



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*

## QUICHE SAUMON ET POIREAUX | 13.9€ \*

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

## ONGLET 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 ou saint marcellin*

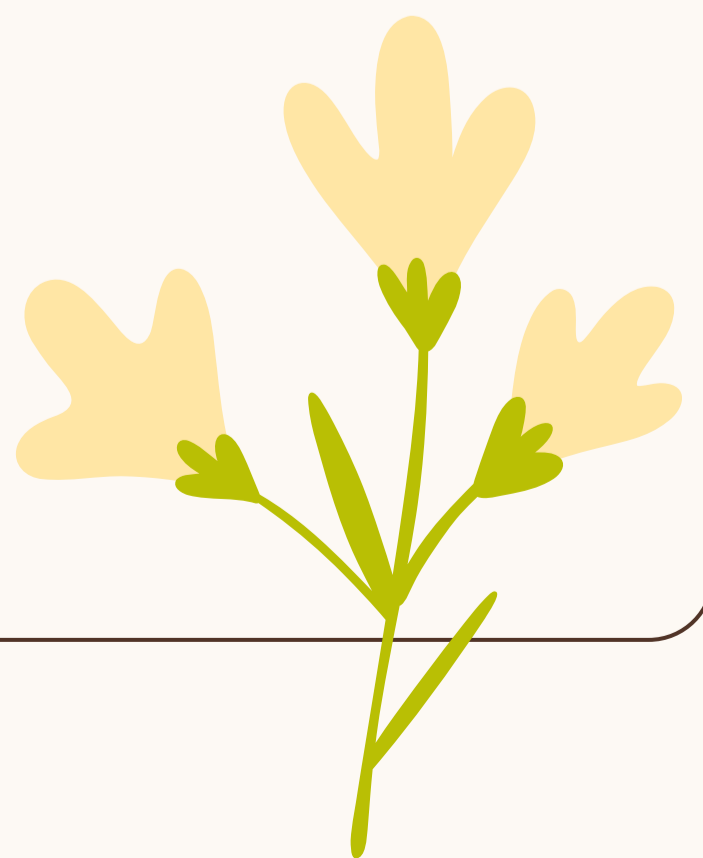
## BURGER DU MOMENT | 18.9€ \*

*Pain bun, guacamole, poulet crunchy, ketchup épicé et tomates*

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

## 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€*



# les tapas

## ASSIETTE DE TAPAS MAISON | 17.9€

*Arancini à la truffe, pan con tomate, poivrons farçis à la ricotta et Saumon Gravlax*

## 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 beignets de chou fleur 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, stracciatella, 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 Thaï (sésame, soja et miel)*

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

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

## RISOTTO DU MOMENT | 17.9€ \*

*Bouillon de légumes, vin blanc, parmesan, olives noires, dés de carottes et zestes de citron*

## 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 thaï, 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

## FILETS DE MAQUEREAU | 16.9€\*

*Persillade froide*

## PLANCHA DE POISSONS | 22.9€

*Filet de limande, tentacules d'encornets et coeur d'espadon  
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 ou saint marcellin*

## ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE A L ANCIENNE | 17.9€ \*

## 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 € \*

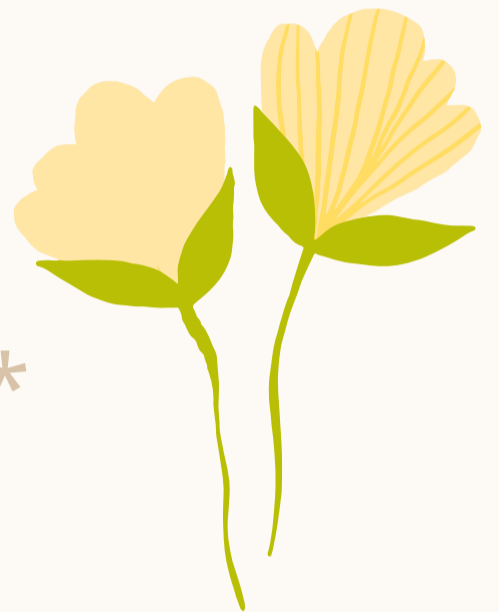
*Mousse au chocolat crémeuse au siphon, servi tiède , boule de glace vanille et copeaux de chocolat blanc*

## COOKIE GEANT | 9.2 € \*

*Pépites de chocolat noirs coulis de fruits rouges  
Glace framboise*

## 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, CAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE COCO, MENTHE CHOCOLAT, STRACCIATELLA, PISTACHE**

**PARFUMS DE SORBET :**

**CITRON DE SICILE, CASSIS, FRAISE, PECHE DE VIGNE, 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 MARION | 11 €

**GIN INFUSÉ AU BASILIC  
JUS DE CITRON VERT  
JUS DE FRAISE  
QUARTIERS DE CITRON VERT ET  
FEUILLES DE BASILIC**

## ZEPHYR | 8 €

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

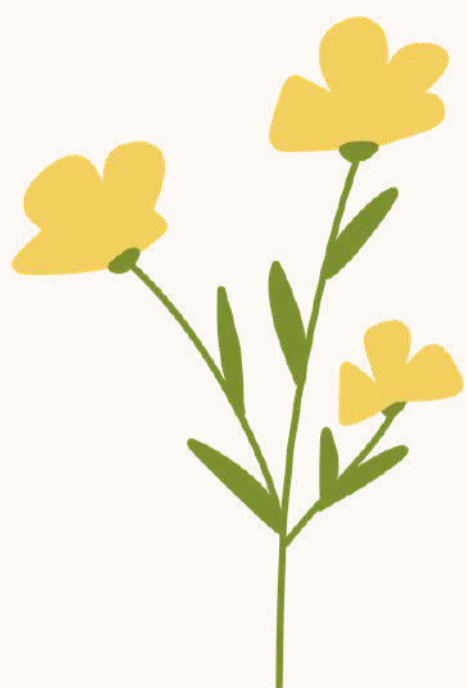


# vin du moment

**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<br/>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

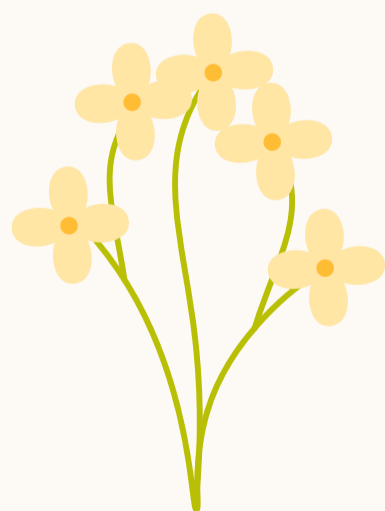
## COCKTAIL SANS ALCOOL DU MOMENT

VOIR SERVEUR OU SUGGESTIONS



# soft

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



# eaux

|                       | 50cl | 1L    |
|-----------------------|------|-------|
| <b>SAN PELLEGRINO</b> | 4 €  | 5.9 € |
| <b>VITTEL</b>         | 4 €  | 5.9 € |

# les bières

## PRESSIONS

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

|  | 25cl         | 50cl         |
|--|--------------|--------------|
| <b>HEINEKEN BLONDE</b>   | <b>4.3 €</b> | <b>7.9 €</b> |
| <b>AFFLIGEM DOUCEUR<br/>PRINTANIÈRE</b>  | <b>4.5 €</b> | <b>8.3 €</b> |
| <b>AFFLIGEM BLONDE</b>   | <b>4.5 €</b> | <b>8.3 €</b> |
| <b>NEPO IPA POHAZY</b>   | <b>4.9 €</b> | <b>9 €</b>   |
| <b>BOUTEILLES</b>  | 33cl         |              |
| <b>DESPERADOS</b>  | <b>7 €</b>   |              |
| <b>VIRGIN DESPERADOS</b><br><i>Sans alcool</i>   | <b>7 €</b>   |              |
| <b>BLANCHE COMBAWA</b><br><i>Nepo Brasserie<br/>Fraichement citronnée - 5,2°</i>   | <b>7 €</b>   |              |
| <b>POHAZY IPA</b><br><i>Nepo Brasserie<br/>Blonde plus houblonnée<br/>aux saveurs fruitées - 6,5°</i>                    | <b>7 €</b>   |              |
| <b>AMBRÉE MIEL</b><br><i>Nepo Brasserie<br/>Finement amère et goût de miel - 6,5°</i>                                    | <b>7 €</b>   |              |
| <b>TROPICAL MILKSHAKE</b><br><i>Nepo Brasserie<br/>Neipa, notes de fruits tropicaux - 6,8°<br/>(contient du lactose)</i> | <b>7 €</b>   |              |
| <b>HEINEKEN 0°</b><br><i>Sans alcool</i>   | <b>7 €</b>   |              |

# 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 €



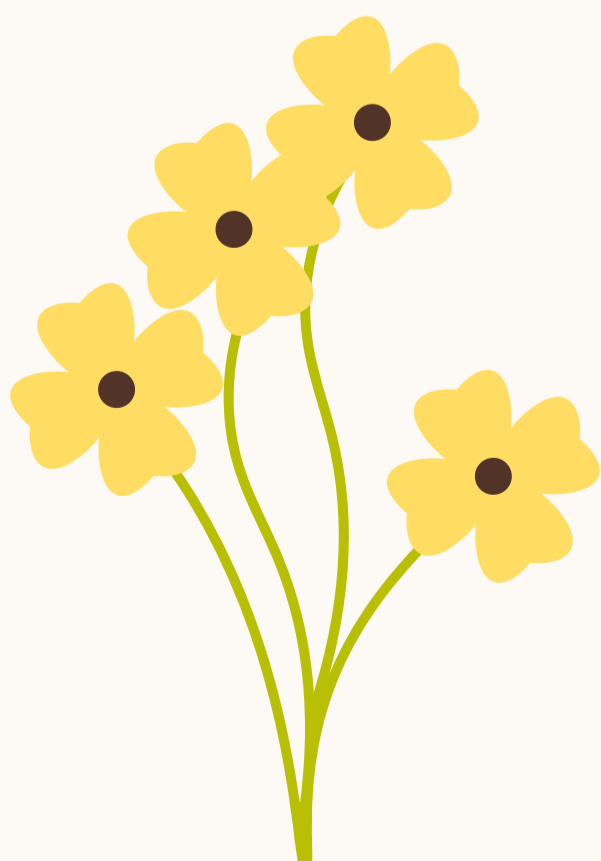
CAFÉ NOISETTE | 2.4 €

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 Henessy, 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*