



# CARTE ÉTÉ - MIDI -

DERNIÈRE COMMANDE CUISINE À 22H

DERNIÈRE COMMANDE BAR À 23H

LES BOISSONS

LES PLATS

DESSERTS & FROMAGES

CARTE DES VINS

ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT !

# - LES BOISSONS -

## APÉRITIFS

Ricard	2cl	3,50 €
Kir	12cl	5,00 €
Martini Blanc / Rouge	5cl	5,00 €
Porto Blanc / Rouge	5cl	5,00 €
Suze	5cl	5,00 €
Kir Royal	10cl	9,00 €
Coupe de Champagne		9,00 €

## SOFTS

Coca Cola	33cl	3,50 €
Orangina	25cl	3,50 €
Schweppes tonic	25cl	3,50 €
Limonade	25cl	3,50 €
Red Bull	25cl	4,00 €
Fuzetea	25cl	3,50 €
Jus de fruit	25cl	3,50 €

Orange, Ananas, Pomme, ACE,  
Fraise, Tomate, Abricot

Sirop 2,50 €

Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise,  
Citron, Orgeat, Pamplemousse

## SHOOTERS

Alcool fort ou digestif

Shooter	3cl	5,00 €
10 Shooters	3cl	40,00 €

## ALCOOLS

Alcool au verre 4cl 8,00 €

Vodka, Whisky, Rhum, Gin, Tequila,  
Malibu, Bailey's, Jägermeister

Alcool supérieur 4cl 10,00 €  
Vodka, Whisky, Rhum, Gin, Tequila

## BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50 €
Double expresso	2,80 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat	4,00 €
Thé	2,50 €

SUPPLÉMENT SIROP 0,20€ RED BULL 2€

## EAUX

Perrier 33cl	3,50 €
Vittel 50cl / 1L	4,00 € / 6,00 €
San Pellegrino 50cl / 1L	4,00 € / 6,50 €

## BIÈRES PRESSION

Tigre Bock	25cl	4,00 €	50cl	6,00 €
Colomba blanche	25cl	4,00 €	50cl	7,00 €
IPA	25cl	4,50 €	50cl	8,00 €
Brooklyn	25cl	4,50 €	50cl	8,00 €
Chouffe	25cl	4,50 €	50cl	8,00 €

## BIÈRES BOUTEILLES

Grimbergen Rouge	33cl	5,00 €
Grimbergen Blanche	33cl	5,00 €
Grimbergen Ambrée	33cl	5,00 €
Desperados	33cl	6,00 €
Corona	33cl	6,00 €
Delirium RED	33cl	6,50 €
Duvel Triple	33cl	6,50 €
Cidre brut	33cl	6,50 €

## COCKTAILS

Spritz / Spritz St Germain 9,00 € / 12,00 €

Apérol, prosecco, perrier, orange /  
St Germain, citron vert, prosecco

Mojito 10,00 €

Rhum blanc, perrier, menthe, cassonade, citron vert

Caïpirinha Passion 10,00 €

Cachaça, citron vert, fruits de la passion, cassonade

Basil Smash 10,00 €

Gin, basilic, citron vert, sucre de canne

## COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 6,00 €

Perrier, menthe, cassonade, citron vert

Rio 6,00 €

Jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert

## DIGESTIFS

Limoncello	4cl	6,00 €
Get 27 / Get 31	4cl	8,00 €
Poire	4cl	8,00 €
Noces Royales (poire cognac)	4cl	8,00 €
Chartreuse	4cl	11,00 €

# - LES PLATS -

## FORMULES DU MIDI (DU LUNDI AU VENDREDI - MENU DU JOUR UNIQUEMENT)

ENTRÉE DU JOUR	7,00 €
ENTRÉE DU JOUR XL	12,50 €
PLAT DU JOUR	12,50 €
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT*	18,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX*	21,00 €

\* Dessert au choix parmi notre carte, hors assortiment de fromages,  
Café et thé gourmand : Le prix des boissons est en supplément (café: 1,50€ / thé: 2,50€)

NOTRE CARTE ÉTANT À BASE DE PRODUITS FRAIS, DES **RUPTURES**  
PEUVENT SURVENIR EN FONCTION DE L'HORAIRE ET DE L'AFFLUENCE

## NOS SALADES 🍴

**BURRATA** (VÉGÉTARIEN) 🌿 16,00 €

Burratina 120g, tomates cerises, oignons rouges, pesto de pistache et basilic, crème de balsamique, gressin

**SALADE CÉSAR** 17,00 €

Salade romaine, poulet pané aux corn flakes, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan, oeuf mollet, sauce façon césar

**LE POKE BOWL** \* 18,00 €

Riz rond vinaigré, tartare de saumon frais, sauce soja, citron et gingembre, pickles de chou rouge mangue, avocat

\*Option végétarienne possible avec 3 falafels 🌿 17,00 €

## NOS BURGERS 🍴 servis avec potatoes fraîches OU salade verte

**LE CHICKEN AVOCADO** \* 17,00 €

Pain artisan boulanger, poulet pané aux corn flakes, avocat, pickles de chou rouge, crème à la ciboulette

\*Option végétarienne possible avec 3 falafels 🌿 17,00 €

**LE CHÈVRE & FIGUE** 17,00 €

Pain artisan boulanger, steak haché de boeuf (150g VBF, Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse), crème de chèvre à l'échalote et ciboulette, confiture de figues

**LE MANHATTAN** 18,00 €

Pain artisan boulanger, steak haché de boeuf (150g VBF, Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse), cheddar, poitrine de porc fumée snackée, cornichons aigre doux, oignons frits, tomate rôtie, sauce barbecue maison

## NOS INCONTOURNABLES 🍴

**TARTARE DE SAUMON** 18,00 €

Tartare de saumon frais, avocat, mangue, fruit de la passion, grenade, coriandre, citron vert ; servi avec potatoes maison et salade verte

**TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE** 18,00 €

Tartare de boeuf coupé au couteau (180g Boucherie Trolliet, Les Halles de Lyon Paul Bocuse), cornichons, câpres, persil, ciboulette, jaune d'oeuf ; servi avec potatoes maison et salade verte

**VITELLO TONNATO** 18,00 €

Fines franchises de veau (Boucherie Trolliet, Les Halles de Lyon Paul Bocuse), sauce au thon, câpres et citron ; servi avec potatoes maison

**PIÈCE DU BOUCHER (300G)** 26,00 €

Entrecôte (Boucherie Trolliet, Les Halles de Lyon Paul Bocuse), servie avec sauce tartare, potatoes maison et salade verte

**ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE (FRITES OU SALADE) : 2,00 €**

**MENU PETIT LOUP (JUSQU'À 10 ANS - PLAT : 9,00€ - PLAT + DESSERT : 12,00€)**

STEAK HACHÉ - POULET OU POISSON PANÉ (ACCOMPAGNEMENT FRITES - SALADE OU PÂTES)

## NOS DESSERTS

### PAVLOVA DE FRUITS ROUGES

Meringue, crème de mascarpone à la vanille, coulis de fruits rouges, groseilles, myrtilles.

6,50 €

### COLONEL

2 boules de glace citron vert, vodka

6,50 €

### FONDANT AU CHOCOLAT

Servi avec chantilly

6,50 €

### TARTARE DE FRUITS FRAIS

6,50 €

### TIRAMISU CITRON SPÉCULOOS

6,50 €

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Trilogie de 3 de nos desserts

8,00 € / 9,00 €

---

## NOS FROMAGES

### 1/2 ST MARCELLIN

St Marcellin de La Mère Richard

5,00 €

### ASSORTIMENT DE FROMAGES

Fromages de la Mère Richard

8,00 €

# - CARTE DES VINS -

## VINS BLANCS

 IGP PAYS D'OC 4,00 € 20,00 € Maison Delas - <b>Viognier</b> , Vallée du Rhône
 IGP VAL DE LOIRE « LE BOUQUET » 4,50 € 24,00 € Maison Laporte - <b>Sauvignon</b> , Val de Loire
 MÂCON-LUGNY « LES CHARMES » 5,00 € 25,00 € Cave de Lugny - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne
 CÔTES DU ROUSSILLON « LES VIGNES DE BILA-HAUT » 5,00 € 25,00 € Domaine Chapoutier - <b>Grenache blanc et gris, Macabeu</b> , Languedoc
 CORBIÈRES « LA FONT BLANCHE » 5,50 € 26,00 € Château Caraguilhès - <b>Grenache blanc, Roussane, Vermentino</b> , Languedoc
 CÔTES DE GASCOGNE « PREMIÈRES GRIVES » 5,50 € 26,00 € Domaine Tariquet - <b>Gros Manseng</b> , Sud-Ouest
 PETIT CHABLIS 7,00 € 36,00 € Domaine Louis Moreau - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne
 CROZES-HERMITAGE « CUVÉE L » 7,00 € 38,00 € Domaine Combièr - <b>Marsanne et Roussane</b> , Vallée du Rhône
 BRUIT DES VAGUES 28,00 € Domaine Julien - <b>Viognier</b> , Vallée du Rhône
 COTES DU RHÔNE 28,00 € Domaine de la Janasse - <b>Grenache, Clairette, Bourboulenc, Viognier, Roussane</b> , Bourgogne
 IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE 29,00 € Domaine de la Janasse - <b>Viognier</b> , Vallée du Rhône
 BEAUJOLAIS « LA GALOCHE » 34,00 € Domaine Saint Cyr - <b>Chardonnay</b> , Beaujolais
 VIN DE FRANCE « MON GRAND PÈRE ÉTAIT LIMONADIÈRE » 35,00 € Domaine Julien Pilon - <b>Viognier</b> , Vallée du Rhône
 SAINT-PÉRAY « LES TANNEURS » 35,00 € Domaine Chapoutier - <b>Marsanne</b> , Vallée du Rhône
 SAINT VÉRAN « LES DEUX ROCHES » 36,00 € Domaine Les Deux Roches - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne
 ALSACE « RIQUEWIHR » 37,50 € Domaine Trapet - <b>Riesling</b> , Alsace
 CROZES HERMITAGE « ON THE RHÔNE AGAIN » 37,50 € Domaine Julien Pilon - <b>Marsanne et Roussane</b> , Vallée du Rhône
 VIN DE SAVOIE APREMONT « 1248 » 39,00 € Château de Mérande - <b>Jacquère</b> , Savoie
 GIVRY « SANS NOM » 40,00 € Domaine Michel Sarrazin - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne
 RULLY « SAINT JACQUES » 40,00 € Domaine Antoine Olivier - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne
 CORBIÈRES « SOLUS » 40,00 € Château de Caraguilhès - <b>Grenache, Roussane</b> , Bourgogne
 SANCERRE 45,00 € Domaine Vacheron - <b>Sauvignon</b> , Vallée de la Loire
 CHABLIS 1ER CRU « VAULIGNOT » 50,00 € Domaine Louis Moreau - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne
 SAINT ROMAIN « LE JARRON » 53,00 € Domaine Henri et Gilles Buisson - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne
 POUILLY-FUISSÉ 55,00 € Domaine des Sansonnets - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne
 CONDRIEU « CHANSON » 65,00 € Domaine du Monteillet Stéphane Montez - <b>Viognier</b> , Vallée du Rhône
 HERMITAGE « CHANTE ALOUETTE » 85,00 € Domaine Chapoutier - <b>Marsanne</b> , Vallée du Rhône
 MEURSAULT « SOUS LA VELLE » 100,00 € Domaine Michelot - <b>Chardonnay</b> , Bourgogne

## VINS ROUGES

 CÔTES DU RHÔNE « ALLENO ET CHAPOUTIER » 4,00 € 20,00 € Domaine Chapoutier - <b>Grenache, Syrah</b> , Vallée du Rhône
 BEAUJOLAIS « GOÛT DU PARADIS » 4,50 € 22,00 € Domaine Patrice Arnaud - <b>Gamay</b> , Beaujolais
 PIC SAINT-LOUP « LA COQUINE » 5,00 € 25,00 € Domaine Haut-Lirou - <b>Syrah et Grenache</b> , Languedoc
 GP VAUCLUSE « TERRE DE BUSSIÈRE » 5,50 € 27,00 € Domaine de la Janasse - <b>Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet</b> , Vallée du Rhône
 IGP COLLINES RHODANIENNES « LA SYRAH À PAPA » 5,50 € 28,00 € Domaine Montez - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 COTEAUX DU LYONNAIS « PRESTIGE » 6,00 € 30,00 € Domaine R. Descotes - <b>Gamay</b> , Vallée du Rhône
 CROZES-HERMITAGE « CUVÉE L » 6,50 € 35,00 € Domaine Laurent Combièr - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 SAINT-JOSEPH « SEPTENTRIO » 7,00 € 35,00 € Cave Saint Désirat - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 COTEAUX DE LA CABRERISSE « TIAN RAN » 28,00 € Château de Caraguilhès - <b>Cinsault</b> , Languedoc
 MORGON « DAME DE COEUR » 35,00 € Domaine Bonne Tonne - <b>Gamay</b> , Beaujolais
 RÉGNIÉ « AGATH THE BLUES » 35,00 € Domaine de la Bonne Tonne - <b>Gamay</b> , Beaujolais
 BOURGOGNE PINOT NOIR « CÔTÉ ROUGE » 35,00 € Domaine Antoine Olivier - <b>Pinot Noir</b> , Bourgogne
 TERRASSES DU LARZAC « DES SI ET DES MI » 36,00 € Domaine Mas Combarela - <b>Syrah, Grenache, Carignan</b> , Languedoc
 CÔTES DU RHÔNE « NO WINE'S LAND » 37,00 € Domaine Matthieu Barret - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 CROZES-HERMITAGE « MISE EN BOUCHE » 39,50 € Domaine Emmanuel Darnaud - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 SAINT-JOSEPH « RUE DES POISSONNIERS » 42,00 € Domaine Julien Pilon - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 ALSACE « LA CHAPELLE 1441 » 44,00 € Domaine Trapet - <b>Pinot Noir</b> , Alsace
 GIVRY « LES DRACY » 45,00 € Domaine Michel Sarrazin et fils - <b>Pinot Noir</b> , Bourgogne
 SAINT-JOSEPH « CUVÉE DU POPY » 45,00 € Domaine Stéphane Montez du monteillet - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 MARSANNAY 51,00 € Domaine Sylvain Pataille - <b>Pinot noir</b> , Bourgogne
 SANTENAY « CROIX SAURINE » 55,00 € Domaine Henri et Gilles Buisson - <b>Pinot noir</b> , Bourgogne
 CORNAS « LES ARÈNES » 55,00 € Domaine Chapoutier - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 CORNAS « BRISE CAILLOUX » 58,00 € Domaine du Coulet - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « TRADITION » 59,00 € Domaine de la Janasse - <b>Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault</b> , Vallée du Rhône
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « TÉLÉGRAMME » 60,00 € Famille Brunier - <b>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault</b> , Vallée du Rhône
 CORNAS « L'ÉLÉGANCE DU CAILLOUX » 73,00 € Domaine Julien Pilon - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 CROZES ERMITAGE « LES VARONNIERS » 90,00 € Domaine Chapoutier - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 CÔTE RÔTIE « LES BÉCASSES » 90,00 € Domaine Chapoutier - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 HERMITAGE « SIZERANNE » 92,00 € Domaine Chapoutier - <b>Syrah</b> , Vallée du Rhône
 CÔTE RÔTIE « BONS ARRÊTS » 110,00 € Domaine Stéphane Montez du Monteillet - <b>Syrah, viognier</b> , Vallée du Rhône

## VINS ROSÉS

 IGP PAYS D'OC « MOMENT DE PLAISIR » 4,00 € 20,00 € <b>Grenache, Syrah</b> , Languedoc Roussillon
 IGP CÔTES DE PROVENCE « FIGUIÈRE PREMIÈRE » 5,50 € 28,00 € Famille Combard - <b>Mourvèdre, Grenache, Cinsault</b> , Provence
 AOP CÔTES DE PROVENCE « LES TERRASSES DE LA COURTADE » 6,00 € 33,00 € Château La Courtade - <b>Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle</b> , Provence
 IGP PAYS D'OC « PRESTIGE » 45,00 € Château Puech-Haut - <b>Grenache et Cinsault</b> , Languedoc Roussillon

## CHAMPAGNES

 COUPE DE CHAMPAGNE 13CL 9,00 €	
-----	
 DEVAUX GRANDE RÉSERVE 70,00 € <b>Pinot Noir et Meunier, Chardonnay</b>	
 DEVAUX CUVÉE D 90,00 € <b>Pinot Noir et Meunier, Chardonnay</b>	
 PERRIET-JOUËT GRAND BRUT 110,00 € <b>Pinot Noir et Meunier, Chardonnay</b>	
 STÉNOPE 110,00 € <b>Pinot noir et Chardonnay</b>	
 RUINART BLANC DE BLANC 120,00 € <b>Chardonnay</b>	

# - ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT ! -

LE HARNER SE PRIVATISE LA SEMAINE ET LE WEEK-END !

300 M<sup>2</sup> MODULABLES DE 25 À 250 PERSONNES  
DÉDIÉS À TOUS VOS ÉVÈNEMENTS

PROFESSIONNELS • PARTICULIERS • ASSOCIATIFS

ANNIVERSAIRES, RÉCEPTIONS PRIVÉES,  
AFTERWORK, EVG, EVJF, BAPTÊMES, POTS DE DÉPARTS...

CONTACTEZ ALEX:

06 19 12 79 95 - [contact@harner.fr](mailto:contact@harner.fr)