



CARTE PRINTEMPS - 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	

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	
Caipirinha 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 €

- 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 CHÈVRE MIEL 🌿 (VÉGÉTARIEN) 17,00 €

Salade romaine, pain de campagne, bûche de chèvre, miel, noix, pomme, tomates séchées, pickles d'oignon

BURRATA 17,00 €

Roquette, burrata, jambon cru, cœurs d'artichauts, tomates séchées, copeaux de parmesan, vinaigrette passion

POKE BOWL 18,00 €

Sashimi de saumon gravlax, riz vinaigré, edamame, chou rouge, tagliatelles de carotte, guacamole, sauce poké

*Option végétarienne possible avec des falafels pour 17€

NOS BURGERS 🍴 servis avec frites fraîches OU salade verte

LE CÉSAR 18,00 €

Pain artisan boulanger, escalope de poulet panée panko, tomates séchées, salade romaine, parmesan, sauce César

LE HALLOUMI BURGER 🌿 (VÉGÉTARIEN) 18,00 €

Pain artisan boulanger, halloumi, aubergine frite, poêlée de poireaux aux noisettes, sauce arménienne du chef

LE H MAC 19,00 €

Pain artisan boulanger, steak haché de bœuf (150g VBF, Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse), cheddar, cornichons aigre doux, salade romaine, sauce façon big mac

NOS INCONTOURNABLES 🍴

LINGUINES À LA FORESTIÈRE 🌿 (VÉGÉTARIEN) 18,00 €

Linguines, mélange forestier : cèpes, morilles, champignons de Paris, crème tartufata

TARTARE DE SAUMON 19,00 €

Saumon frais, yaourt grec, aneth, ciboulette, soja et citron - servi avec frites et salade verte

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 19,00 €

Tartare de bœuf coupé au couteau, parmesan, pesto rouge maison - servi avec frites 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

MOUSSE AU CHOCOLAT

Noisettes torréfiées, huile d'olive et fleur de sel

6,50 €

TIRAMISU CITRON

Biscuits cuillère, crème de mascarpone, crèmeux au citron

6,50 €

ANANAS RÔTI AU MIEL ET ROMARIN

6,50 €

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

Meringue, crème de mascarpone à la vanille, tartare d'ananas, mangue et passion

6,50 €

BRIOCHE PERDUE, CAMEL BEURRE SALÉ

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 Maison Delas - Viognier , Vallée du Rhône	4,50 € 22,00 €
 CÔTES DU ROUSSILLON « LES VIGNES DE BILA HAUT » Domaine Chapoutier - Grenache blanc et gris, Macabeu , Languedoc	5,00 € 25,00 €
 MÂCON-LUGNY « LES CHARMES » Cave de Lugny - Chardonnay , Bourgogne	5,00 € 25,00 €
 SAUVIGNON « LE BOUQUET » Maison Laporte - Sauvignon , Vallée de la Loire	5,00 € 26,00 €
 CORBIÈRES « LA FONT BLANCHE » Château Caraguilhes - Grenache blanc, Roussanne, Vermentino , Languedoc	5,50 € 27,00 €
 CÔTES DE GASCOGNE « PREMIÈRES GRIVES » Domaine Tariquet - Gros Manseng , Sud-Ouest	5,50 € 27,00 €
 PETIT CHABLIS Domaine Louis Moreau - Chardonnay , Bourgogne	7,00 € 38,00 €
 CROZES-HERMITAGE « LES MEYSONNIERS » Domaine Chapoutier - Marsanne , Vallée du Rhône	7,00 € 38,00 €
 IGP COLLINES RHODANIENNES « LE BRUIT DES VAGUES » Domaine Julien Pilon - Marsanne et Roussanne , Vallée du Rhône	28,00 €
 IGP PRINCIPAUTE D'ORANGE Domaine de la Janasse - Viognier , Vallée du Rhône	30,00 €
 BOURGOGNE ALIGOTÉ Domaine Fernand & Laurent Pillot - Aligoté , Bourgogne	32,00 €
 BEAUJOLAIS « LA GALOCHE » Domaine Saint Cyr - Chardonnay , Beaujolais	35,00 €
 VIN DE FRANCE « MON GRAND PÈRE ÉTAIT LIMONADIER » Domaine Julien Pilon - Viognier , Vallée du Rhône	35,00 €
 SAINT-PERAY « LES TANNEURS » Domaine Chapoutier - Marsanne , Vallée du Rhône	35,00 €
 ALSACE « RIQUEWIHR » Domaine Trapet - Riesling , Alsace	38,00 €
 VIN DE SAVOIE APREMONT « 1248 » Château de Mérande - Jacquère , Savoie	39,00 €
 SAINT VÉLAN « LES DEUX ROCHES » Domaine Les Deux Roches - Chardonnay , Bourgogne	40,00 €
 CROZES HERMITAGE « ON THE RHÔNE AGAIN » Domaine Julien Pilon - Marsanne et Roussanne , Vallée du Rhône	44,00 €
 RULLY « SAINT JACQUES » Domaine Antoine Olivier - Chardonnay , Bourgogne	45,00 €
 CORBIÈRES « SOLUS » Château de Caraguilhes - Grenache, Roussanne , Languedoc	45,00 €
 GIVRY « SANS NOM » Domaine Michel Sarrazin - Chardonnay , Bourgogne	45,00 €
 SAINT JOSEPH « UN DIMANCHE À LIMA » Domaine Julien Pilon - Marsanne, Roussanne , Vallée du Rhône	48,00 €
 SANCERRE Domaine Vacheron - Sauvignon , Vallée de la Loire	50,00 €
 CHABLIS 1ER CRU « VAU LIGNEAU » Domaine Louis Moreau - Chardonnay , Bourgogne	55,00 €
 POUILLY-FUISSÉ Domaine des Sansonnets - Chardonnay , Bourgogne	56,00 €
 SAINT ROMAIN « LE JARRON » Domaine Henri et Gilles Buisson - Chardonnay , Bourgogne	58,00 €
 CONDRIEU « CHANSON » Domaine du Monteillet Stephane Montez - Viognier , Vallée du Rhône	65,00 €
 HERMITAGE « CHANTE ALOUETTE » Domaine Chapoutier - Marsanne , Vallée du Rhône	85,00 €
 CHÂTEAUNEUF DU PAPE « L'ORATOIRE DES PAPES » Domaine Ogier - Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Bourboulenc , Vallée du Rhône	87,00 €
 CHASSAGNE MONTRACHET Domaine Fernand & Laurent Pillot - Chardonnay , Bourgogne	90,00 €
 MEURSAULT « SOUS LA VELLE » Domaine Michelot - Chardonnay , Bourgogne	100,00 €

VINS ROUGES

 CÔTES DU RHÔNE « ALLENO ET CHAPOUTIER » Domaine Chapoutier - Grenache et Syrah , Vallée du Rhône	4,50 € 22,00 €
 BEAUJOLAIS « GOÛT DU PARADIS » Domaine Patrice Arnaud - Gamay , Beaujolais	4,50 € 22,00 €
 PIC SAINT-LOUP « LA COQUINE » Domaine Haut-Lirou - Grenache et Syrah , Languedoc	5,00 € 25,00 €
 IGP VAUCLUSE « TERRE DE BUSSIÈRE » Domaine de la Janasse - Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet , Vallée du Rhône	5,50 € 27,00 €
 IGP COLLINES RHODANIENNES « LA SYRAH À PAPA » Domaine Montez - Syrah , Vallée du Rhône	5,50 € 28,00 €
 BOURGOGNE PINOT NOIR « LES VIEILLES VIGNES » Domaine Michel Sarrazin & Fils - Pinot Noir , Bourgogne	6,00 € 30,00 €
 CROZES-HERMITAGE « CUVÉE L » Domaine Laurent Combier - Syrah , Vallée du Rhône	6,50 € 35,00 €
 SAINT-JOSEPH « SEPTENTRIO », Cave Saint Désirat - Syrah , Vallée du Rhône	7,00 € 37,00 €
 COTEAUX DE LA CABRERISSE « TIAN RAN » Château de Caraguilhes - Cinsault , Languedoc	28,00 €
 RÉGNIÉ « AGATH THE BLUES » Domaine La Bonne Tonne - Gamay , Beaujolais	35,00 €
 MORGON « DAME DE COEUR » Domaine La Bonne Tonne - Gamay , Beaujolais	35,00 €
 TERRASSES DU LARZAC « DES SI ET DES MI » Domaine Mas Combarela - Syrah, Grenache, Carignan , Languedoc	36,00 €
 BOURGOGNE PINOT NOIR « CÔTÉ ROUGE » Domaine Antoine Olivier - Pinot Noir , Bourgogne	37,00 €
 CÔTES DU RHÔNE « NO WINE'S LAND » Domaine Matthieu Barret - Syrah , Vallée du Rhône	38,00 €
 CROZES-HERMITAGE « MISE EN BOUCHE » Domaine Emmanuel Darnaud - Syrah , Vallée du Rhône	40,00 €
 SAINT-JOSEPH « RUE DES POISSONNIERS » Domaine Julien Pilon - Syrah , Vallée du Rhône	46,00 €
 ALSACE « LA CHAPELLE 1441 » Domaine Trapet - Pinot Noir , Alsace	45,00 €
 HAUTES CÔTES DE NUIT « LOUIS AUGUSTE » Domaine David Duband - Pinot Noir , Bourgogne	48,00 €
 GIVRY « LES DRACY » Domaine Michel Sarrazin et fils - Pinot Noir , Bourgogne	49,00 €
 SAINT-JOSEPH « CUVÉE DU PAPY » Domaine Stephane Montez du Monteillet - Syrah , Vallée du Rhône	50,00 €
 PERNAND VERGELESSES « LES VIGNES BLANCHES » Domaine Jean Baptiste Boudier - Pinot noir , Bourgogne	55,00 €
 CORNAS « LES ARÈNES » Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône	56,00 €
 MARSANNAY Domaine Sylvain Pataille - Pinot noir , Bourgogne	57,00 €
 CORNAS « BRISE CAILLOUX » Domaine Matthieu Barret - Syrah , Vallée du Rhône	60,00 €
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « L'ORATOIRE DES PAPES » Domaine Ogier - Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault , Vallée du Rhône	60,00 €
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « TÉLÉGRAMME » Famille Brunier - Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault , Vallée du Rhône	62,00 €
 CORNAS « L'ÉLÉGANCE DU CAILLOUX » Domaine Julien Pilon - Syrah , Vallée du Rhône	65,00 €
 ALOXE CORTON « LES COMBES » Domaine Jean Baptiste Boudier - Pinot Noir , Bourgogne	73,00 €
 IGP COLLINES RHODANIENNES « SOTANUM » Domaine Les Vins de Vienne - Syrah , Vallée du Rhône	74,00 €
 SANTENAY 1ER CRU « LA COMME » Domaine Michot - Pinot Noir , Bourgogne	75,00 €
 CÔTE RÔTIE « CHAMPIN LE SEIGNEUR » Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône	90,00 €
 GEVREY CHAMBERTIN Domaine David Duband - Pinot Noir , Bourgogne	92,00 €
 CÔTE RÔTIE « LES BÉCASSES » Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône	93,00 €
 CROZES ERMITAGE « LES VARONNIERS » Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône	94,00 €
 HERMITAGE « SIZERANNE » Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône	96,00 €
 CÔTE RÔTIE « BONS ARRÊTS » Domaine Stephane Montez du Monteillet - Syrah, Viognier , Vallée du Rhône	110,00 €

VINS ROSÉS

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

CHAMPAGNES

 COUPE DE CHAMPAGNE 13CL -----	8,00 €
 DEVAUX GRANDE RÉSERVE BRUT Champagne Devaux - Pinot Noir et Meunier, Chardonnay	70,00 €
 DEVAUX CUVÉE D BRUT Champagne Devaux - Pinot Noir et Meunier, Chardonnay	90,00 €
 BILLECART SALMON LE RÉSERVE Billecart Salmon - Pinot Noir et Meunier, Chardonnay	100,00 €
 DEVAUX STÉNOPÉ MILLÉSIMÉ Champagne Devaux - Pinot noir et Chardonnay	110,00 €
 RUINART BLANC DE BLANCS Ruinart - Chardonnay	130,00 €

- 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 ÉVÈNEMENTS

PROFESSIONNELS • PARTICULIERS • ASSOCIATIFS

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

CONTACTEZ ALEX:

06 19 12 79 95 - contact@harner.fr