



310
à table

Pour l'Apéritif

*Assortiment tapas

17.50€

(oignons rings, calamars à la romaine, stick de mozza, finger de poulet)

- ◆ *Normal (pour 2 personnes 8 pièces)

Assiette de saumon Gravlax

(Saumon gravlax, pain au maïs et crème à l'aneth)

- ◆ *Normal (pour 2 personnes)

16.50€

- ◆ XL (pour 4 personnes et plus) ne rentre pas dans le menu à 31.90€

22.50€

Planche de charcuteries

(Chorizo, Lomo, Jésus, Terrine de campagne et Ossau Iraty)

- ◆ *Normal (pour 2 personnes)

14.50€

- ◆ XL (pour 4 personnes et plus) ne rentre pas dans le menu à 31.90€

20.20€

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



310
à table

Nos Salades et Entrées

***Carpaccio de bœuf et frites** **16.90€**

(Fines tranches de bœuf du boucher, pistou, parmesan et salade)

***Salade César** **17.50€**

(Salade romaine, tomates, copeaux de parmesan, croutons, œuf parfait et émincé de poulet pané)

Poke Bowl du moment (voir suggestions)

***Salade Saint Marcellin pané** **16.90€**

(Salade Romaine, endives rouges, oignons rouges, raisin blanc et Saint Marcellin pané)

***Salade Fraicheur** **16.90€**

(Mélange de salades, maïs, cœur de Palmier, chou rouge, pois gourmand, carottes râpées et vinaigrette à l'estragon)

***Salade Thaï** **17.20€**

(Salade Romaine, choux rouges, carottes râpées, pousse de soja et Thon cru mariné)

***Assiette Italienne** **17.90€**

(Caponata maison, Burrata, pesto rouge, basilic frais et gressin)

Supplément jambon cru Serrano **3€**

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



310
à table

Nos Poissons

*Servis avec un accompagnement au choix:
frites, riz, légumes du jour ou salade verte)*

Supplément 2^{ème} garniture : 2€

- *Retour de Pêche (voir suggestions)**
- *Plancha de poissons et sa sauce aïoli (voir suggestions)**

Nos Plats

***Gratin à la provençale** **16.50€**

(Pommes de terre, aubergines, courgettes, oignons, crème et fromage de chèvre)

***Wok au poulet facon Thai** **17.50€**

(Nouille de Blé, carottes, poireaux, chou chinois, soja, huile de sésame, gingembre, jus de citron et aiguillettes de poulet marinées au paprika grillées)

***Wok du moment (voir suggestions)**

***Risotto du moment (voir suggestions)**

***Ravioles du moment (voir suggestions)**

***Pâtes du moment (voir suggestions)**

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



310
à table

Nos Viandes

*Servies avec un accompagnement au choix:
frites, riz, légumes du jour ou salade verte)*

Supplément 2^{ème} garniture : 2€

***Burger Classic**

17.20€

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

***Le Burger 310**

18.20€

(Pain brasserie, steak haché façon bouchère, sauce Saint Marcellin, Roquette, jambon blanc et oignons rouges, moutarde)

Tartare de Bœuf préparé

◆ *Normal (200gr)

17.50€

◆ XL (300gr) ne rentre pas dans le menu
à 31.90€

20.90€

***Pièce du boucher sauce au choix (voir suggestions)**

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



310
à table

Nos Viandes

*Servies avec un accompagnement au choix:
frites, riz, légumes du jour ou salade verte)*

Supplément 2^{ème} garniture : 2€

***Milanaise de porc**

(+/- 300 grammes Penne et pesto vert)

17.20€

***Filet de canard sauce poivre vert**

21.90€

***Cassolette de fricassée de poulet
au pleurottes sauce suprême**

18.90€

Côte de Bœuf

(pour 2 personnes maximum)

62.00€

- ◆ ne rentre pas dans le menu à 31.90€
- ◆ environ 1Kg - sauce au choix

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



Nos Fromages

***1/2 Saint Marcellin**

5.20€

***Fromage Blanc**

◆ Nature

4.20€

◆ Crème, coulis ou miel

4.50€

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



310
à table

Nos Glaces

***1 boule** **3€**

***2 boules** **5.50€**

***3 boules** **7.50€**

Liste des parfums :

Crème glacée

- ◆ Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, noix de coco menthe chocolat, rhum raisin, pistache

Sorbet

- ◆ Citron de Sicile, fraise, framboise, poire et fruits des tropiques (ananas, mangue, passion et citron vert)

***Coupes glacées** **8.50€**

- ◆ Dame blanche, chocolat ou café ou caramel liégeois

Coupes alcoolisées **9.20€**

- ◆ Colonel, mint

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

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



310
à table

Nos Desserts

- | | |
|--|--------------|
| *Salade de fruits frais et son sirop | 7.10€ |
| *Coulant au chocolat cœur fruits rouges | 8.20€ |
| *L'authentique Tiramisu du 310 (contient du café) | 8.20€ |
| *Tiramisù spéculoos nutella (contient du café) | 8.20€ |
| *Brioche façon pain perdu et sa glace vanille
<i>(sauce au choix (Nutella ou caramel))</i> | 8.50€ |
| *La Noix de Coco du 310
<i>(Coque chocolat au lait, mousse de noix de coco et cœur ananas, menthe et citron vert)</i> | 8.50€ |
| *Entremet exotique
<i>(Biscuit dacquoise, mousse mangue, mousse fruits de la passion, cube de mangue et miroir exotique)</i> | 8.20€ |
| *Crème brûlée à la vanille | 8.20€ |
| *Café gourmand | 8.20€ |
| *Thé gourmand | 8.50€ |

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



Menu à 31.90€

pour une personne

Entrée au choix (voir *)

(Pas de frites avec le carpaccio)



Plat au choix (voir *)



Dessert ou glace au choix (voir*)

Une envie hors menu? → Demandez-nous !

Pas de menu après 21.30h

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



310
à table

Menu Enfant à 11.50€

Une boisson



**Steak haché frites
ou Nuggets de poulet
ou Sticks de poisson frites**



**Glace Schtroumpf
ou Glace Fusée
ou Gaufre nutella**

Jusqu'à 12 ans

"310, de la bonne humeur autour d'une bonne table !"



Apéritifs

Pastis / Ricard 2cl	4.10€
Porto / Suze / Marsala amande / Campari 4cl	4.40€
Martini (Blanc, Rouge ou Fiero) 6cl	4.80€
Kir 12cl	5.20€
Kir pétillant 12cl	5.90€
Kir royal 12cl	10.50€
Rhum Havana 3 ans ou Especial 4cl	8.00€
Vodka Wyborowa 4cl	8.00€
Coupe de champagne 12cl	10.00€

Whiskies

J&B ou Ballantine's 4cl	8.00€
Jack Daniel's classique / Jack Daniel's fire / Jack Daniel's apple / Jack Daniel's miel / Glenffidish 12 ans / Chivas 12 ans / Aberfeldy 12 ans 4cl	11.00€
Nikka ou Angel's Envy 4cl	12.00€
Supplément soda :	1.00€



310
à table

Cocktails

Mojito

(Rhum Havana Especial 4cl, menthe, sucre de canne, citron vert et eau gazeuse)

11.00€

Mojito fruit

(Avec purée de fruit Monin)

11.50€

Spritz

(Apérol ou Saint Germain ou Martini Fiero ou Limoncello 5cl, Prosecco et eau gazeuse)

11.00€

Gin Tonic

(Gin Bombay Saphir ou Bombay Citron pressé 5cl, Schweppes tonic)

11.00€

Caïpirinha

(Cachaça Leblon 6cl, citron vert et sucre de canne)

11.00€

Caïpirinha fruit

(Avec purée de fruit Monin)

11.50€

Pina Colada

(Rhum 4cl, jus d'ananas, lait de coco et sirop de vanille)

11.00€

Apple sunset

(Jack Daniel's apple, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, jus de cranberry et limonade)

11.00€

Sex on the beach

(Vodka Wyborowa 3cl, liqueur de pêche 3cl, jus d'anans et jus de cranberry)

11.00€

Pornstar by Tail's Martini

(Vodka, liqueur de passion, jus de citron vert et sirop de vanille, 10cl)

11.00€

Cocktail du moment

(Voir serveur ou suggestions)



310
à table

Cocktails sans alcool

Virgin Mojito

8.00€

(Menthe, citron vert, sucre de canne, sirop saveur rhum et eau gazeuse)

Virgin Mojito fruit

8.50€

(Avec purée de fruit Monin)

Virgin Spritz

8.00€

(Martini Vibrante 6cl et Schweppes tonic)

Virgin Pina colada

8.00€

(Jus d'ananas, lait de coco, sirop de vanille et sirop saveur rhum)

Cocktail du moment sans alcool

(Voir serveur ou suggestions)

Softs

Sirop à l'eau Frigolet 4cl

3.10€

Coca Cola / Coca cola Zéro / Perrier 33cl

4.10€

Sprite/ Fanta/ Fuzetea / Limonade / 25cl

4.10€

Schweppes Tonic ou Agrumes / Orangina

Jus de fruit Pago

4.10€

(Ananas, Abricot, fraise, mangue, orange, pomme, tomate, pamplemousse) 20 cl

RedBull 25cl

6.00€



Bières pression

	25cl	50cl
Heineken Silver Blonde	4.30€	7.90€
Affligem Blonde	4.50€	8.30€
Affligem Blanche	4.50€	8.30€
Bière NEPO du moment <i>(voir serveur ou suggestions)</i>		
Supplément sirop	pour 25cl: 0.30€ pour 50cl: 0.50€	

Bières bouteille 33 cl

Desperados / Virgin Desperados (Sans alcool) 7.00€

NEPO (bière artisanale et locale) 7.00€

Blanche combawa : Fraichement citronnée 5,2°

Pohazy IPA : Blonde plus houblonnée aux saveurs fruitées 6,5°

Ambrée : Finement amère et goût de miel 6,5°

Triple : Blonde forte et riche 9°



310
à table

Digestifs

Les classiques

8.90€

*Get 27 ou 31 / Get citron menthe / Limoncello / Bailey's /
Manzana / Poire williams / Armagnac / Génépi / Amaretto 4cl*

Les supérieurs

10.90€

*Chartreuse Verte ou Jaune / Verveine / Rhum Diplomatico
ou Don Papa / Cognac Henessy 4cl*

Les premiums

12.90€

*Tequila Patron Reposado / Gin Mare / Rhum Zacapa
ou Santa Teresa 1796 ou Bacardi 10 ans ou Dictador 12 ans 4cl*

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné

2.20€

Double café ou double décaféiné

4.10€

Café crème ou noisette

2.40€

Grand café crème

4.30€

Cappuccino ou café viennois

4.60€

Thé ou infusion

4.00€

Eaux

50cl

1L

San Pellegrino

4.00€

5.90€

Vittel

4.00€

5.90€



310
à table

Vins en pot

Verre 12cl

23cl

46cl

Rosé

Méditerranée « Teres Antique » IGP

4.50€

8.00€

15.50€

Blancs

Viognier « La tour de Gâtine » IGP Cévennes

4.90€

8.50€

16.00€

Côte de Gascogne « XVIII Saint-Luc » IGP

5.10€

Rouges

Côtes du Rhône « Les n°7 de Rémi et Julien » AOP

4.90€

8.50€

16.00€

Saint Joseph « Saint Désirat » IGP

6.20€

11.00€

19.00€



310
à table

Vins en bouteille

Blancs

150cl

75cl

Viognier IGP « La Violette » - Domaine Colombo

22.50€

(Simple et efficace, il n'a plus rien à prouver)

Côte de Gascogne « XVIII Saint-Luc » IGP - Plaimont

23.90€

(La touche sucrée de la carte, coup de cœur de Jérémy)

Mâcon-Villages AOC – Domaine Alphonse

32.90€

(Fruité et minéral à la fois, un Chardonnay comme on les aime !)

**Roussanne Collines rhodaniennes IGP
- Domaine Pierre Gaillard**

38.90€

(Pur, simple et régional, idéal pour se faire plaisir)

Rosés

Méditerranée IGP « Teres Antique » – Domaine Savagnier

22.50€

(Un basique qui ne déçoit jamais)

Côtes de Provence AOP Estérelle – Château du Rouet

27.90€

(Un rosé de Provence comme on les aime !)

**Côtes de Provence AOP Symphonie
– Maison Sainte Marguerite**

100.00€ 42.00€

(L'élégance qui va vous ravir tout l'été)



Vins en bouteille

Rouges

150cl

75cl

Vallée du Rhône

**Côte du Rhône AOP « Belleruche »
- Domaine Chapoutier**

26.90€

(Un classique, on ne le présente plus)

**Côte Roannaise AOP Kompapalem
- Domaine des Ardaillons**

29.50€

(Un vin simple et efficace comme papa l'aime !)

Syrah IGP « À deux pas » - Domaine Jacouton **60.00€ 31.90€**

(Comme son nom l'indique, il est à 2 pas de l'excellence)

**Crozes Hermitage AOP « Les 7 Chemins »
- Domaine Buffière**

42.90€

(Il ne passe pas par ses 7 Chemins pour vous charmer)

**Saint Joseph AOP « Cuvée Premices »
- Domaine Richard**

42.90€

(Il ne se fait pas prier pour être sollicité)

**Saint Joseph AOP « Pierre d'Iserand » -
Domaine Jacouton**

44.00€

(Le Wahou de la carte, coup de cœur du Boss)

Gigondas AOP – Domaine St Damien BIO

37.90€

(Bon, Irrésistible et Original)

**Châteauneuf du Pape AOP - Domaine
Clos de l'Oratoire des Papes**

130.00€ 65.00€

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

**Côte Rôtie AOP « Colline de Couzou » - Domaine
Bonfond**

69.90€

(On y met le prix pour être au paradis)



Vins en bouteille

Rouges

150cl

75cl

Bourgogne

Hautes côtes de Beaune AOC – Domaine Mazilly

39.90€

(La finesse pure, coup de cœur de Lise)

Pinot noir AOP – Domaine du Coteaux des Margots

42.90€

(Puissance et prestance, Coup de cœur de Marion)

Champagne et pétillant

Magnum 1.5l

75cl

Prosecco Martini

32.90€

Mumm Brut

200.00€

90.00€

Ruinart Brut

130.00€