

Notre
Carte

RESTAURANT **310** *à table*



Suggestions du moment

Assiette Terre & Mer

Tataki de Bœuf réduction balsamique et framboise
Carpaccio de saumon à l'huile d'agrumes et coriandre
Avec garniture aux choix

18.90€

Poke Bowl

Romaine, nouilles de riz, tagliatelles de courgettes jaunes,
haricots verts, poivrons marinés, oeuf dur au soja et
brochette de poulet Yakitori

18.20€

Wok du moment

Base de wok classique
Aiguillettes de canard snackées
Contient du sésame

18.20€

Risotto du moment

Bouillon de légumes, Parmesan, Encre de
seiche et Crevettes au curry

18.20€

Ravioles du moment

Ravioles, Bouillon de légumes à l'estragon
betterave crues râpées et coulis de betterave

18.20€

Pâtes du moment

Mezze Maniche, crème d'ail, tomates confites,
herbes de Provence et ricotta

18.20€



Suggestions du moment

Tartare de Bœuf Italien

Tomates confites, copeaux de parmesan et pesto

18.20€

Hot Dog du 310

Pain Viennois, compotée d'oignons, saucisse Knacki, crème cheese à la ciboulette, moutarde et oignons frits

18.90€

Plancha de poissons

Steak de requin, filet de rougets et gambas
sauce aïoli

21.90€

Retour de Pêche

Lamelles d'encornets à la catalane
(tomates et poivrons)

SERVI FROID

16.90€

Pièce du boucher

Onglet de Bœuf +/- 250 gr
sauce au choix

Tartare, Echalotes, Aïoli, Cheddar ou Poivre vert

19.20€

Pluma de Pore Ibérique

+/- 300 gr

sauce au choix

Tartare, Echalotes, Aïoli, Cheddar ou Poivre vert

19.20€



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 mariné

(Saumon cru, sauce soja salée et sucrée, huile de sésame, jus de citron; baies roses aneth, pain au maïs et crème à l'aneth)

- ◆ *Normal (pour 2 personnes)
- ◆ XL (pour 4 personnes et plus) ne rentre pas dans le menu à 31.90€

16.50€

22.50€

Planche de charcuteries

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

- ◆ *Normal (pour 2 personnes)
- ◆ XL (pour 4 personnes et plus) ne rentre pas dans le menu à 31.90€

14.50€

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 Thai** **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 aioli
(voir suggestions)**

Nos Plats

***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, garniture au choix)

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 !"



Desserts du moment

Cookie géant maison

Cranberries, ganache chocolat blanc, coulis d'airelles et sa boule de Glace noisettes aux éclats caramélisés

7.20€

Macaron

Coque macaron, mousse pistache et framboises fraîches

7.20€

Coupe 310

Glace chou chou, glace vanille, chou chou, sauce caramel et crème fouettée

7.20€



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 !"



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

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 !"



Boissons du moment

Cocktail du moment

Le Rio

(Liqueur de passion, jus d'ananas, limonade, fanta orange et sirop de grenadine)

11.00€

Cocktail du moment

Sans alcool

Le blue river

(Jus de citron vert, jus de pomme, tonic et sirop de curaçao)

8.00€

Vin du moment

Blanc Moelleux

"Chambre d'Amour" AOC Côte de Gascogne

Verre : 5.30€

Bouteille : 32.90€

Spritz Melon

Liqueur de melon, Purée de Melon,
Eau gazeuse et prosecco

11.00€

Bière NEPO du moment

Belle Rouge

Bière à haute fermentation aux notes de fraises et cerises

25cl : 4.90€

50cl : 9.00€



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€

Crépuscule

(Rhum diplomatico Plana, liqueur de fraise, jus d'abricot, jus de citron vert et sirop de fraise)

13.00€

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

San Pellegrino

50cl
4.00€

1L
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€