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

# MENU

## Entrée au choix

*Parmis les ☆*

## Plat au choix

*Parmis les **

## 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

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans !*

## 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

12 €

# SUGGESTIONS du moment

## CARPACCIO DE BOEUF DU BOUCHER - 15.2€ *

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

## ASSIETTE ITALIENNE - 16.9€ *

Melon, tomates anciennes, jambon cru, Burrata, pesto et gressin aux olives

## BURGER DU MOMENT - 18.9€ *

Pain home style, steak haché façon bouchère, oignons rouges,comté et sauce Smoky Pepper

## BROCHETTE DE POULET - 17.9€ *

Avec poivrons et oignons, marinée au thym et citron
Servie avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison
*Accompagnée de sa sauce au choix : Poivre, Sauce forestière, beurre maitre d'hôtel, tartare, aioli ou boursin*

## TARTARE DE BOEUF ITALIEN

Normal * (200gr) 17.9€ / XL (300gr) 21.9€

(Olives noires, tomates confites, capres et pesto)
Servie avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison

# LES TAPAS

## ASSIETTE DE TAPAS MAISON - 17.9€

Croquette de pommes de terre cheddar et piment, pan con tomate, poivrons farcis à la ricotta et Tataki de boeuf Thai

## 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 boursin

## SAINT MARCELLIN PANÉ - 8.2€ ¤

10 pièces carte / 5 pièces dans menu

## AIGUILLETTES 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 Twister de crevettes , sauce Thai ( soja, huile de sésame, gingembre et jus de citron)

## SALADE SAINT MARCELLIN PANÉ - 17.9€ ¤/*

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

## SALADE LYONNAISE - 17.9€ ¤/*

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

# LE FROID

## 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*

## ASSIETTE ITALIENNE - 16.9€ *

Melon, tomates anciennes, jambon blanc, Burrata, pesto et gressin aux olives

# 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 tex mex ( poivrons rouges et paprika)
Servi avec salade verte

*Prévoir 10 min d'attente*

## RISOTTO DU MOMENT - 17.9€ *

Bouillon de légumes au spigol, petits pois, crevettes grillées et chips de chorizo

## PÂTES DU MOMENT - 17.9€ *

Penne crème de chèvre et bacon grillé

*une bonne assiette =*
*une bonne journée*

# LES POISSONS

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

## MI CUIT DE THON - 19.9€*

Sauce coco curry

## PLANCHA DE POISSONS - 22.9€ *(*sup 2€ menu)*

Darne de saumon, filet de merlan et palourdes en persillade
Sauce Aioli

# 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 focaccia, steak du boucher, roquette, stracciatella et tartare de tomates

## FAUX FILET +/- 300 GRAMMES - 22.2€ *

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

*Accompagnée de sa sauce au choix : Poivre, sauce forestièr, tartare, aioli ou boursin*

## 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

## DUO DE FROMAGES - 5.2 €
Comté et Bleu

## 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

## FRAISE FACON MELBA - 8.2 €

Sorbet fraise, crème glacée à la vanille, fraises, éclat de pistache et crème fouettée

## COUPE CARDINALE - 8.2€

Pêche, abricots, fraises, myrtilles, sorbet pèche de vigne, coulis de fruits rouges, meringue et crème fouettée

## COUPE GLACEE 310 - 8.5 €

Glace bulgare , glace chocolat, sauce chocolat, brisures d'Oreo et crème fouettée

## PAVLOVA - 8.5 €

Meringue, crème montée à la vanille, orange, pamplemousse et zeste de citron vert

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

# LES DESSERTS

## SALADE DE FRUITS FRAIS - 7.1€

Ananas, pamplemousse, pastèque, pêche et sirop de menthe

## COUPE CARDINALE - 8.2€

Pêche, abricots, fraises, myrtilles, sorbet pèche de vigne, coulis de fruits rouges, meringue et crème fouettée

## VACHERIN REVISITE - 8.2€

Sorbet poire, sorbet cassis, meringue et crème fouettée

## CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE - 8.2€

## TARTE AU CITRON REVISITEE - 8.2€

Crèmeux citron, brisures de palets bretons et meringue italienne

## ILE FLOTTANTE - 8.2€

Crème anglaise et sauce caramel

## MOUSSE AU CHOCOLAT - 8.2€

Copeaux de chocolat blanc

## 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 - 9.5€ *(*sup 2€ menu)*

Colonel, mint

*Supplément coulis ou sauce ou crème fouettée : 1€*

# COCKTAILS du moment

## GREEN FIZZ - 11 €

Gin
Liqueur de melon
Jus de citron vert
Jus de pomme
Sirop de basilic
Schweppes tonic

## EL DORADO - 11 €

Rhum Dictador 12 ans
Jus d’ananas
Jus d’orange
Purée de passion

## RUBIS - 8 €

Jus de fraise
Jus de goyave
Sirop de cerise

# VIN du moment

COMING SOON

# 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 |
| *Blanc, Rouge ou Vibrante (sans alcool)* MARTINI | 4.8 € | 5cl |
| KIR | 5.2 € | 12cl |
| KIR PÉTILLANT | 6.9 € | 12cl |
| KIR ROYAL | 10.5 € | 12cl |
| *Havana 3 ans ou Especial* 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

## MOJITO - 11 €
Nature ou avec purée de fruits (supplément 0.5€)
Rhum Havana Especial, menthe, sucre de canne,
citron vert et eau gazeuse

## GIN TONIC - 11€
Gin Bombay Sapphire ou Bramble, tonic

## CAÏPIRINHA - 11€
Nature ou avec purée de fruits (supplément 0.5€)
Cachaça Leblon, citron vert et sucre de canne

## PIÑA COLADA - 11€
Rhum Havana Especial, jus d'ananas, purée de coco
et sirop de vanille

## SEX ON THE BEACH - 11€
Vodka, crème 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

## LONDON MULE - 11€
Gin Bombay Sapphire,
jus de citron vert et ginger beer

# SPRITZ

## APÉRITIVO SPRITZ - 11€

Cinzano Apéritivo, prosecco et eau gazeuse

## SAINT GERMAIN SPRITZ - 11€

Liqueur Saint Germain, prosecco et eau gazeuse

## ITALICUS SPRITZ - 11€

Liqueur Italicus, prosecco et eau gazeuse

## LIMONCELLO SPRITZ - 11€

Liqueur de citron, prosecco et eau gazeuse

# COCKTAILS CRÉATIONS

New! **BERRY'S - 11€**

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

## DAÏQUIRI FRAMBOISE - 11€

Rhum diplomatico Plana, triple sec,
purée de framboise, jus de citron vert et sirop de vanille

New! **TENNESSEA & SUN - 11€**

Whisky Jack Daniel's berry, Italicus, crème de mûre, jus de citron vert
et Schweppes tonic

# 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

New!

## SUNSET - 8€
Jus d'ananas, jus de passion, sirop de vanille
et sirop de grenadine

# SOFT

| | |
|---|---|
| SIROP À L'EAU FRIGOLET - 3.1€ | 4cl |
| PERRIER - 4.1€ | 33cl |
| COCA COLA - 4.1€<br>Classique, zéro, cherry | 33cl |
| SCHWEPPES - 4.1€<br>Tonic ou agrumes | 25cl |
| SPRITE - 4.1€ | 25cl |
| FANTA - 4.1€ | 25cl |
| ORANGINA - 4.1€ | 25cl |
| LIMONADE - 4.1€ | 33cl |
| FUZETEA - 4.1€ | 25cl |
| JUS DE FRUITS PAGO - 4.1€<br>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 I.P.A. POHAZY | 4.9 € | 9 € |

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

## Bouteilles

| | 33cl |
|---|---|
| DESPERADOS | 7 € |
| VIRGIN DESPERADOS<br>Sans alcool | 7 € |
| BLANCHE COMBAWA<br>Nepo Brasserie<br>Fraichement citronnée - 5,2° | 7 € |
| POHAZY IPA<br>Nepo Brasserie<br>Blonde plus houblonnée aux saveurs fruitées - 6,5° | 7 € |
| AMBRÉE MIEL<br>Nepo Brasserie<br>Finement amère et goût de miel - 6,5° | 7 € |
| TROPICAL MILKSHAKE<br>Nepo Brasserie<br>Neipa, notes de fruits tropicaux - 6,8° (contient du lactose) | 7 € |
| HEINEKEN 0°<br>Sans alcool | 7 € |

# LES VINS

## Les blancs

| | 75cl |
|---|---|
| **VIOGNIER IGP**<br>« Pennautier » - Domaine Lorgeril<br>*Simple et efficace, il n'a plus rien à prouver !* | 22.5 € |
| **CÔTE DE GASCOGNE IGP**<br>« XVIII Saint-Luc » IGP - Plaimont<br>*Coup de cœur de Jérémy* | 25.9 € |
| **CHARDONNAY**<br>« Antoine rodet »<br>*Fruité et minéral, comme on les aime !* | 25.9 € |
| **MACÔN MILLY-LAMARTINE AOP**<br>Domaine Eloy<br>*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**<br>« Teres Antique » – Domaine Savagnier<br>*Un basique qui ne déçoit jamais* | 22.5 € | - |
| **CÔTES DE PROVENCE AOP**<br>Estérelle – Château du Rouet<br>*Un rosé de Provence comme on les aime !* | 27.9 € | - |
| **CÔTES DE PROVENCE AOP**<br>Symphonie – Maison Sainte Marguerite<br>*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*

| | 75cl | 150cl |
|---|---|---|
| **CÔTE DU RHÔNE AOP**<br>« Belleruche » - Domaine Chapoutier<br>*Un classique, on ne le présente plus* | 26.9 € | - |
| **SYRAH IGP**<br>« À deux pas » - Domaine Jacouton<br>*À deux pas de l'excellence* | 31.9 € | 65 € |
| **VAQUEYRAS AOP**<br>Domaine Miramont<br>*Pas besoin de GPS, direction la Provence* | 37.9 € | - |
| **GIGONDAS AOP**<br>Domaine St Damien BIO<br>*Bon, Irrésistible et original* | 39.9 € | - |
| **CROZES HERMITAGE AOP**<br>« Les 7 Chemins » - Domaine Buffière<br>*Il sait vous charmer !* | 42.9 € | - |
| **SAINT JOSEPH AOP**<br>« Pierre d'Iserand » - Domaine Jacouton<br>*Le Wahou de la carte, coup de cœur du Boss* | 45 € | 100 € |
| **CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP**<br>Domaine Clos de l'Oratoire des Papes<br>*Pas aussi vieux que le Pape mais aussi fort que le château* | 65 € | 130 € |
| **CÔTE RÔTIE AOP**<br>« Colline de Couzou » - Domaine Bonnefond<br>*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**<br>Domaine Gilles Labry<br>*La finesse pure, coup de cœur de Lise* | 39.9 € |

# 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 DECA - 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