

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 Mr Freeze
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 cebettes et sauce soja
Servi avec frites fraîches, riz thai, légumes,
gratin dauphinois maison ou salade verte

CARPACCIO DE BOEUF DU BOUCHER - 15.2€ *

Pesto de roquette et basilic, copeaux de parmesan et salade
Servie avec frites fraîches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison

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 maitre
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 thaï, légumes du jour ou salade verte.

Prévoir 20 minutes d'attente

*une bonne assiette, =
une bonne journée*



LES POISSONS

RESTAURANT **310** à table

ENCORNET GRILLE A LA PLANCHA - 18.9€*

Sauce tomate et basilic

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

PLANCHA DE POISSONS - 22.9€ (sup 2euros menu)

Aile de raie, filet de limande et Accras de morue

Sauce Aioli

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 - 19.9€ *

+/- 300 Grammes

Accompagnée de sa sauce au choix : Poivre, jus forestier, beurre maitre d'hôtel, tartare, aioli ou gorgonzola

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 REVISITEE - 9.2 € *

Mousse au chocolat, meringue 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 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 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

PUNCH MAISON - 9€

Rhum, jus d'orange,
 jus d'ananas, jus de mangue,
 jus de goyave et vanille



LE GINGER - 8 €

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



VIN

du moment

CÔTE DE GASCOGNE AOP BLANC "CHAMBRE D'AMOUR" - LIONEL OSMIN

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

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
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	10 €	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€

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 blanc 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

New!

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

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

EAUX

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

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

	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

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

