



CARTE AUTOMNE - MIDI -

DERNIÈRE COMMANDE CUISINE À 22H

DERNIÈRE COMMANDE BAR À 23H

LES BOISSONS

LES PLATS

LES TAPAS

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	

EAUX

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

BOISSONS CHAUDES

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

DIGESTIFS

Get 27 / Get 31	4cl	8,00 €
Poire	4cl	8,00 €
Noces Royales (poire cognac)	4cl	8,00 €
Menthe pastille	4cl	8,00 €
Liqueurs Jacoulot :	4cl	9,00 €
Abricot / menthe poivrée / lemon		
Chartreuse verte ou jaune	4cl	11,00 €

BIÈRES PRESSION

Tigre Bock	25cl	4,00 €	50cl	6,00 €
Colomba blanche	25cl	4,00 €	50cl	7,00 €
Blonde Pietra	25cl	4,00 €	50cl	7,00 €
IPA Pietra	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 €
Corona sans alcool	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	

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		

SHOOTERS

Alcool fort ou digestif

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

SUPPLÉMENT SIROP 0,20€ RED BULL 2€

- LES PLATS -

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

ENTRÉE DU JOUR	7,00 €
ENTRÉE DU JOUR XL	13,50 €
PLAT DU JOUR	13,50 €
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 🍴

SALADE LYONNAISE 16,00 €

Salade romaine, lardons, oeufs pochés, pickles d'oignons, croûtons, vinaigrette moutarde curry

SALADE CÉSAR 17,00 €

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

SALADE D'AUTOMNE 🌿 (VÉGÉTARIEN) 17,00 €

Salade romaine, patates douces rôties, pomelos, pain de campagne toasté, crème de chèvre, échalote et ciboulette, vinaigrette moutarde curry

NOS BURGERS 🍴 servis avec potatoes fraîches OU salade verte

LE HALLOUMI BURGER 🌿 (VÉGÉTARIEN) 17,00 €

Pain artisan boulanger, tomates, aubergine frite, halloumi rôti, cream cheese moutarde, paprika et miel

LE PULLED PORKED 18,00 €

Pain artisan boulanger, effiloché de porc cuit à basse température aux épices cajuns, coleslaw, sauce cheddar

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 🍴

MAFALDINES AUX 4 FROMAGES 🌿 (VÉGÉTARIEN) 17,00 €

Mafaldines à la crème de gorgonzola, comté, scamorza et pecorino

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

VITELLO TONNATO 19,00 €

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

PIÈCE DU BOUCHER (220G) 25,00 €

Poire de boeuf (Boucherie Trolliet, Les Halles de Lyon Paul Bocuse), sauce au poivre, servie avec 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)

- LES TAPAS -

NOS PLANCHES

LA PLANCHE MIXTE

Assortiment de 3 charcuteries et de 3 fromages de La Mère Richard

16,50 €

LA PLANCHE CHARCUTERIE ou FROMAGE

Assortiment de 3 charcuteries

Assortiment de 3 fromages de la Mère Richard

16,50 €

NOS TAPAS

POTATOES (VÉGÉTARIEN)

Servies avec crème à la ciboulette

8,00 €

ACCRAIS DE MORUE

Servis avec une sauce piquante

9,00 €

CROQUE MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ

Pain brioché, béchamel, jambon blanc truffé, comté (La Mère Richard, Les Halles de Lyon), gratiné à l'emmental

10,00 €

QUESADILLAS AU BOEUF

Galettes de blé, boeuf haché, tomates, oignons, poivrons, maïs, cheddar

11,00 €

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM

Camembert 150g rôti au miel et au thym

12,00 €

ASSORTIMENT DE TAPAS

Assortiment de nos 5 tapas

40,00 €

NOS MEZZÉS LIBANAIS

HOUMOUS / HUMMUS (VÉGÉTALIEN)

Purée de pois chiches assaisonnée à la crème de sésame, citron et un soupçon d'ail

7,00 €

CAVIAR D'AUBERGINES / BABA GHANOUJ (VÉGÉTALIEN)

Caviar d'aubergines assaisonné à la crème de sésame, citron et un soupçon d'ail

8,00 €

BOULETTES VÉGÉTARIENNES / FALAFELS (VÉGÉTALIEN)

4 boulettes de fèves, pois chiches, coriandre et épices orientales, sauce sésame maison

8,00 €

HALLOUMI (VÉGÉTARIEN)

Halloumi grillé, aubergines et tomates

9,00 €

BEIGNETS À LA VIANDE / SAMBOUSSEK BE LAHME

4 beignets farcis à la viande de boeuf hachée, pignons de pin et 7 épices, sauce sésame maison

10,00 €

ASSORTIMENT DE MEZZÉS

Assortiment de nos 5 mezzés

40,00 €

TOUTE NOTRE CARTE EST FAITE MAISON ET ÉLABORÉE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

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

NOS DESSERTS

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES	6,50 €
Pain d'épices, poire pochée à la cannelle et vanille, crème de spéculoos	
FONDANT AU CHOCOLAT	6,50 €
Servi avec crème anglaise	
TARTARE DE FRUITS FRAIS	6,50 €
TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRONS	6,50 €
Crème de mascarpone, crème de marrons à la vanille et au rhum	
TARTE À LA PRALINE	6,50 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,00 € / 9,00 €
Trilogie de 3 de nos desserts	

NOS FROMAGES

1/2 ST MARCELLIN	5,00 €
St Marcellin de La Mère Richard	
ASSORTIMENT DE FROMAGES	8,00 €
Fromages de la Mère Richard	

- CARTE DES VINS -

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

VINS ROSÉS

	IGP PAYS D'OC « MOMENT DE PLAISIR»	4.00 €	20,00 €
	Grenache, Syrah , Languedoc Roussillon		
	IGP CÔTES DE PROVENCE « FIGUIÈRE PREMIÈRE »	5.50 €	28,00 €
	Famille Combard - Mourvèdre, Grenache, Cinsault , Provence		
	AOP CÔTES DE PROVENCE « LES TERRASSES DE LA COURTADE »	6.00 €	33,00 €
	Château La Courtade - Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle , Provence		
	IGP PAYS D'OC « PRESTIGE »		45,00 €
	Château Puech-Haut - Grenache et Cinsault , Languedoc Roussillon		

CHAMPAGNES

	COUPE DE CHAMPAGNE 13CL		9.00 €

	DEVAUX GRANDE RÉSERVE		70.00 €
	Pinot Noir et Meunier , Chardonnay		
	DEVAUX CUVÉE D		90.00 €
	Pinot Noir et Meunier , Chardonnay		
	PERRIET-JOUËT GRAND BRUT		110.00 €
	Pinot Noir et Meunier , Chardonnay		
	STÉNOPE		110.00 €
	Pinot noir et Chardonnay		
	RUINART BLANC DE BLANC		120.00 €
	Chardonnay		

- ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT ! -

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

300 M² MODULABLES DE 25 À 250 PERSONNES
DÉDIÉS À TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

PROFESSIONNELS • PARTICULIERS • ASSOCIATIFS

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

CONTACTEZ ALEX:

06 19 12 79 95 - contact@harner.fr