

RESTAURANT  
**310** *à table*

# LA CARTE

*du 310*

Ouvert du lundi au vendredi  
de 11:30 à 14:00 & 19:00 à 21:30

---

147 Bd de l'Europe, 69310 Pierre-Bénite

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

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

# MENU

**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

*Pour les enfants  
jusqu'à 12 ans !*

---

11.9€

# SUGGESTIONS

du moment

## **TARTARE DE THON - 16.2€ \***

Huile d'olives, citron, oignons cibettes et sauce soja  
Servi avec frites fraîches, riz thai, légumes,  
gratin dauphinois maison ou salade verte

## **CLUB SANDWICH - 15.9€ \***

Pain de mie, saumon fumé, saint Moret et persillade, roquette,  
carottes râpées et concombre

## **COTE DE COCHON DES MONTAGNES - 18.2€ \***

+/- 250 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 gorgonzola*

## **BURGER DU MOMENT - 18.9€ \***

Pain bun, dos de merlu, concombre mariné, mayonnaise à  
l'estragon et romaine

# LES TAPAS

## ASSIETTE DE TAPAS MAISON - 17.9€

Arancini à la truffe, pan con tomate, poivrons farcis 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 gorgonzola



## 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

*une table sans tapas  
c'est un peu triste  
quand même*

# 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 poulet mariné au gingembre, sauce Thai (soja, huile de sésame, gingembre et jus de citron)

## **SALADE SAINT MARCELLIN PANÉ - 17.9€ \***

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

## **SALADE LYONNAISE - 17.9€ \***

Salade verte, tomates cerises, œuf 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*

# 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 AU SAUMON - 18.9€ \*

Nouilles de blé, pois gourmand, poivrons rouges, chou frisé, soja, huile de sésame, gingembre, jus de citron, saumon sauce teriyaki (sauce soja sucrée et vinaigre de riz)

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

Crème à l'ail des ours Servi avec salade verte

*Prévoir 10 min d'attente*

## RISOTTO DU MOMENT - 17.9€ \*

Bouillon de légumes, vin blanc, parmesan, épinards frais et magret de canard séché aux 5 baies

## PÂTES DU MOMENT - 17.9€ \*

Trofies à la truffe et Buratina  
(Bouillon de légumes, crème et truffe)

## 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*

*une bonne assiette, =  
une bonne journée*



# LES POISSONS

RESTAURANT **310** à table

## ENCORNET FARCI - 18.9€\*

Farce boeuf et porc et sauce tomate

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

## PLANCHA DE POISSONS - 22.9€

Dos d'églefin, gambas grillées et aile de raie  
Sauce Aioli (*sup 2euros 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 maître 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*

*un petit supplément de  
bonheur*



# LES DESSERTS

*du moment*

## **TARTE CITRON REVISITEE - 9.2 € \***

Crèmeux citron, brisures de palets bretons et meringue Italienne

## **MOUSSE AU CHOCOLAT REVISITÉE - 9.2 € \***

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

## **TIRAMISU AU KINDER BUENO - 9.2 € \***

Crème de mascarpone au kinder bueno, biscuit à la cuillère

*parce qu'il y a toujours  
une place pour le dessert*



# 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 CAMEL - 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 salé, noix de coco,  
menthe chocolat, stracciatella, pistache*

## Parfums de sorbet :

*Citron, cassis, fraise, pêche 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

## NEGRONI - 11 €

Rhum Santa Teresa  
 Martini rouge  
 Campari



## LE GINGER - 8 €

Jus de citron vert  
 Sirop de concombre  
 Sirop d'agave  
 Ginger beer



# VIN

du moment

## ROSÉ PAYS D'OC IGP

### "REFLETS SECRETS" - LES JAMELLES

Verre 12 cl : 5.20€ Bouteille 75cl : 25.90€

## CÔTE DE GASCOGNE AOP BLANC

### "CHAMBRE D'AMOUR" - LIONEL OSMIN

Verre 12 cl : 5.40€ Bouteille 75cl : 28.90€

# APÉRITIFS

<b>PASTIS</b>	<b>4.1 €</b>	<b>2cl</b>
<b>RICARD</b>	<b>4.1 €</b>	<b>2cl</b>
<b>PORTO</b>	<b>4.4 €</b>	<b>4cl</b>
<b>SUZE</b>	<b>4.4 €</b>	<b>4cl</b>
<b>MARSALA AMANDE</b>	<b>4.4 €</b>	<b>4cl</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>4.4 €</b>	<b>4cl</b>
<i>Blanc, Rouge, Fiero ou Vibrante (sans alcool)</i> <b>MARTINI</b>	<b>4.8 €</b>	<b>5cl</b>
<b>KIR</b>	<b>5.2 €</b>	<b>12cl</b>
<b>KIR PÉTILLANT</b>	<b>6.9 €</b>	<b>12cl</b>
<b>KIR ROYAL</b>	<b>10.5 €</b>	<b>12cl</b>
<i>Havana 3 ans ou Especial</i> <b>RHUM</b>	<b>8 €</b>	<b>4cl</b>
<b>VODKA WYBOROWA</b>	<b>8 €</b>	<b>4cl</b>
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	<b>10 €</b>	<b>4cl</b>
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	<b>10 €</b>	<b>12cl</b>

# WHISKIES

<b>J&amp;B</b>	<b>8 €</b>	<b>4cl</b>
<b>BALLANTINE'S</b>	<b>8 €</b>	<b>4cl</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>11 €</b>	<b>4cl</b>
<b>CHIVAS 12 ANS</b>	<b>11 €</b>	<b>4cl</b>
<b>ABERFELDY 12 ANS</b>	<b>11 €</b>	<b>4cl</b>
<b>NIKKA</b>	<b>12 €</b>	<b>4cl</b>
<b>ANGEL'S ENVY BOURBON</b>	<b>12 €</b>	<b>4cl</b>
<b>TEELING IRISH</b>	<b>12 €</b>	<b>4cl</b>

*Supplément soda : 1€*

# COCKTAILS

RESTAURANT  
**310**  
*à table*

## **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

## **CAÍPIRINHA - 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 vanille

## **PIÑA COLADA - 11€**

Rhum Havana Especial, jus d'ananas, purée de coco  
et sirop de vanille

## **BERRY'S - 11€**

Vodka Grey Goose Berry, jus de citron vert, jus de cranberry, limonade

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

25cl

50cl

**HEINEKEN BLONDE**

**4.3 €**

**7.9 €**

**AFFLIGEM BLANCHE**

**4.5 €**

**8.3 €**

**AFFLIGEM BLONDE**

**4.5 €**

**8.3 €**

**NEPO JOLIE PÊCHE**

**4.9 €**

**9 €**

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

## 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 Jérémie*

**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	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*

**38 €**

**80 €**

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

## Les rouges - Vallée du Rhône

### CÔTE DU RHÔNE AOP

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

75cl

150cl

**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

Côtes du Rhône « Les n°7 de Rémi et Julien »  
AOP Saint Joseph « Saint Désirat » IGP

Verre 12cl

23cl

46cl

**4.9€**

**8.5€**

**16€**

**6.2€**

**11€**

**19€**

**Les rouges -** *Bourgogne*

75cl

**HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOC**

Domaine Gilles Labry

*La finesse pure, coup de cœur de Lise*

**39.9 €**

**LES CHAMPAGNES  
ET PETILLANTS**

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

