



CARTE ÉTÉ - MIDI -

DERNIÈRE COMMANDE CUISINE À 13H45

LES BOISSONS

LES COCKTAILS

LES PLATS

DESSERTS & FROMAGES

CARTE DES VINS

ORGANISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT !

- LES BOISSONS -

APÉRITIFS

Ricard 2cl.....	3,50 €
Kir / Kir Royal 12cl.....	6,00€/ 10,00 €
Martini Bianco, Rosso 5cl.....	5,00 €
Suze 5cl (tonic +1€).....	5,00 €
Coupe de Champagne.....	9,00 €

BIÈRES BOUTEILLES 33cl

Grimbergen Rouge 5.5°.....	6,00 €
Grimbergen Ambrée 6.5°.....	6,00 €
Corona 4.5°.....	7,00 €
Cidre brut Appie 4,7°.....	6,50 €
Cidre Otcho 8°.....	7,00 €
Corona 0.00°.....	7,00 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50cl
Tigre Bock 5°	4,00 €	6,00 €
Colomba Pietra 5°	4,50 €	8,00 €
Bionda Pietra 5,5°	4,50 €	7,00 €
IPA Pietra 5°	4,50 €	8,00 €
Chouffe 8°	4,50 €	9,00 €

DIGESTIFS (4cl)

Jacoulot.....	9,00 €
Abricot - Menthe poivrée - Lemon	
Prunelle de bourgogne.....	12,00 €
Chartreuse (verte ou jaune).....	12,00 €
Discrétia (Chapoutier).....	10,00 €
Poire.....	9,00 €
Menthe pastille.....	7,00 €
Génépi.....	8,00 €
Amaretto.....	7,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	2,00 €
Déca.....	2,00 €
Double expresso.....	3,80 €
Noisette.....	2,20 €
Cappuccino.....	4,50 €
Chocolat.....	4,50 €
Thé.....	3,00 €

EAUX

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

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Coca 0 33cl.....	4,00 €
Orangina 25cl.....	4,00 €
Schweppes 25cl.....	4,00 €
Limonade 25cl.....	4,00 €
Fuzetea 25cl.....	4,00 €
Jus de fruits 25cl.....	4,00 €
Orange, Ananas, Pomme, ACE, Fraise, Tomate, Abricot	
Sirop 33cl.....	3,00 €
Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Pamplemousse	
Tony maté 33cl.....	6,00 €
Ginger beer 33cl.....	4,00 €

- LES COCKTAILS -

MOCKTAILS 7€

THÉ GLACÉ MAISON

Assemblage de thé noirs et verts, menthe, menthe poivrée, citronnelle et écorces de citron
Sirop au choix : Pêche - citron - mûre - framboise

HERBES & GRAPPES

Cordial au romarin, thym, basilic, sauge et maté, allongé au jus de raisin

LIMONADE AUX FRUITS DE LA PASSION

Jus de citron maison et purée de fruits de la passion

VIRGIN MOJITO

Sirop de sucre de canne, jus de citron jaune, eau gazeuse et menthe fraîche

LES CLASSIQUES 10€

SPRITZ APÉROL

Apérol, prosecco, eau gazeuse

HUGO SPRITZ

Fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse

LES MULES

Moscow, London, Jamaïcain, Mexican

ALCOOLS

Gin tonic, whisky coca, rhum coca...

LES SIGNATURES 11€

GIN BASIL

Gin bombay, jus de citron et sirop de basilic maison

MOJITO

Rhum blanc infusé à la menthe, aux écorces de citron vert et bergamote,
jus de citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse et menthe fraîche

PORN STAR MARTINI

Vodka infusée à la vanille, fruit de la passion, citron vert, shooter de champagne

ESPRESSO MARTINI

Vodka infusée à la cardamome et à la vanille, liqueur de café, espresso

- 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*	19,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT AU CHOIX*	22,00 €

* Dessert au choix parmi notre carte, hors assortiment de fromages,
Café et thé gourmand : Le prix des boissons est en supplément (café: 2,00€ / thé: 3,00€)

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

NOS SALADES 🍴

SALADE CÉSAR 17,00 €

Salade romaine, aiguillettes de poulet panées, tomates séchées, olives noires marinées, croûtons, copeaux parmesan, oeuf mollet, sauce césar

BURRATA 18,00 €

Burrata 125gr, fraises, tomates cerises, olives, poivrons, concombre, piment d'espelette, crème de balsamique

NOS BURGERS 🍴 servis avec potatoes fraîches OU salade verte

LE BURGER SAUMON 19,00 €

Pain artisan boulanger, saumon fumé, demi burrata, pesto vert, concombre, oignons rouges

LE H MAC 19,00 €

Pain artisan boulanger, steak haché (150g, boucherie Trolliet) cheddar, cornichons aigre doux, salade romaine, sauce façon big mac

NOS INCONTOURNABLES 🍴

TARTARE DE SAUMON 19,00 €

Tartare de saumon frais, melasse de grenade, grenade, mangue, échalote, ciboulette, coriandre

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 19,00 €

Poire de boeuf coupée au couteau (180g, Boucherie Trolliet), cornichons, câpres, persil, cibette, oignons rouges, moutarde à l'ancienne

TATAKI DE VEAU FAÇON TONNATO 20,00 €

Noix de veau snackée, sauce à base de thon, mayonnaise, parmesan, câpres et citron

PIÈCE DU BOUCHER 26,00 €

Selon arrivage, sauce échalote

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : SALADE THAÏ OU FRITES OU SALADE VERTE

SALADE THAÏ : SUCRINE, CHOU ROUGE, CAROTTES, COURGETTES, POUSSÉ DE SOJA, SAUCE THAÏ

MENU PETIT LOUP (JUSQU'À 10 ANS - PLAT : 10,00€ - PLAT + DESSERT : 13,00€)

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

- DESSERTS & FROMAGES -

NOS DESSERTS

TARTE AUX FRAISES DESTRUCTURÉE Sablé et crème pâtissière maison, fraises	7,00 €
FONDANT AU CHOCOLAT Confiture de fruits rouges maison	7,00 €
SALADE DE PASTÈQUE, MELON ET ANANAS	7,00 €
PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES Panna cotta, coulis fruits exotiques, tartare de mangue, ananas et fruits de la passion	7,00 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Trilogie de nos desserts	8,50 € / 9,50 €

NOS FROMAGES

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

- CARTE DES VINS -

VINS BLANCS

	IGP PAYS D'OC Maison Delas - Viognier , Vallée du Rhône	5,00 €	25,00 €
	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	5,50 €	27,00 €
	CÔTES DE GASCOGNE « PREMIÈRES GRIVES » Domaine Tariquet - Gros Manseng , Sud-Ouest	5,50 €	27,00 €
	CORBIÈRES « LA FONT BLANCHE » Château Caraguilhès - Grenache blanc, Roussanne, Vermentino , Languedoc	6,00 €	30,00 €
	PETIT CHABLIS Domaine Louis Moreau - Chardonnay , Bourgogne	8,00 €	40,00 €
	SAUVIGNON « LE BOUQUET » Maison Laporte - Sauvignon , Vallée de la Loire		25,00 €
	CROZES-HERMITAGE « LES MEYSONNIERS » Domaine Chapoutier - Marsanne , Vallée du Rhône		35,00 €
	IGP COLLINES RHODANIENNES « LE BRUIT DES VAGUES » Domaine Julien Pilon - Marsanne et Roussanne , Vallée du Rhône		28,00 €
	IGP PRINCIPAUTÉ 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 VÉRAN « 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 Caraguilhès - Grenache, Roussanne , Languedoc		44,00 €
	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	5,00 €	25,00 €
	PIC SAINT-LOUP « LA COQUINE » Domaine Haut-Lirou - Grenache et Syrah , Languedoc	5,50 €	27,00 €
	IGP VAUCLUSE « TERRE DE BUSSIÈRE » Domaine de la Janasse - Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet , Vallée du Rhône	6,00 €	30,00 €
	BOURGOGNE PINOT NOIR « LES VIEILLES VIGNES » Domaine Michel Sarrazin & Fils - Pinot Noir , Bourgogne	6,50 €	32,50 €
	CROZES-HERMITAGE « CUVÉE L » Domaine Laurent Combier - Syrah , Vallée du Rhône	7,00 €	36,00 €
	SAINT-JOSEPH « SEPTENTRIO », Cave Saint Désirat - Syrah , Vallée du Rhône	8,00 €	40,00 €
	BEAUJOLAIS « GOÛT DU PARADIS » Domaine Patrice Arnaud - Gamay , Beaujolais		22,00 €
	IGP COLLINES RHODANIENNES « LA SYRAH À PAPA » Domaine Montez - Syrah , Vallée du Rhône		28,00 €
	COTEAUX DE LA CABRERISSE « TIAN RAN » Château de Caraguilhès - Cinsault , Languedoc		28,00 €
	RÉGNIE « 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 » Domain 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 €	22.00 €
	AOP CÔTES DE PROVENCE « LES TERRASSES DE LA COURTADE » Château de La Courtade - Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle , Provence	6.50 €	33.00 €
	IGP PAYS D'OC « PRESTIGE » Château Puech Haut - Grenache et Cinsault , Languedoc Roussillon		45.00 €

CHAMPAGNES

	COUPE DE CHAMPAGNE 13CL	9.00 €
	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 ÉVÉNEMENTS

PROFESSIONNELS • PARTICULIERS • ASSOCIATIFS

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

CONTACTEZ ALEX:

06 19 12 79 95 - contact@harner.fr