévoir 10 min d'attente*

RISOTTO DU MOMENT | 17.9€ *

Bouillon de légumes, vin blanc, parmesan, tomates séchées et pointes d'asperges

PÂTES DU MOMENT | 17.9€ *

Penne pesto vert, petits pois et dés de chorizo

QUENELLE NATURE | 17.9€ *

*Avec sa sauce homardine. Accompagnement au choix :
Frites fraîches, riz thai, légumes du jour ou salade verte.
Prévoir 20 minutes d'attente*



les poissons

Accompagnement au choix : frites fraîches, riz THAI, légumes du jour ou salade verte

STEAK DE THON | 19.9€*

Sauce mangue curry

PLANCHA DE POISSONS | 22.9€

Filet de loup, dos de dorade sébaste et moules en persillade
Sauce Aioli (SUP 2 EUROS MENU)

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

les viandes

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, steak du boucher, roquette, pickles d'oignons rouges, crème au bleu

BAVETTE +/- 300 GRAMMES | 21.9€ *

+/- 300 Grammes

Accompagnée de sa sauce au choix : Poivre, jus forestier, beurre maitre d'hôtel, tartare, aioli, vin rouge ou saint marcellin

CASSOLETTE DE VOLAILLE GRATINEE | 17.9€ *

Escalope de volaille, sauce crème et champignons, gratinée au four (mozzarella) servi avec salade verte
10 min d'attente sup jambon blanc 2€

ESCALOPE DE COCHON PANÉE XXL | 17.9€ *

Accompagnée de sa sauce tartare . Environ 300g

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

les fromages

TRIO DE FROMAGES | 5.2 € *

Comté, Bleu et Saint Marcellin

FROMAGE BLANC NATURE | 4.2 € *

FROMAGE BLANC | 4.9 € *

Accompagné de crème, de coulis ou de miel au choix



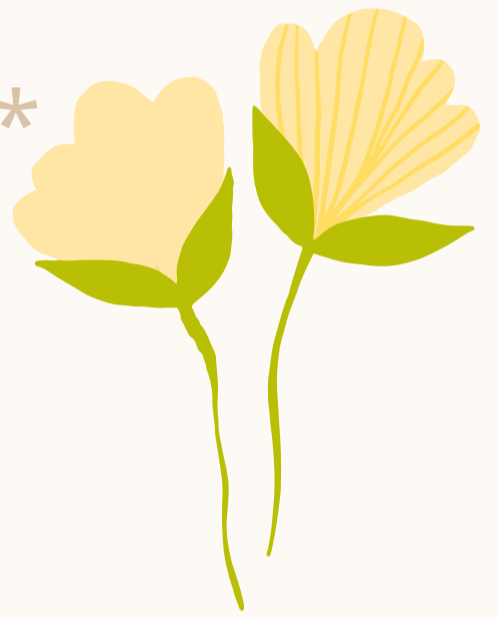
les desserts du moment

MOUSSE AU CHOCOLAT REVISITEE | 9.2 € *

Mousse au chocolat crémeuse au siphon, servi tiède , boule de glace vanille et copeaux de chocolat blanc

STICK CHOCOLAT BLANC | 9.2 € *

Pâte sablée pur beurre, croustillant chocolat blanc, crème de pistache et fraises fraiches



les desserts

CARPACCIO D'ANANAS | 7.1€

Sirop à la menthe et glace noix de coco

COQUE CHOCOLAT | 8.2€

Glace Straciatella, pommes granny, litchi et fraises et crème fouettée

NOUGAT GLACE | 8.5€

Génoise, pistache, framboises et coulis de fruits rouges

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE | 8.2€

TARTE AUX NOIX DE PECAN ET CARAMEL | 8.2€

Avec crème fouettée

ILE FLOTTANTE | 8.2€

Crème anglaise et éclats de caramel

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 noix de pécan sauce au choix (nutella ou caramel)

CAFÉ GOURMAND | 8.5€

THÉ GOURMAND | 8.9€



les glaces

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,

1 BOULE | 3€ *

2 BOULES | 5.5€ *

3 BOULES | 7.5€ *



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 SPRING'Z | 11 €

**GIN INFUSE ROMARIN ET CONCOMBRE
LIQUEUR SAINT GERMAIN
JUS DE CITRON VERT
SIROP DE CONCOMBRE ET PROSECCO**

ZEPHYR | 8 €

**JUS DE PASSION
JUS DE CITRON VERT
SIROP DE VIOLETTE
SCHWEPPE PECHÉ ET FLEUR DE SUREAU**

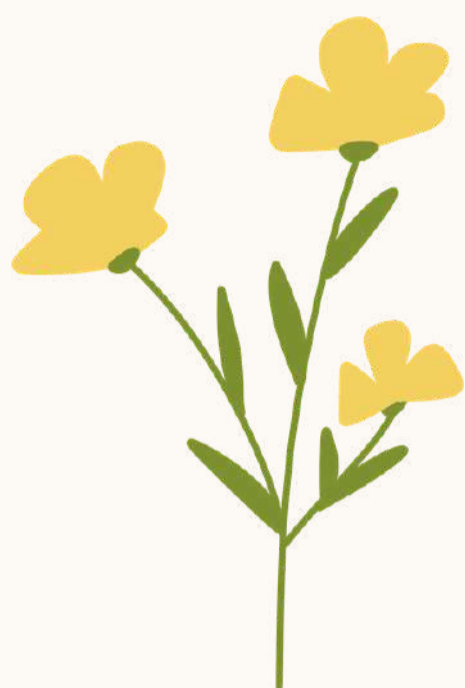


vin du moment

ROSÉ PAYS D'OC IGP "LE POTELÉ"

Verre 12 cl : 5.50€ Bouteille 75cl : 27.90€

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
<i>Blanc, Rouge, Fiero ou Vibrante (sans alcool)</i> MARTINI	4.8 €	5cl
RICARD	4.1 €	
KIR	5.2 €	12cl
KIR PÉTILLANT	6.9 €	12cl
KIR ROYAL	10.5 €	12cl
<i>Havana 3 ans ou Especial</i> RHUM	8 €	4cl
VODKA WYBOROWA	8 €	4cl
VODKA GREY GOOSE	8 €	4cl
COUPE DE CHAMPAGNE	10 €	12cl



whiskies

J&B	8 €	4cl
BALLANTINE'S	8 €	4cl
JACK DANIEL'S	11 €	4cl
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€

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 FRAMBOISE | 11€

RHUM DIPLOMATICO PLANA, TRIPLE SEC, PUREE DE FRAMBOISE
JUS DE CITRON VERT ET SIROP DE VANILLEE

PIÑA COLADA | 11€

RHUM HAVANA ESPECIAL, JUS D'ANANAS, PURÉE DE COCO
ET SIROP DE VANILLE

APPLE SOUR | 11€

JACK DANIEL'S APPLE, LIQUEUR DE MELON, JUS DE CITRON VERT
ET SIROP D'ORGEAT

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

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

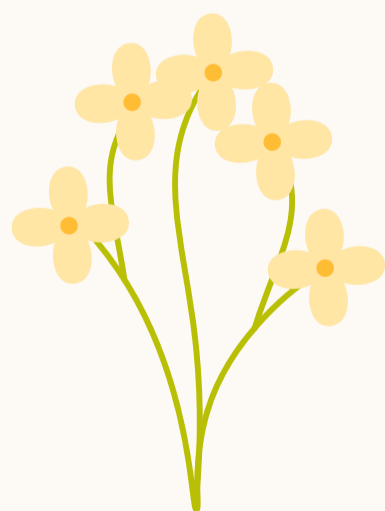
COCKTAIL SANS ALCOOL DU MOMENT

VOIR SERVEUR OU SUGGESTIONS



soft

SIROP À L'EAU FRIGOLET 3.1€	4cl
PERRIER 4.1€	33cl
COCA COLA 4.1€ <i>Classique, zéro, cherry</i>	33cl
SCHWEPPEES 4.1€ <i>Tonic ou agrumes</i>	25cl
SPRITE 4.1€	25cl
FANTA 4.1€	25cl
ORANGINA 4.1€	25cl
LIMONADE 4.1€	33cl
FUZETEA 4.1€ <i>Pêche ou citron vert/menthe</i>	25cl
JUS DE FRUITS PAGO 4.1€ <i>Abricot, ananas, fraise, mangue, orange, pomme, tomate ou fruits du dragon</i>	20cl
REDBULL 6€	25cl



eaux

	50cl	1L
SAN PELLEGRINO	4 €	5.9 €
VITTEL	4 €	5.9 €

les bières

PRESSIONS

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

	25cl	50cl
HEINEKEN SILVER BLONDE	4.3 €	7.9 €
AFFLIGEM DOUCEUR PRINTANIÈRE	4.5 €	8.3 €
AFFLIGEM BLONDE	4.5 €	8.3 €
NEPO IPA POHAZY	4.9 €	9 €

BOUTEILLES

33cl

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, 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
Coup de cœur de Jérémy

25.9 €

CHARDONNAY

« Antoine rodet »
Fruité et minéral, comme on les aime !

25.9 €

MACÔN MILLY-LAMARTINE AOP

Domaine Eloy
Aussi charmeur qu'un poème de Lamartine

32.9 €

EN POT

Viognier « La tour de Gâtine » IGP Cévennes
Côte de Gascogne « XVIII Saint-Luc » IGP

Verre 12cl	23cl	46cl
4.9€	8.5€	16€
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

38 €

80 €

EN POT

Méditerranée « Teres Antique » IGP

Verre 12cl	23cl	46cl
4.5€	8€	15.5€

LES ROUGES – VALLÉE DU RHÔNE

75cl

150cl

CÔTE DU RHÔNE AOP

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

26.9 € -

SYRAH IGP

« À deux pas » - Domaine Jacouton
À deux pas de l'excellence

31.9 € 65 €

VAQUEYRAS AOP

Domaine Miramont
Pas besoin de GPS, direction la Provence

37.9 € -

GIGONDAS AOP

Domaine St Damien BIO
Bon, Irrésistible et original

39.9 € -

CROZES HERMITAGE AOP

« Les 7 Chemins » - Domaine Buffière
Il sait vous charmer !

42.9 € -

SAINT JOSEPH AOP

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

45 € 100 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP

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

65 € 130 €

CÔTE RÔTIE AOP

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

69.9 € -

EN POT

Verre 12cl 23cl 46cl

Côtes du Rhône « Les n°7 de Rémi et Julien » 4.9€ 8.5€ 16€

AOP Saint Joseph « Saint Désirat » IGP 6.2€ 11€ 19€

LES ROUGES - BOURGOGNE

75cl

**HAUTES CÔTES DE BEAUNE
AOC**

39.9 €

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

**les champagnes
et pétillants**



75cl

150cl

PROSECCO MARTINI

32.9 €

MUMM BRUT

90 €

200 €

RUINART BRUT

130 €

boissons chaudes

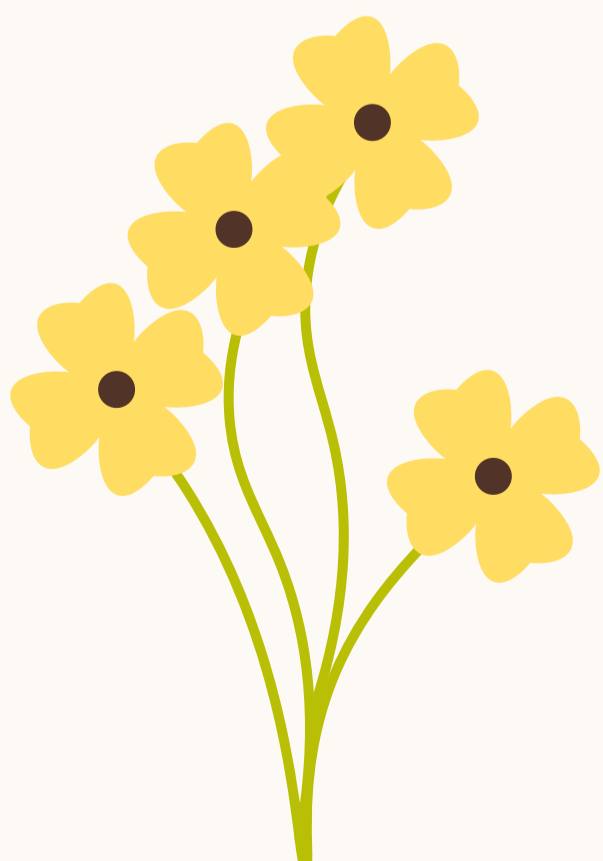
CAFÉ | 2.2 €

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