



LA CARTE



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

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 €

*Pour les enfants
jusqu'à 12 ans !*

SUGGESTIONS

du moment

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

BURGER DU MOMENT - 18.9€ *

Pain Brasserie, poulet crispy, romaine et mayonnaise tex mex
Servie avec frites fraîches, riz thai, légumes ou gratin dauphinois maison

FILET DE CANARD+/- 350 GR - 24.9€

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

Accompagnée de sa sauce au choix : Poivre, Sauce forestière, tartare, aioli ou boursin

TARTARE DE BOEUF ESPAGNOL

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

(Pesto rosso, tomates confites, ail, parmesan, chorizo et poivrons piquillos)

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

PÂTES DU MOMENT - 17.9€ *

Coquillettes sauce truffe et emincé de jambon blanc

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

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 Falafel à la menthe , 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
Servie avec frites fraîches, riz thai, légumes ou gratin dauphinois maison

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 miel et thym

Servi avec salade verte

Prévoir 10 min d'attente

RISOTTO DU MOMENT A L'EPEAUTRE - 17.9€ *

Bouillon de légumes, parmesan et saucisses fumées grillées

PÂTES DU MOMENT - 17.9€ *

Coquillettes sauce truffe et emincé de jambon blanc

*une bonne assiette, =
une bonne journée*



LES POISSONS

RESTAURANT
310
à table

POULPE GRILLE - 18.9€*

Persillade

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

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

Darne de saumon, filet de merlu et aile de raie

Sauce Aioli

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

LES VIANDES

BURGER CLASSIC - 17.9€ *

Pain bun, steak haché du boucher, cheddar fumé, tomate, salade, oignons rouges, pickles de cornichons, sauce burger

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

BURGER 310 - 18.5€ *

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

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

RUMSTECK +/- 250 GRAMMES - 19.9€ *

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

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

ESCALOPE DE COCHON PANÉE XXL - 17.9€ *

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

Accompagnée de sa sauce tartare . Environ 300g

TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ *

Normal (200gr) 17.9€ XL (300gr) 21.9€

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

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE MOZZARELLA ET CHORIZO - 18.2€ *

Accompagnée de sauce chorizo

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

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

COOKIE GEANT - 8.5 €

Pépites de chocolat, glace chocolat coulis de nutella

COUPE GLACEE 310 - 8.5 €

Glace caramel , glace vanille éclats de daim, sauce caramel et crème fouettée

BUN GLACE - 8.5 €

Bun brioché, glace vanille, sauce nutella et éclats de noisettes

*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

VACHERIN REVISITE - 8.2€

Sorbet passion, sorbet noix de coco, 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



MELORA - 11 €

Gin bombay sapphire
Liqueur de melon
Jus d'abricot
jus de citron vert
sirop de vanille

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

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€ Classique, zéro, cherry	33cl
SCHWEPPES - 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€	25cl
JUS DE FRUITS PAGO - 4.1€ Abricot, ananas, fraise, fruit du dragon, 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

7 €

Sans alcool

BLANCHE COMBAWA

Nepo Brasserie
Fraichement citronnée - 5,2°



7 €

POHAZY IPA

Nepo Brasserie
Blonde plus houblonnée aux saveurs
fruitées - 6,5°

7 €

AMBRÉE MIEL

Nepo Brasserie
Finement amère et goût de miel - 6,5°

7 €

TROPICAL MILKSHAKE

Nepo Brasserie
Neipa, notes de fruits tropicaux
- 6,8° (contient du lactose)



7 €

HEINEKEN 0°

Sans alcool

7 €

VIN du moment



“Ams Tram Gram” - AOP Languedoc rouge

Domaine Calmel et Joseph

Verre 12cl - 5,30€ Bouteille - 28,90€

Vouvray AOP blanc - “Les perruches”

Domaine Jean-marc Gilet

Verre 12cl - 5,50€ Bouteille - 32,90€



“Chambre d’amour” - IGP Côtes de Gascogne

Domaine Lionel Osmin

Verre 12cl - 5,40€ Bouteille - 29,90€



LES VINS

Les blancs

75cl

VIOGNIER IGP

« Pennautier » - Domaine Lorgèril
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

SYRAH IGP

« À deux pas » - Domaine Jacouton

À deux pas de l'excellence

VAQUEYRAS AOP

Domaine Miramont

Pas besoin de GPS, direction la Provence

GIGONDAS AOP

Domaine St Damien BIO

Bon, Irrésistible et original

CROZES HERMITAGE AOP

« Les 7 Chemins » - Domaine Buffière

Il sait vous charmer !

SAINT JOSEPH AOP

« Pierre d'Iserand » - Domaine Jacouton

Le Wahou de la carte, coup de cœur du Boss

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP

Domaine Clos de l'Oratoire des Papes

Pas aussi vieux que le Pape
mais aussi fort que le château

CÔTE RÔTIE AOP

« Colline de Couzou » - Domaine Bonnefond

On y met le prix pour être au paradis

75cl

150cl

26.9 €

-

31.9 €

65 €

37.9 €

-

39.9 €

-

42.9 €

-

45 €

100 €

65 €

130 €

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, Menthe poivrée, Liqueur de framboise

LES SUPÉRIEURS - 10.9€

4cl

Chartreuse verte ou jaune, Verveine, Rhum Diplomatico ou Don Papa, Cognac Hennessy

LES PREMIUMS - 12.9€

4cl

Tequila Patron Reposado, Gin Mare, Rhum Zacapa ou Santa Teresa 1796 ou Bacardi 10 ans ou Dictador 12 ans

