

Notre

CARTE

RESTAURANT
310 *à table*

SUGGESTIONS

 *de Noël* 

FOIE GRAS

21.90€

Terrine de foie gras maison, mini poire pochée au vin rouge, Gelée de Gascogne, pain à la figue et pickles de griottes

PAVE DE SAUMON

18.90€

Pavé de saumon, sauce au porto, Pomme de terre farcie de son écrasé aux truffes et légumes rôtis

CUISSE DE PINTADE

20.90€

Cuisse de pintade confite, sauce vin jaune aux morilles, Pomme de terre farcie de son écrasé aux truffes et légumes rôtis

BURGER DU MOMENT

18.90€

Pain Bun, roquette, oignons rouges, steak Haché du boucher et crème de cèpes

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€

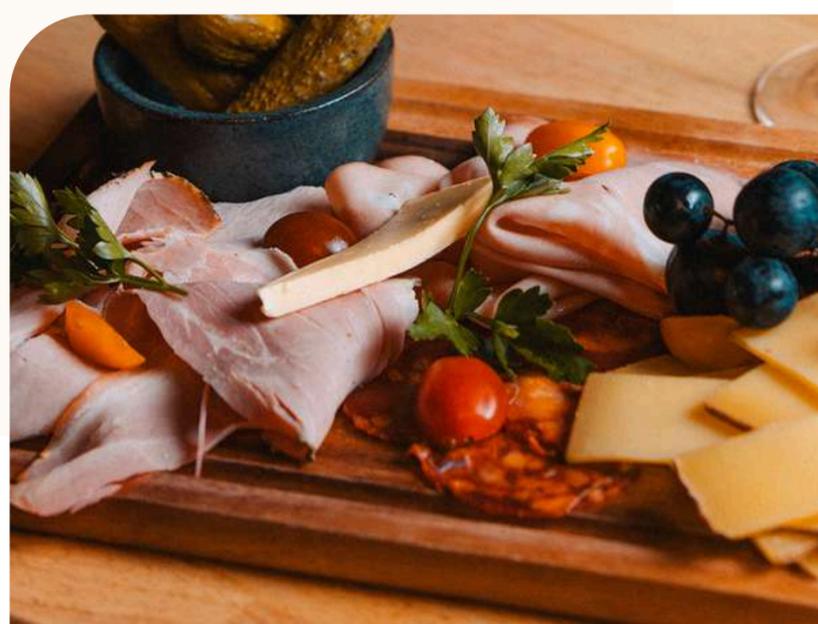
Planche de charcuteries

(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, riz vinaigré, pois gourmand, tomates, carottes râpées, chou rouge et poitrine de porc laqué)



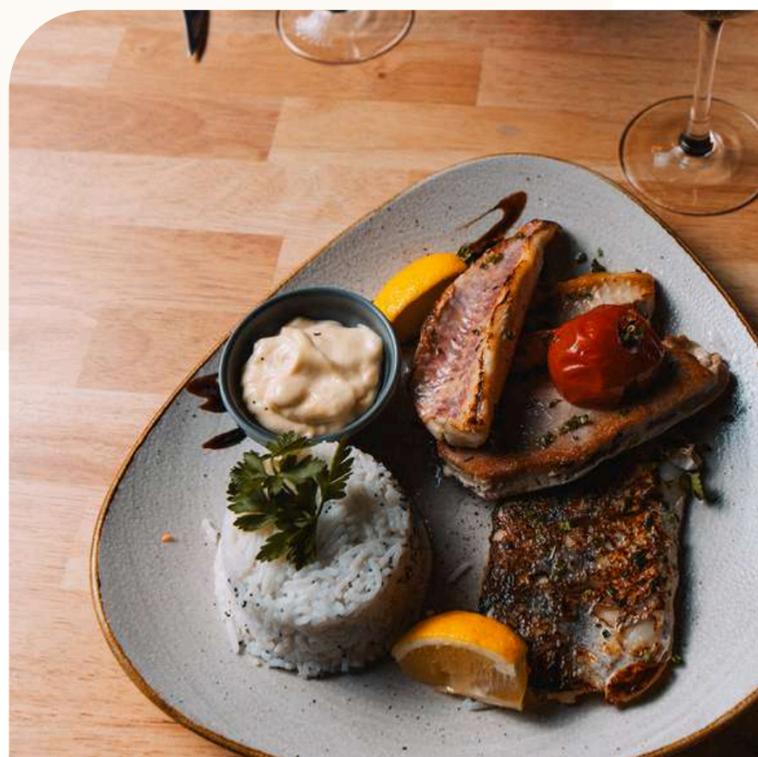
NOS *Poissons*

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

Supplément 2^{ème} garniture : 2€

***Plancha de poissons** | 22.20€

*(Pavé de Marlin, Filet d'Eglefin et Filets de rougets sauce
aïoli)*



NOS Plats

*Wok au poulet facon Thai | 17.90€

Nouille de Blé, julienne de légumes, sauce 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, sauce soja, huile de sésame, gingembre et Filet de Maquereau à l'Escabèche (Vin Blanc et Tomates)

*Crèmeux de Bourgogne fondu | 22.50€

SUPPLEMENT 2€ MENU / 12 MINUTES DE CUISSON

Nuiton (fromage de Bourgogne) 250 grammes servi chaud dans sa boite avec assortiment de charcuterie et toasts grillés

*Risotto façon carbonara | 18.90€

Riz, bouillon de légumes, parmesan, lardons à la crème

*Ravioles au Pesto | 17.90€

*Pâtes du moment | 17.90€

Sauce forestière (champignons de paris et crème)



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 | 17.90€**

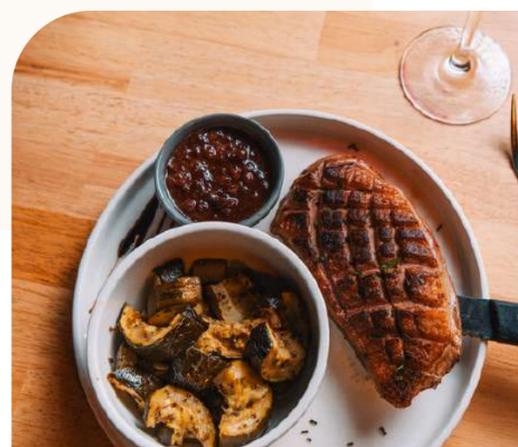
XL | 21.90€

ne rentre pas dans le menu à 32.50€

***Pièce du boucher | 19.20€**

Pavé de Rumsteak +/- 250 grammes

*Sauce au choix : aïoli, gorgonzola, pleurotes ou poivre
vert*



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)

***Cuisse de poulet Farcie | 18.50€**

(Farce poulet et mozzarella sauce chorizo)

***Souris d'agneau confite | 22.50€**

miel et romarin *(+/- 400 grammes)*

SUPPLEMENT 2€ MENU

***Croziflette | 18.90€**

SUPPLEMENT JAMBON CRU 2€ / 12 MINUTES D'ATTENTE

(Crozets, reblochon, lardons et crème)

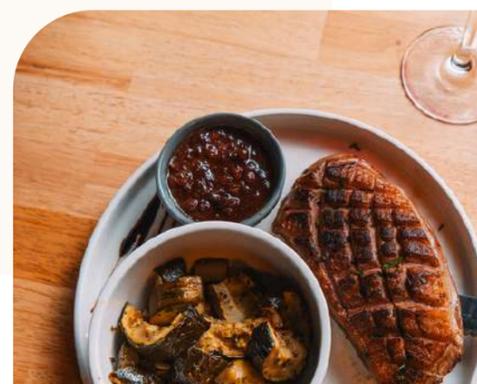
servie avec salade verte

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, gorgonzola,
Aïoli ou Pleurotes*



B10

NOS

Fromages

***Reblochon | 5.20€**

***Fromage Blanc**

Nature | 4.50€

Crème, coulis ou miel | 4.90€





DESSERTS

de Noël



BÛCHE DE NOËL

8.90€

*Buche de Noël aux deux chocolats et
cœur framboise*

PAVLOVA DE NOËL

8.90€

*Pavlova aux fruits Exotiques
(Mangue et ananas) et sa mousse passion*



DESSERTS

du moment

COUPE 310

8.20€

Glace vanille macadamia, M&MS, sauce caramel et crème fouettée

PROFITEROLES

8.20€

Chou, glace vanille, chocolat chaud 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 blanc, 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

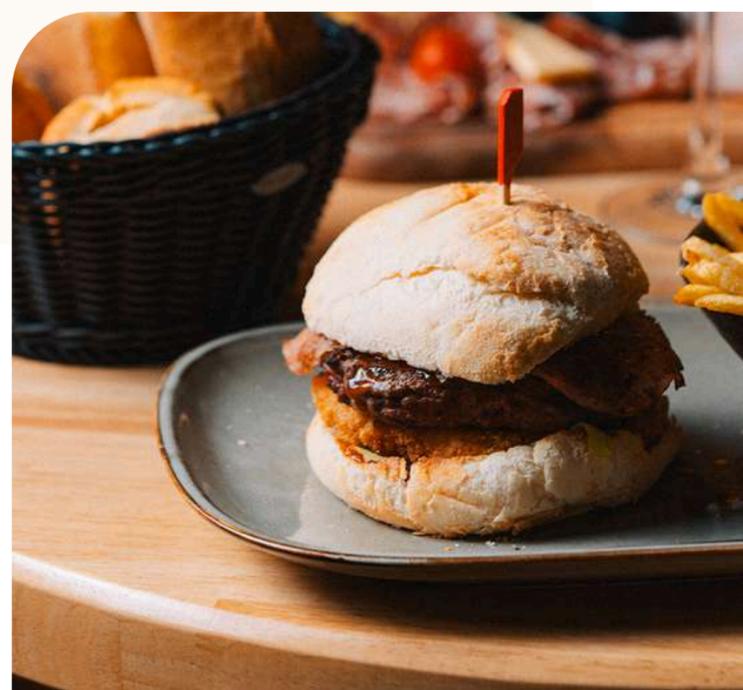
MENU ENFANT À 12.00€

Une boisson

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

Glace Schtroumpf
ou Glace Oasis fruits
ou Gaufre nutella

Jusqu'à 12 ans



BOISSONS

du moment

CHRISTMAS FIZZ 11€

*Vodka, jus de cranberries,
purée de framboises et Prosecco*

L'ÉTOILE DE NOËL 8€

Sans alcool

*Jus de mangue, jus d'orange,
purée de framboises et limonade*

GINGERAMA 11€

*Rhum ambré 7 ans, jus de citron vert,
soda au gingembre et sirop de vanille*

RHUM'ANTIK 11€

*Rhum blanc, malibu coco, jus de banane,
jus de citron vert et purée de mangue*

BIÈRE DU MOMENT

Fisher de Noël 6°

Bière ambrée aux notes d'épices, caramel et d'agrumes

25cl : 4.90€

50cl : 9.00€

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€**

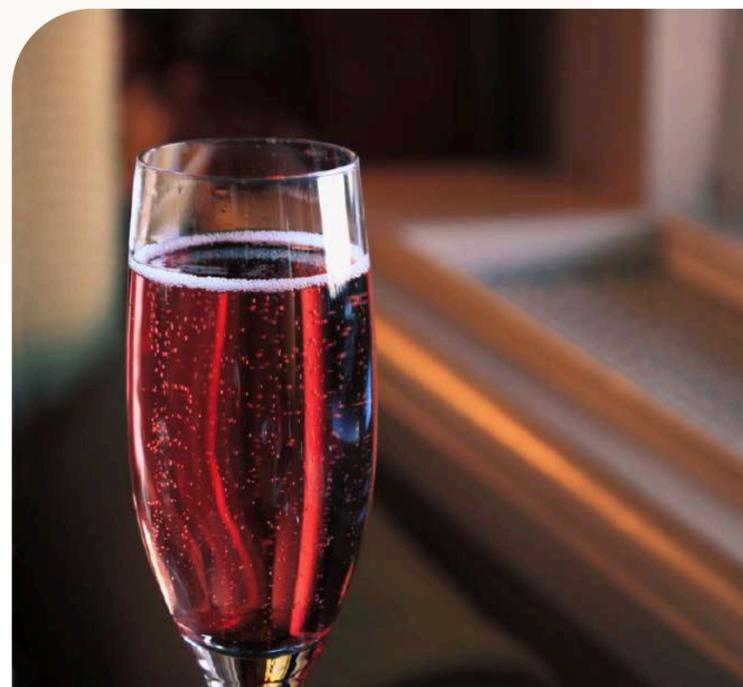
Kir pétillant 12cl | **5.90€**

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, 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)

Caipirinha | 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, liqueur de pêche, jus d'ananas et jus de cranberry)

Pornstar by Tail's Martini | 11.00€

(Vodka, liqueur de passion, jus de citron vert et sirop de vanille, shot de Prosecco)

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°

Tropical Milkshake : Neipa aux notes de fruits tropicaux (contient du lactose) 6,8°

Heineken 0° (Sans alcool) | 7.00€



NOS *Digestifs*

Les classiques | 8.90€

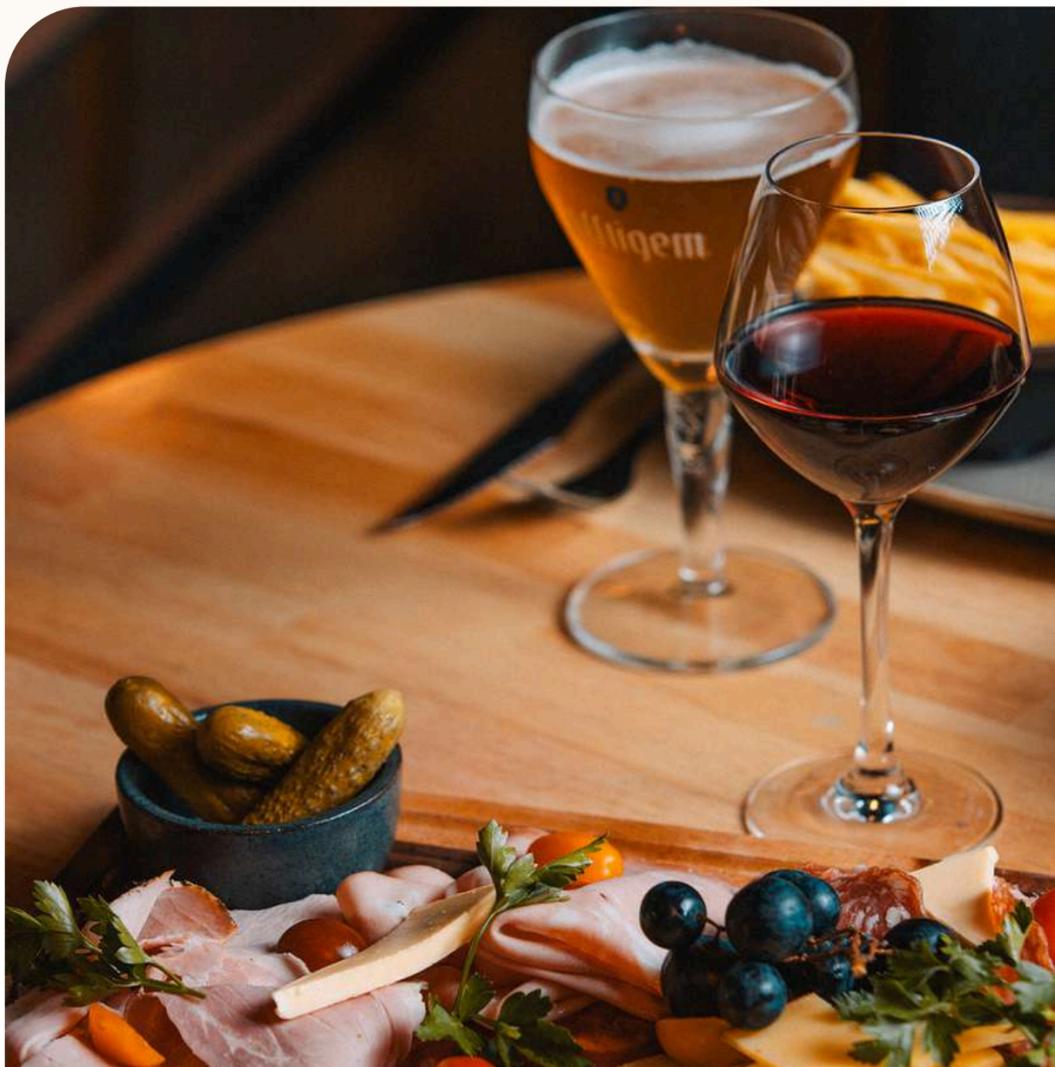
*Get 27 ou 31 / Get citron menthe / Limoncello / Bailey's /
Manzana / Poire williams / Armagnac / Génépi / Amaretto 4cl*

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€**



VINS

du moment

VIN BLANC

“Terres basses” IGP Côtes de Gascogne sec
Domaine Laudet

Verre : 5,20€

Bouteille : 28,90€

VIN BLANC

“Ballet marin” IGP Pays d’Oc

Verre : 5.20 €

Bouteille : 28.90€

VIN ROUGE

Crozes Hermitage AOP (Vallée du Rhône)
“Les 7 chemins” Domaine Buffière

Verre : 7.20€

Bouteille : 42.90€

VIN ROUGE

“L’univers parallèle” (Languedoc)
Chemin de Bassac

Verre : 5.70€

Bouteille : 33.90€

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€

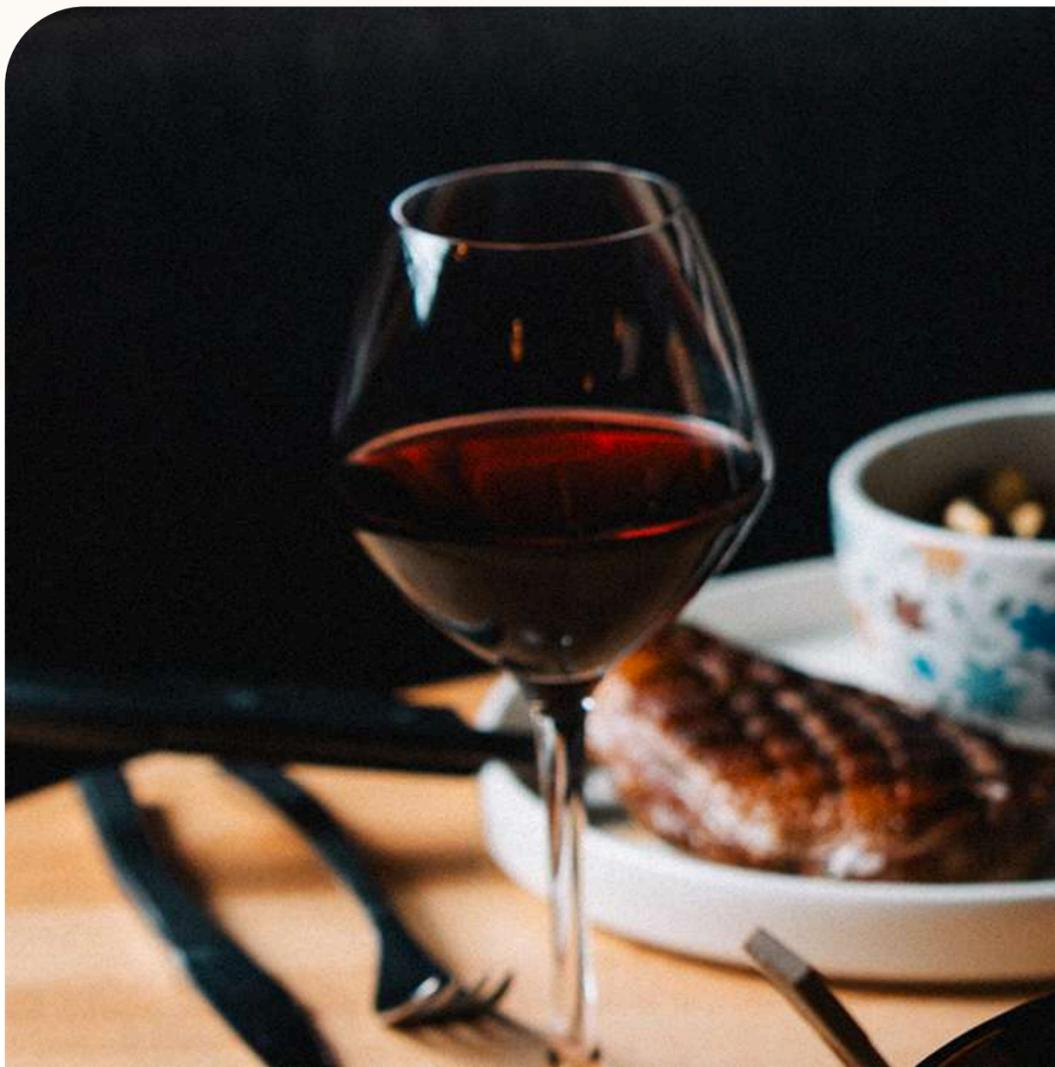
Rouges

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



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€

