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

Réveillon du Nouvel An

60€

COCKTAIL APÉRITIF

AVEC ALCOOL : GIN INFUSÉ À LA POIRE, SAINT-GERMAIN, PROSECCO ET JUS DE CITRON VERT.

SANS ALCOOL : JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE POIRE, SIROP DE VANILLE ET LIMONADE.

AMUSE-BOUCHE

CAKE AU FROMAGE

ENTRÉE

RAVIOLE INVERSÉE AUX CREVETTES, SAUCE SPIGOL ET PETITS POIS

OU

VELOUTÉ DE BUTTERNUT, CHIPS DE GUANCIALE ET HUILE DE NOISETTE

PLAT

FILET MIGNON DE PORC CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AUX MORILLES, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES GLACÉS

OU

FILET DE DORADE, SAUCE VIERGE, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES GLACÉS

DESSERT

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

OU

ROYAL CHOCOLAT, FEUILLANTINE ET PRALINÉ

RESTAURANT 310 à table

MENU

Entrée au choix

Parmi les ☆

Plat au choix

*Parmi 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 Oasis
ou Gaufre nutella

Pour les enfants jusqu'à 12 ans !

12 €

SUGGESTIONS
du moment

CROISSANT A LA TRUFFE - 13.9 € *

Croissant, béchamel à la truffe, jamcon cru et emmental
Servi avec salade verte

POKE BOWL DU MOMENT - 18.9 € *

Fèves de soja, carottes râpées, pousses de soja et chou rouge
Poulet mariné gingembre et soja , sauce Thai (soja, huile de sésame, gingembre et jus de citron)

BURGER DU MOMENT - 18.9 € *

Pain bun éffiloché de porc, coleslaw et sauce tex mex
Servi avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison

FAUX FILET BLACK ANGUS +/- 250 GR - 23.9€

Servi avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison
Accompagnée de sa sauce au choix : Poivre, Sauce forestière, tartare, aioli ou Saint Marcellin

PÂTES DU MOMENT - 17.9€ *

Linguine sauce bolognaise maison
(Carottes, oignons, boeuf haché, crème et tomates)

GRATIN DE RAVIOLES DU MOMENT - 16.9€ *

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

RISOTTO DU MOMENT - 17.9€ *

Bouillon de légumes, parmesan, vin blanc, riz arborio, encre de seiche et dés de butternut

LES TAPAS

ASSIETTE DE TAPAS MAISON - 17.9€

Tataki de thon, croquettes de pommes de terre au cheddar et jalapenos, involtini au jambon cru et toast houmous

PLANCHE DE CHARCUTERIES - 20.9€ ¤

Coppa, terrine de campagne, jambon blanc au torchon et rosette

PLANCHE MIXTE - 21.9€

Coppa, terrine de campagne, jambon blanc au torchon, rosette et comté



CROQUETTE POMMES DE TERRE AU CHEDDAR ET JALAPENOS - 8.2€ ¤

8 pièces carte / 4 pièces dans menu

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES - 15.9€ ¤

Panées aux corn flakes
avec sauce poivre fumé

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 PERIGOURDINE - 19.9 ¤/*

Salade verte, gésiers de canard, filet de canard séché, croutons, dés de cantal, rondelle de betterave crue et sauce vinaigrette

SALADE CHEVRE CHAUD - 17.9€ ¤/*

Salade verte, toast de chèvre chaud, pommes granny, rondelle de betterave crue, noix, oignons rouges et vinaigrette à l'huile de noix

POKE BOWL DU MOMENT - VOIR SUGGESTIONS *

LE FROID

TATAKI DE THON MARINÉ - 18.9€ ¤/*

Mariné au soja, gingembre, citronnelle et huile de sésame
Salade de chou blanc
Servie avec frites fraiches, riz thai, légumes ou gratin dauphinois maison

CARPACCIO DE BOEUF DU BOUCHER - 16.9€ *

Pesto au basilic, copeaux de parmesan et salade verte
Servie avec frites fraiches, 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 - 19.2€ *

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)

CAMEMBERT RÔTI MIEL ET THYM - 18.9€ *

Camembert, charcuterie, croutons et bol de salade verte
Prévoir 15 min d'attente

CROZIFLETTE - 18.9€ *

Crozets, reblochon, lardons et crème servi avec salade verte
Prévoir 15 min d'attente

PATES DU MOMENT - VOIR SUGGESTIONS *

GRATIN DE RAVIOLES - VOIR SUGGESTIONS *

RISOTTO DU MOMENT - VOIR SUGGESTIONS *

une bonne assiette = une bonne journée

LES POISSONS

CASSOLETTE DE MERLU ET FRUITS DE MER - 17.9€*

Sauce Citron
Servie avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison

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

Filet de Saint Pierre, Accras de morue et darne de saumon
Sauce Aioli
Servie avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison

LES VIANDES

BURGER CLASSIC - 17.9€ *

Pain bun, steak haché du boucher, cheddar fumé, salade, oignons rouges, pickles de cornichons, sauce burger
Servi avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison

BURGER 310 - 18.9€ *

Pain brasserie, steak haché du boucher, cantal, oignons confits, mayonnaise moutardée et salade verte
Servi avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison

BAVETTE+/- 300 GRAMMES - 22.2€*

Servi avec frites fraiches, riz thai, légumes,
gratin dauphinois maison ou salade verte
Accompagnée de sa sauce au choix : Poivre, sauce forestière, tartare, aioli ou saint Marcellin

ESCALOPE DE COCHON PANÉE XXL - 17.9€ *

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

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE MOZZARELLA ET JAMBON BLANC - 18.2€ *

Accompagnée de sauce marsala
Servie avec frites fraiches, riz thai, légumes ou
gratin dauphinois maison

LES FROMAGES

DUO DE FROMAGES - 5.2 €
Comté et Bleu

FAISSELLE NATURE - 4.2 €

FAISSELLE - 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 vanille, coulis de nutella

COUPE GLACEE 310 - 8.5 €

Glace caramel , glace vanille, glace chocolat, cacahuètes, snickers sauce chocolat 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

CARPACCIO D'ANANAS - 7.1€

Sirop de vanille et glace passion

MACARON GANACHE CHOCOLAT - 8.5€

Eclats de noisettes et kinder bueno

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE - 8.2€

TARTELETTE PRALINE - 8.5€

ILE FLOTTANTE - 8.2€

Crème anglaise et sauce caramel

TARTE CITRON REVISITEE - 8.2€

Crèmeux citron, brisures de palets bretons
Meringue italienne



MOUSSE AU CHOCOLAT - 8.2€

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€

RESTAURANT 310 à table

COCKTAILS

du moment



APPLE PIE - 11 €

Rhum ambré, triple sec,
jus de pomme, jus de citron,
cannelle et miel



RUBIS - 8 €

Jus de fraise
Jus de goyave
Glace 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, Schweppes 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

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!

DRUNKEN SAILOR - 11€

Rhum Bumbu original, Rhum Havana Especial,
jus de fruit de la passion et ginger beer

DAÏQUIRI FRAMBOISE - 11€

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

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!

GREEN VELVET - 8€

Jus de citron vert, sirop de basilic,
purée de poire et tonic



RESTAURANT 310 à table

SOFT

SIROP À L'EAU FRIGOLET - 3.1€ — 4cl

PERRIER - 4.1€ — 33cl

COCA COLA - 4.1€ — 33cl
Classique, zéro, cherry

SCHWEPPES - 4.1€ — 25cl
Tonic ou agrumes

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€ — 20cl
Abricot, ananas, fraise, fruit du dragon, mangue, orange, pomme ou tomate

REDBULL - 6€ — 25cl

EAUX

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

LES BIÈRES

Pressions

	25cl	50cl
HEINEKEN BLONDE	4.3 €	8.0 €
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 Sans alcool	7 €
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 €

RESTAURANT 310 à table

VINS

du moment



Côtes du Rhône AOP rouge

Domaine Aubert

Verre 12cl - 5,30€ Bouteille - 28,90€

Mâcon Villages AOP blanc - “Les préludes”

Vigneron des Terres Secrètes

Verre 12cl - 5,30€ Bouteille - 28,90€





“Chambre d’amour” - IGP Côtes de Gascogne

Domaine Lionel Osmin

Verre 12cl - 5,40€

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

	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*

	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 Domaine Gilles Labry *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 €	

RESTAURANT 310 à table

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 Henessy

LES PREMIUMS - 12.9€

4cl

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

