

Notre

CARTE

RESTAURANT
310 *à table*

SUGGESTIONS

du moment

BRICK DE THON 16.90€

*Brick maison Thon et vache qui rit
Avec Garnitures au choix*

BURGER LYONNAIS 18.90€

*Pain burger, salade, confit d'échalotes, effiloché
d'andouillette aux 2 moutardes et cervelle de canut*

MAGRET DE CANARD 21.90€

*+/- 300 grammes avec sauce au choix
Tartare, Saint Marcellin, Poivre vert, aïoli ou échalotes
Avec Garnitures au choix*

POUR

l'Apéritif

***Assortiment tapas | 17.50€**

(Effiloché de porc pané, calamars à la romaine, stick de mozza et stick de pommes de terre cheddar et piment)

***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) | 16.50€**

XL (pour 4 personnes et plus) | 22.50€

ne rentre pas dans le menu à 32.50€

Planche de charcuteries

(Mortadelle, spianata nature, porchetta, chorizo et Reblochon)

***Normal (pour 2 personnes) | 14.90€**

XL (pour 4 personnes et plus) | 20.90€

ne rentre pas dans le menu à 32.50€



NOS

Salades et Entrées

*Carpaccio de bœuf et frites | 17.20€

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

*Salade César | 17.90€

(Salade romaine, tomates, copeaux de parmesan, oeuf dur, toasts de rilette de poulet au curry et émincé de poulet pané)

*Salade du Sud Ouest | 18.90€

(Mélange de salade, pommes de terre grenailles, noix, Ossau Iraty, oignons rouges, magret séché maison aux épices et vinaigrette à la persillade)

*Salade Healthy | 17.20€

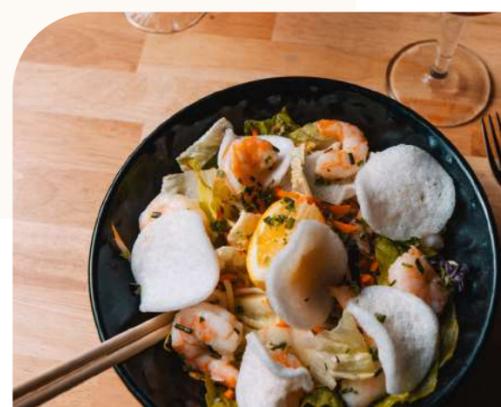
(Lentilles vertes, pois chiches, patates douces, pousse de soja, tomates, oignons crispy, tagliatelles de courgettes jaunes et sauce yaourt, ciboulette, ail et vinaigre)

*Tourte au saumon | 18.90€

(Pate feuilletée, béchamel, épinards et saumon frais)

Poke bowl | 18.90€

(Romaine, vermicelles de riz, concombres, pousses de soja, tomates confites, chou rouge et stick de poissons pané aux graines)



NOS *Poissons*

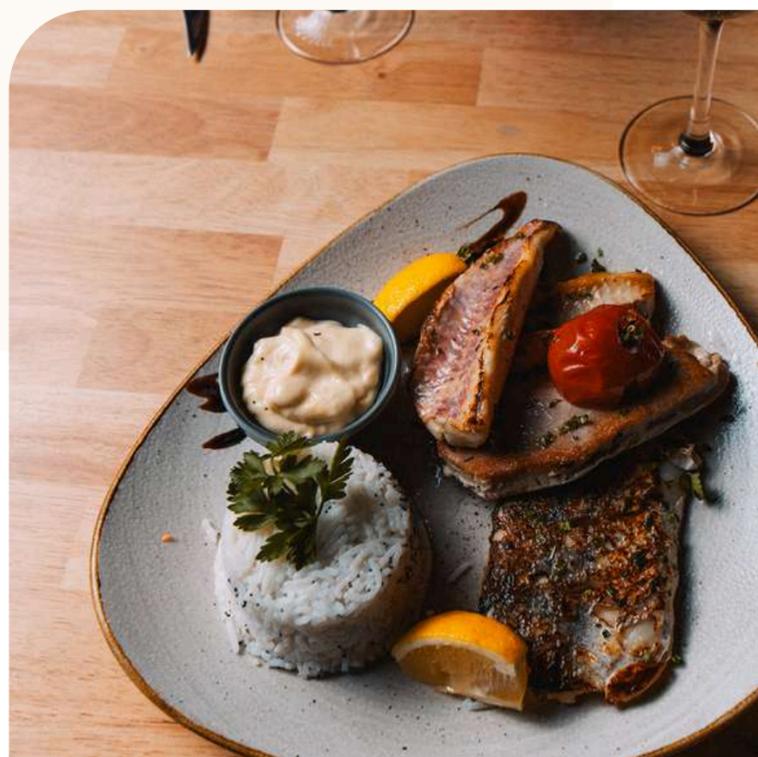
*Servis avec un accompagnement au choix:
frites, riz, légumes du jour, purée maison
ou salade verte)*

Supplément 2^{ème} garniture : 2€

***Mi Cuit de Thon sauce vierge | 19.20€**

***Plancha de poissons | 22.20€**

*(Steak de requin, Filet de dorade Sébaste et filet de
rouget sauce aioli)*



NOS Plats

*Wok au poulet facon Thai | 17.90€

(Nouille de Blé, julienne de légumes, soja, huile de sésame, gingembre, jus de citron et aiguillettes de poulet marinées au paprika)

*Wok du moment | 18.90€

(Nouille de Blé, julienne de légumes, émincé de Bœuf Thai, sésame)

*Boite Chaude | 22.50€

SUPPLEMENT 2€ MENU

(Nuiton 250 grammes fromage à pâte molle, mouillette de pain, porchetta et spianata)

*Risotto | 18.90€

(Bouillon de légumes, parmesan, saucisse fumée et chou braisé)

*Ravioles crème de cèpes | 18.90€

*Pâtes crème de chèvre | 18.90€ et guanciaiale



NOS Viandes

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

Supplément 2^{ème} garniture : 2€

***Burger Classic | 17.50€**

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

***Le Burger 310 | 18.50€**

(Pain brasserie, steak haché façon bouchère, mache, pickles de chou rouge, mayonnaise aux 5 baies, coppa et sauce fourme d'Ambert)

Tartare de Bœuf préparé

***Normal (pour 2 personnes) | 17.90€**

XL (pour 4 personnes et plus) | 21.90€

ne rentre pas dans le menu à 32.50€

***Pièce du boucher | 19.20€**

*(Bavette d'ailoyau +/-300 grammes
Sauce au choix aïoli, échalotes, saint Marcellin, poivre vert et tartare)*



NOS

Viandes

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

Supplément 2^{ème} garniture : 2€

***Milanaise de porc | 17.90€**

(+/- 300 grammes, garniture au choix)

***Cuisse de poulet Farcie | 18.50€**

(Farce poulet et mozzarella sauce chorizo)

***Souris d'agneau confite | 22.50€**

miel et romarin SUPPLEMENT 2€ MENU

(+/- 400 grammes)

***Croziflette | 18.90€**

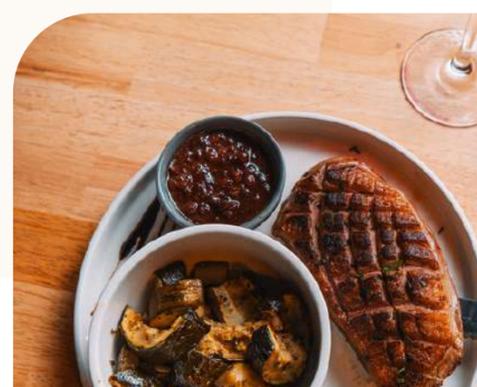
(Crozets, reblochon, lardons et crème servie avec salade verte)

Côte de Bœuf | 65.00€

(pour 2 personnes maximum)

Ne rentre pas dans le menu à 32.50€

Environ 1Kg ; sauce au choix : Tartare, Poivre vert, Echalotes, Aioli ou St Marcellin



BIO

NOS *Fromages*

***1/2 Saint Marcellin | 5.20€**

***Fromage Blanc**

Nature | 4.50€

Crème, coulis ou miel | 4.90€



DESSERTS

du moment

SABLÉ AUX FIGUES 7.90€

Sablé, ganache chocolat blanc et figues fraîches

BABANETTONE 8.70€

Un baba imbibé de sirop de rhum et garni de fruits confits comme un panettone servi avec une boule de glace clémentines

COUPE 310 8.20€

Glace vanille, glace madeleine, sauce caramel, brisures de palets bretons et crème fouettée

NOIX DE COCO DU 310 8.50€

Coque chocolat au lait, mousse de noix de coco et cœur ananas, menthe et citron vert

NOS

Desserts

RESTAURANT
310
à table

***Salade de fruits frais et son sirop | 7.10€**

***Coulant au chocolat | 9.20€**

(Cœur poire, sorbet poire)

Finger chocolat praliné | 9.20€

(Dacquoise, mousse chocolat feuillantine praliné, mousse praliné, praligrain et enrobage chocolat au lait et noisettes)

***Tiramisù spéculoos nutella | 8.20€**

(contient du café)

***Brioche façon pain perdu et sa glace vanille | 8.50€**

(sauce au choix Nutella ou caramel)

***La Citron du 310 | 9.20€**

(Coque chocolat au lait, ganache chocolat blanc au yuzu cœur citron menthe)

***Ile Flottante | 8.20€**

(Blanc en neige, amandes effilées, crème anglaise maison et caramel liquide)

***Crème brûlée à la vanille | 8.20€**

***Café gourmand | 8.50€**

***Thé gourmand | 8.90€**



NOS Glaces

RESTAURANT
310
à table

***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 | 1€
sauce ou crème fouettée**



NOTRE Menu

RESTAURANT
310
à table

MENU À 32.50€

Entrée au choix (voir *)

(Pas de frites avec le carpaccio)

Plat au choix (voir *)

(Supplément 2€ pour souris d'agneau et boîte chaude)

Dessert ou glace au choix (voir*)

Une envie hors menu? → Demandez-nous !

Pas de menu après 21.30h



MENU

Enfant

RESTAURANT
310
à table

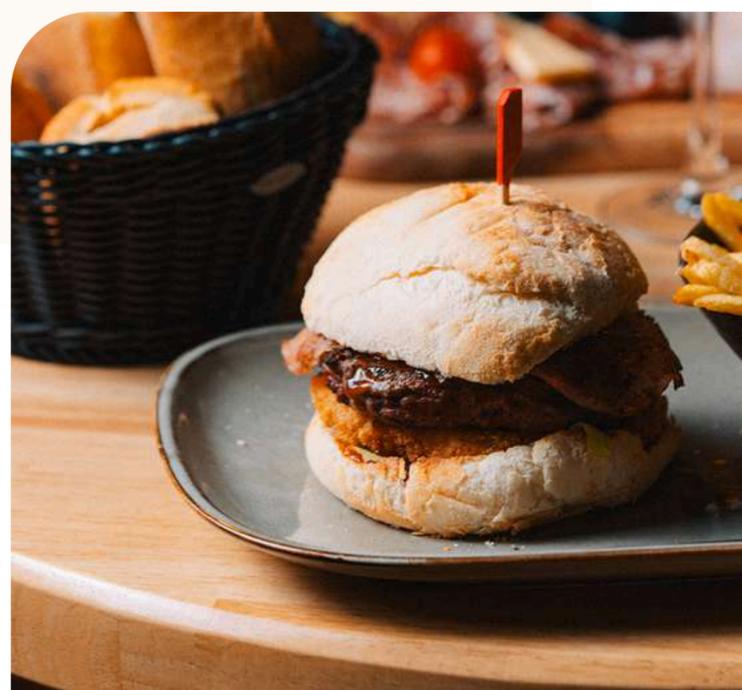
MENU ENFANT À 11.90€

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



BOISSONS

du moment

LE PINKY 11€

*Vodka, Chambord, purée de framboises
et jus de citron vert*

LE SUNLIGHT 8€

Sans alcool

*Jus de mangue, jus d'ananas, purée de coco
et sirop de vanille*

TEQUILA SUNRISE 11€

Tequila, jus d'orange et sirop de grenadine

PASSOA GINGER 11€

*Liqueur de fruit de la passion, jus de citron vert,
triple sec et Ginger beer*

BIÈRE NEPO DU MOMENT 25cl : 4.90€

50cl : 9.00€

Tropical Milkshake

*Bière NEIPA aux arômes tropicaux
Contient du lactose*

VINS

du moment

VIN BLANC SUCRÉ Verre : 5.30€
Bouteille : 32.90€

“Chambre d’Amour” AOC Côte de Gascogne
Domaine Lionel Osmin

VIN BLANC SEC Verre : 6.50€
Bouteille : 38.90€

“Roussanne” IGP Collines Rhodaniennes
Domaine Pierre Gaillard

VIN ROUGE Verre : 5.10€
Bouteille : 28.90€

Côte du Rhône AOP (Vallée du Rhône)
Domaine Aubert

VIN ROUGE Verre : 5.60€
Bouteille : 31.90€

“A 2 pas” Syrah IGP (Vallée du Rhône)
Domaine Jacouton

VIN ROUGE Verre : 7.50€
Bouteille : 44.00€

Saint Joseph AOC “Pierre d’Iserand”
Domaine Jacouton

NOS

Apéritifs

RESTAURANT
310
à table

Pastis / Ricard 2cl | **4.10€**

Porto / Suze / Marsala amande / Campari 4cl **4.40€**

Martini | **4.80€**

(Blanc, Rouge ou Fiero) 6cl

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€**



NOS

Whiskies

RESTAURANT
310
à table

J&B ou Ballantine's 4cl | **8.00€**

Jack Daniel's classique / Jack Daniel's fire /
Jack Daniel's apple / Jack Daniel's miel /
Chivas 12 ans /Aberfeldy 12 ans 4cl | **11.00€**

Nikka ou Angel's Envy 4cl | **12.00€**

Supplément soda : **1.00€**



NOS

Cocktails

RESTAURANT **310** *à table*

Mojito | 11.00€

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

Mojito fruit | 11.50€

(Avec purée de fruit Monin)

Spritz | 11.00€

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

Gin Tonic | 11.00€

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

Caïpirinha | 11.00€

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

Crépuscule | 13.00€

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

Pina Colada | 11.00€

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

Apple Smith | 11.00€

(Jack Daniel's apple, jus de pomme, limonade et sirop de gingembre)

Sex on the beach | 11.00€

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

Pornstar by Tail's Martini | 11.00€

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

Cocktail du moment

(Voir serveur ou suggestions)



NOS

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)



NOS Softs

Sirop à l'eau Frigolet 4cl | 3.10€

Coca Cola / Coca cola Zéro / 33cl | 4.10€

Coca Cola Cherry / Perrier

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€

San Pellegrino 50cl 4.00€ 1L 5.90€

Vittel 50cl 4.00€ 1L 5.90€

NOS

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€	



NOS

Bières bouteille 33 cl

Desperados / Virgin Desperados | 7.00€
(Sans alcool)

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°



NOS *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 Hennessy 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*



NOS

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€**



NOS

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€

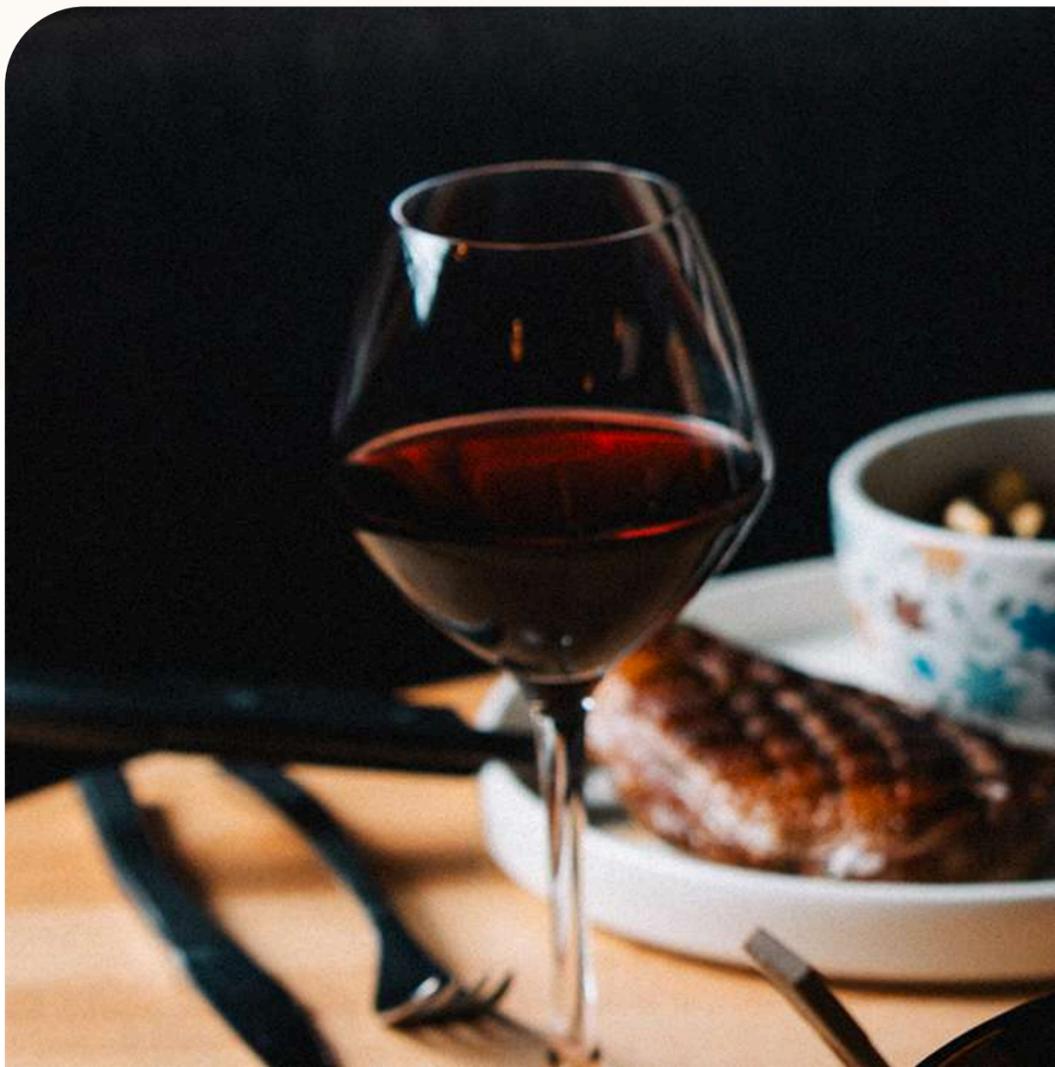
Rouges

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€



NOS

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)



NOS

Vins en bouteille

ROUGES

150cl

75cl

Vallée du Rhône

Côte du Rhône AOP « Belleruche » **26.90€**
- Domaine Chapoutier

(Un classique, on ne le présente plus)

Côte Roannaise AOP Kompapalem **29.50€**
- Domaine des Ardaillons

(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 » **42.90€**
- Domaine Buffière

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

Saint Joseph AOP « Cuvée Premices » **42.90€**
- Domaine Richard

(Il ne se fait pas prier pour être sollicité)

Saint Joseph AOP « Pierre d'Iserand » - **44.00€**
Domaine Jacouton

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

Gigondas AOP – Domaine St Damien BLO **37.90€**

(Bon, Irrésistible et Original)

Châteauneuf du Pape AOP - Domaine **130.00€ 65.00€**
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 **69.90€**
Bonnefond

(On y met le prix pour être au paradis)

NOS

Vins en bouteille

ROUGES

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)

NOS

Champagnes et pétillants

Magnum 1.5l

75cl

Prosecco Martini **32.90€**

Mumm Brut **200.00€** **90.00€**

Ruinart Brut **130.00€**

