

*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*

## **CASSOLETTE LYONNAISE 18.90€**

---

*Cassolette de saucisson lyonnais, pommes de terre,  
sauce saint Marcellin  
Avec Salade verte*

## **FOIE DE VEAU +/- 200 GR 16.20€**

---

*Foie de veau à la persillade  
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)*

### \*Feuilleté au saumon 18.90€

*(Pate feuilletée, béchamel, épinards et saumon frais)*

### Poke bowl | 18.90€

*(Romaine, poivrons grillés, carottes râpées, oignons confits, haricots verts, poitrine de porc confite et pommes de terre grenailles)*



# NOS *Poissons*

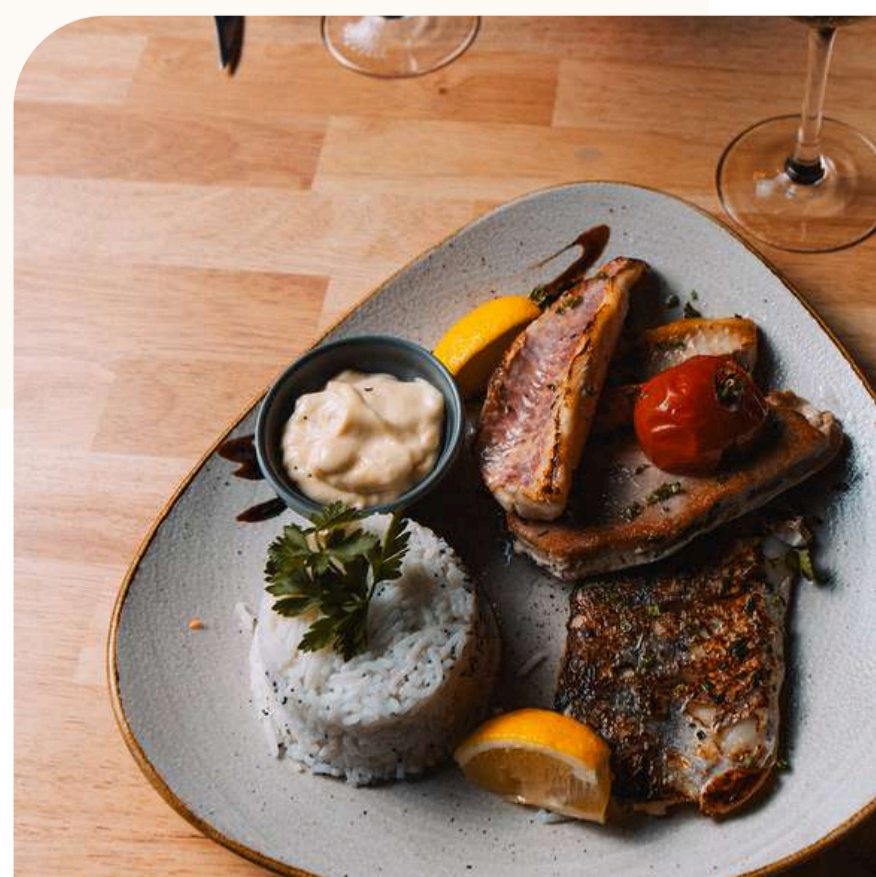
*Servis avec un accompagnement au choix:  
frites, riz, légumes du jour, purée maison  
ou salade verte)*

*Supplément 2<sup>ème</sup> garniture : 2€*

**\*Filet de Truite sauce curry coco | 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 / 15 MINUTES D'ATTENTE**

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

## \*Risotto | 18.90€

*(Bouillon de légumes au spigol, parmesan et lamelles d'encornets)*

## \*Ravioles crème de saumon et aneth 18.90€

## \*Pâtes crème de Butternut et | 18.90€ noisettes torréfiées



# NOS

## Viandes

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

*Supplément 2<sup>ème</sup> 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 | 17.90€**

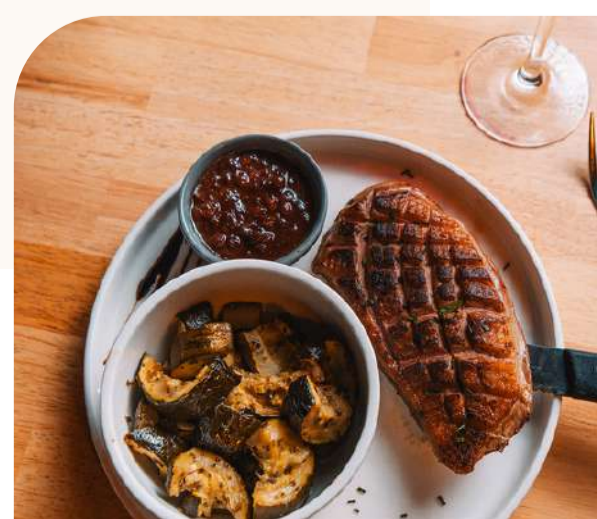
**XL | 21.90€**

*ne rentre pas dans le menu à 32.50€*

### **\*Pièce du boucher | 19.20€**

*Poire de Boeuf +/-300 grammes*

*Sauce au choix aïoli, échalotes, aux cèpes, poivre vert*



# NOS Viandes

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

*Supplément 2<sup>ème</sup> 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€**

**SUPPLEMENT JAMBON CRU 2€ / 15 MINUTES D'ATTENTE**

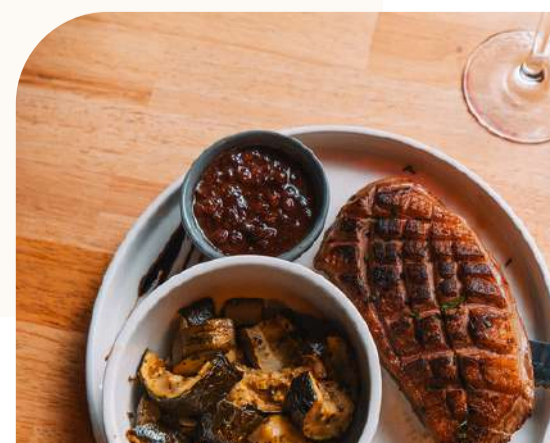
*(Crozets, reblochon, lardons et crème)  
servie avec salade verte*

## **Côte de Bœuf | 65.00€**

**(pour 2 personnes maximum)**

*Ne rentre pas dans le menu à 32.50€*

*Environ 1Kg ; sauce au choix : Poivre vert, Echalotes, Aioli ou Cèpes*





BIO

NOS

*Fromages*

**Reblochon**

| 5.20€

**\*Fromage Blanc**

**Nature | 4.50€**

**Crème, coulis ou miel | 4.90€**



# DESSERTS

## *du moment*

### **MACARON**

---

**7.90€**

*Ganache chocolat blanc et caramel éclats de daim*

### **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*

# 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, enrobage chocolat au lait et noisettes et tuile de Carambar)*

**\*Tiramisù spéculoos nutella | 8.20€**

*(contient du café)*

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

*(sauce au choix Nutella ou caramel)*

**\*Le 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 ni de garniture avec la tourte au saumon)*

### **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 12.00€**

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 RED SOON 11€**

---

*Vodka, jus de fraise, jus de citron vert,  
sirop de cerise et menthe fraiche*

### **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*

### **MARGASSOA 11€**

---

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

### **BIÈRE NEPO DU MOMENT**

---

*Sessions IPA 4.2°*

*Neipa aux notes d'agrumes*

**25cl : 4.90€**

**50cl : 9.00€**

# VINS

## *du moment*

### VIN BLANC

---

*“Terres basses” IGP Côtes de Gascogne sec*  
*Domaine Laudet*

**Verre : 5,20€**

**Bouteille : 28,90€**

### VIN BLANC

---

*“Alphonse” Mâcon Villages AOC (Bourgogne)*  
*Domaine des terres secrètes*

**Verre : 5.60€**

**Bouteille : 32.90€**

### VIN ROUGE

---

*Côte du Rhône AOP (Vallée du Rhône)*  
*Domaine Aubert*

**Verre : 5.10€**

**Bouteille : 28.90€**

### VIN ROUGE

---

*“Vieilles vignes” Bourgeuil AOP (Pays de la Loire)*  
*Domaine Sylvain Bruneau*

**Verre : 6.00€**

**Bouteille : 36.90€**



# 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)*

*Nature ou avec purée de fruits (supplément 0.50€)*

### **Spritz | 11.00€**

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

### **Gin Tonic | 11.00€**

*(Gin Bombay Saphir ou Bombay Citron pressé, tonic)*

### **Caïpirinha | 11.00€**

*(Cachaça Leblon, citron vert et sucre de canne)*

*Nature ou avec purée de fruits (supplément 0.50€)*

### **Paradise Bliss | 13.00€**

*(Rhum diplomatico Plana, jus de banane, jus de citron vert, purée de passion et sirop de vanille)*

### **Pina Colada | 11.00€**

*(Rhum Havana Especial, jus d'ananas, purée 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)

Nature ou avec purée de fruits (supplément 0.50€)

### Virgin Spritz | 8.00€

(Martini Vibrante, sirop d'orange et tonic)

### Virgin Pina colada | 8.00€

(Jus d'ananas, purée 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**

*(voir serveur ou suggestions)*

**Supplément sirop**

**pour 25cl: 0.30€ pour 50cl: 0.50€**



# NOS

*Bières bouteille 33 cl*

**Desperados / Virgin Desperados | 7.00€**  
**(Sans alcool)**

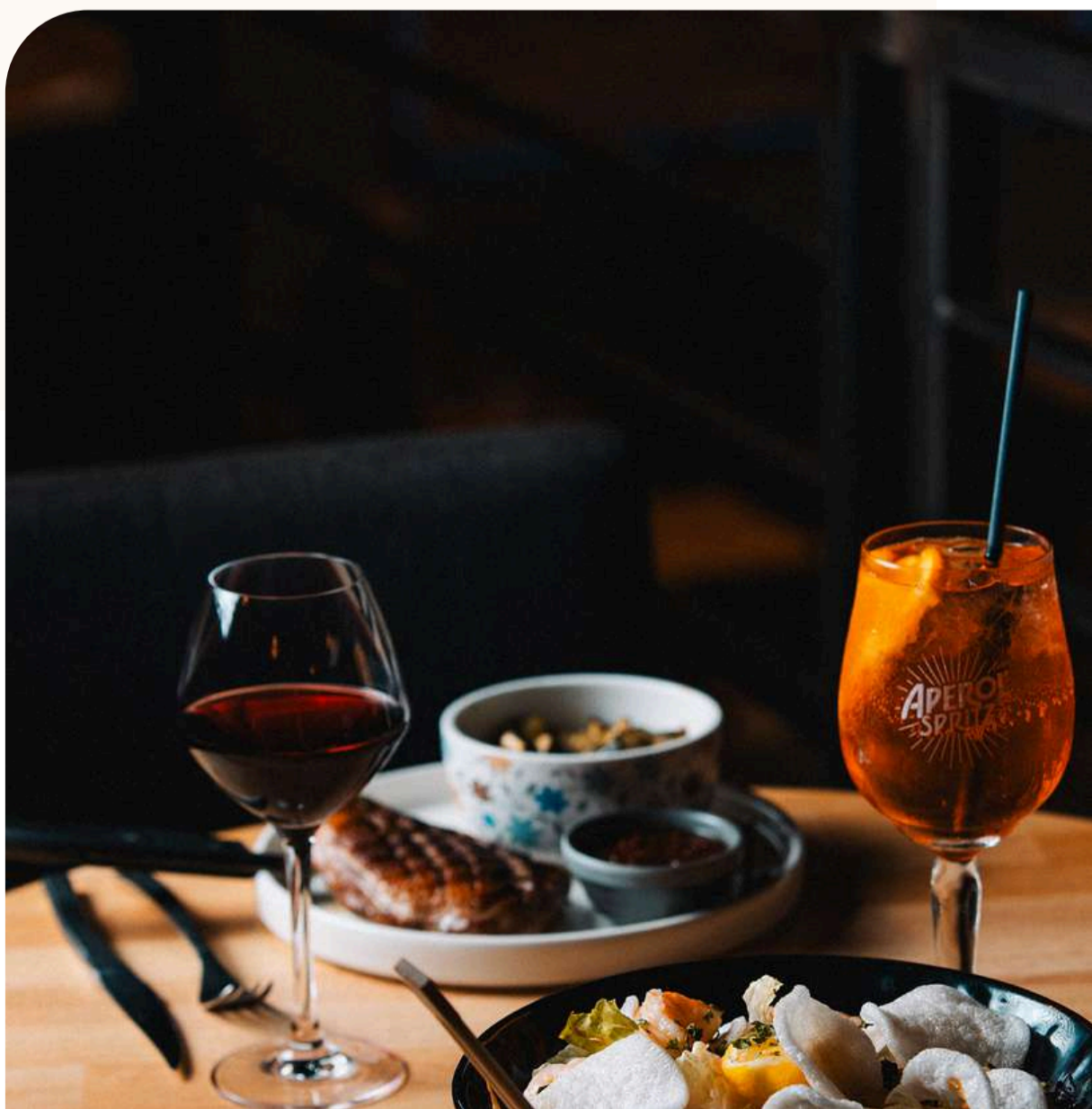
**NEPO (bière artisanale et locale) | 7.00€**

*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€**

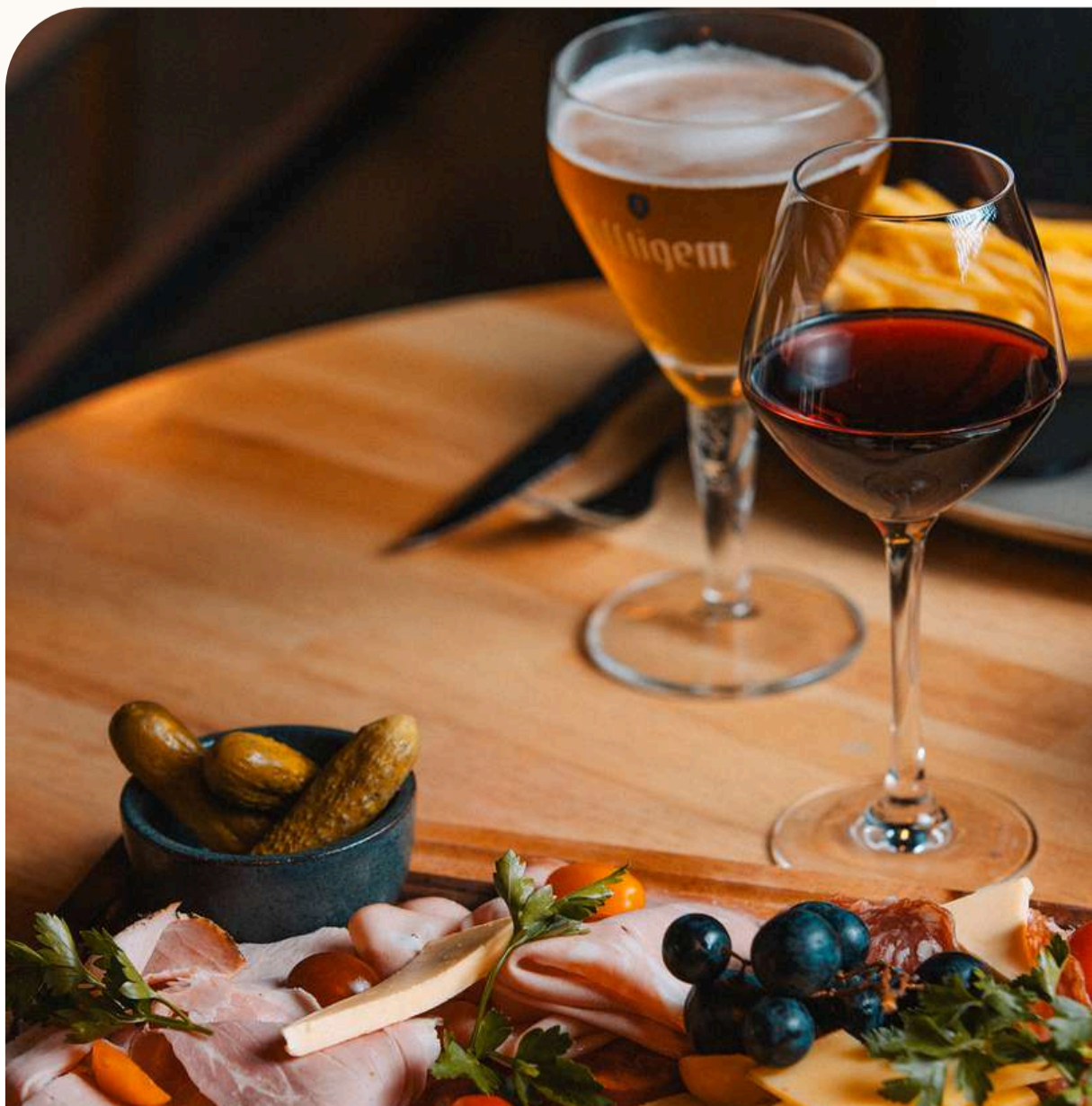
*Get 27 ou 31 / Get citron menthe / Limoncello / Bailey's /  
Manzana / Poire williams / Armagnac / Génépi / Amaretto 4cl*

## **Les supérieurs | 10.90€**

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





# 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
<b>Viognier IGP « La Violette » - Domaine Colombo</b> <i>(Simple et efficace, il n'a plus rien à prouver)</i>		<b>22.50€</b>
<b>Côte de Gascogne « XVIII Saint-Luc » IGP - Plaimont</b> <i>(La touche sucrée de la carte, coup de cœur de Jérémy)</i>		<b>23.90€</b>
<b>Macôn Milly-Lamartine AOP - Domaine Eloy</b> <i>(Fruité et minéral à la fois, un Chardonnay comme on les aime !)</i>		<b>32.90€</b>
<b>Roussanne Collines rhodaniennes IGP - Domaine Pierre Gaillard</b> <i>(Pur, simple et régional, idéal pour se faire plaisir)</i>		<b>38.90€</b>
ROSÉS		
<b>Méditerranée IGP « Teres Antique » – Domaine Savagnier</b> <i>(Un basique qui ne déçoit jamais)</i>		<b>22.50€</b>
<b>Côtes de Provence AOP Estérelle – Château du Rouet</b> <i>(Un rosé de Provence comme on les aime !)</i>		<b>27.90€</b>
<b>Côtes de Provence AOP Symphonie – Maison Sainte Marguerite</b> <i>(L'élégance qui va vous ravir tout l'été)</i>	<b>100.00€</b>	<b>42.00€</b>



# 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 Gilles Labry**

**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€**

