



CARTE ÉTÉ - MIDI -

SERVICE À PARTIR DE 11H45

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

Moscow Mule 9,00 €

Vodka, citron vert, ginger beer

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 | 9,00 € |

- 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 🍴

SALADE DE QUINOA ESTIVALE 🌿 (VÉGÉTARIEN) 16,00 €

Trio de quinoa, pêches, pomelo, radis, feta, cacahuètes, sauce vierge passion

LA CÉSAR 17,00 €

Salade 3 variétés, blanc de poulet grillé, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar

BURRATA MORTADELLE TRUFFÉE 18,00 €

Burrata 120g, tomates anciennes, mortadelle truffée, graines de courge, crème de balsamique, huile d'olive

NOS BURGERS 🍴 servis avec potatoes fraîches OU salade verte

LE CHÈVRE MIEL 17,00 €

Pain artisan boulanger, steak haché de boeuf (150g VBF, Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse),
bûche de chèvre, tomate rôtie, sauce savora aux herbes, miel

LE FALAFEL BURGER 🌿 (VÉGÉTARIEN) 17,00 €

Pain artisan boulanger, 3 falafels, chou rouge, avocat, crème à la ciboulette, sauce tarator

L'ITALIEN 18,00 €

Pain artisan boulanger, steak haché de boeuf (150g VBF Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse),
coppa, demie burrata, pesto rosso

NOS INCONTOURNABLES 🍴

TARTARE DE BOEUF À LA MÉDITERRANÉENNE 18,00 €

Tartare de boeuf coupé au couteau (180G VBF, Boucherie Trolliet, Les Halles de Lyon Paul Bocuse), citron vert et ses zestes,
zaatar, oignons rouges, concentré de grenade, pignons de pin, servi avec potatoes fraîches et salade verte

TARTARE DE SAUMON À L'ORIENTALE 19,00 €

Tartare de saumon frais, sauce tarator, avocat, citron, huile d'olive, graines de sésame, sumac
servi avec potatoes fraîches et salade verte

BROCHETTE DE POULET AU CITRON ET ÉPICES CAJUNS 20,00 €

200g de poulet mariné au citron et épices cajuns, tomate et aubergine,
servie avec poivrons et courgettes grillés; riz basmati

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 - RIZ)

NOS DESSERTS

| | |
|---|-----------------|
| PANNA COTTA, CAMEL BEURRE SALÉ | 6,50 € |
| FONDANT AU CHOCOLAT | 6,50 € |
| FRAISES GLACÉES Fraises, boule de glace à la vanille, sorbet à la fraise, meringue | 6,50 € |
| CHEESECAKE, COULIS AUX FRUITS EXOTIQUES | 6,50 € |
| TARTARE DE FRUITS Fruits frais découpés en morceaux, sans sucre ajoutés | 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 | 4.00 € | 20.00 € |
|  IGP VAL DE LOIRE « LE BOUQUET » Maison Laporte - Sauvignon , Val de Loire | 4.50 € | 24.00 € |
|  MÂCON-LUGNY « LES CHARMES » Cave de Lugny - Chardonnay , Bourgogne | 5.00 € | 25.00 € |
|  CÔTES DU ROUSSILLON « LES VIGNES DE BILA-HAUT » Domaine Chapoutier - Grenache blanc et grs , Macabeu , Languedoc | 5.00 € | 25.00 € |
|  CORBIÈRES « LA FONT BLANCHE » Château Caraguilhes - Grenache blanc , Roussane , Vermentino , Languedoc | 5.50 € | 26.00 € |
|  CÔTES DE GASCOGNE « PREMIÈRES GRIVES » Domaine Tariquet - Gros Manseng , Sud-Ouest | 5.50 € | 27.00 € |
|  PETIT CHABLIS Domaine Louis Moreau - Chardonnay , Bourgogne | 7.00 € | 36.00 € |
|  CROZES-HERMITAGE «ON THE RHÔNE AGAIN» Domaine Julien Pilon- Marsanne et Roussane , Vallée du Rhône | 7.00 € | 38.00 € |
|  VIN DE FRANCE « RÉMÉAGE » Vins de Vienne - Viognier , Chardonnay , Sauvignon , Marsanne , Vallée du Rhône | | 23.00 € |
|  VIN DE FRANCE « MARSANNE CORNILHAC » Domaine Cécillon - Marsanne , Vallée du Rhône | | 28.00 € |
|  IGP PRINCIPAUTÉ D'ORANGE Domaine de la Janasse - Viognier , Vallée du Rhône | | 29.00 € |
|  VIN DE FRANCE « MON GRAND PÈRE ÉTAIT LIMONADIER » Domaine Julien Pilon - Viognier , Vallée du Rhône | | 33.00 € |
|  SAINT-PERAY « LES TANNEURS » Domaine Chapoutier - Marsanne , Vallée du Rhône | | 35.00 € |
|  SAINT VÉРАН « LES DEUX ROCHES » Domaine Les Deux Roches - Chardonnay , Bourgogne | | 36.00 € |
|  GIVRY «LES DRACY» Domaine Michel Sarrazin - Chardonnay , Bourgogne | | 40.00 € |
|  CROZES HERMITAGE «DOMAINE» Domaine Laurent Combier - Marsanne et Roussane , Vallée du Rhône | | 45.00 € |
|  SANCERRE Domaine Vacheron - Sauvignon , Vallée de la Loire | | 50.00 € |
|  SAINT ROMAIN « LE JARRON » Domaine Henri et Gilles Buisson - Chardonnay , Bourgogne | | 53.00 € |
|  CHABLIS 1ER CRU « VAULIGNOT » Domaine Louis Moreau - Chardonnay , Bourgogne | | 55.00 € |
|  SAINT JOSEPH « LES GRANILITES » Domaine Chapoutier - Marsanne , Vallée du Rhône | | 65.00 € |
|  POUILLY-FUISSÉ Domaine des Sansonnets - Chardonnay , Bourgogne | | 85.00 € |
|  CONDRIEU « CHANSON » Domaine du Monteillet Stephane Montez - Viognier , Vallée du Rhône | | 90.00 € |
|  HERMITAGE « CHANTE ALOUETTE » Domaine Chapoutier - Marsanne , Vallée du Rhône | | 100.00 € |
|  CHÂTEAUNEUF DU PAPE « VIEUX TÉLÉGRAPHE » Famille Brunier- Clairette , grenache blanc , roussane , bourboulenc , Vallée du Rhône | | |
|  MEURSAULT « SOUS LA VELLE » Domaine Michelot - Chardonnay , Bourgogne | | |

VINS ROUGES

| | | |
|---|--------|----------|
|  CÔTES DU RHÔNE « ALLENO ET CHAPOUTIER » Domaine Chapoutier - Grenache , Syrah , Vallée du Rhône | 4.00 € | 20.00 € |
|  BEAUJOLAIS « GOÛT DU PARADIS » Domaine Patrice Arnaud - Gamay , Beaujolais | 4.50 € | 22.00 € |
|  PIC SAINT-LOUP « LA COQUINE » Domaine Haut-Lirou - Syrah et Grenache , Languedoc | 5.00 € | 25.00 € |
|  IGP COLLINES RHODANIENNES « LES VIGNES D'À COTÉ » Domaine Yves Cuilleron - Syrah , Vallée du Rhône | 5.00 € | 27.00 € |
|  IGP VAUCLUSE « TERRE DE BUSSIÈRE » Domaine de la Janasse - Merlot , Syrah , Grenache , Cabernet , Vallée du Rhône | 5.50 € | 27.00 € |
|  COTEAUX DU LYONNAIS « PRESTIGE » Domaine R. Descotes - Gamay , Vallée du Rhône | 6.00 € | 30.00 € |
|  CROZES-HERMITAGE « CUVÉE L » Domaine Laurent Combier - Syrah , Vallée du Rhône | 7.00 € | 33.00 € |
|  SAINT-JOSEPH « SEPTENTRIO », Cave Saint Désirat - Syrah , Vallée du Rhône | 7.00 € | 35.00 € |
|  MORGON « DAME DE COEUR » Domaine Bonne Tonne - Gamay , Beaujolais | | 35.00 € |
|  CÔTES DU RHÔNE « NO WINE'S LAND » Domaine du Coulet - Syrah , Vallée du Rhône | | 37.00 € |
|  GIVRY Domaine Voarik - Pinot Noir , Bourgogne | | 45.00 € |
|  BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine Henri et Gilles Buisson - Pinot Noir , Bourgogne | | 45.00 € |
|  SAINT-JOSEPH « CUVÉE DU PAPY » Domaine Stephane Montez du monteillet - Syrah , Vallée du Rhône | | 47.00 € |
|  CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE « TÉLÉGRAMME » Famille Brunier - Grenache , Syrah , Mourvèdre , Cinsault , Vallée du Rhône | | 54.00 € |
|  SANTENAY « CROIX SAURINE » Domaine Henri et Gilles Buisson - Pinot noir , Bourgogne | | 55.00 € |
|  CORNAS « LES ARÈNES » Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône | | 55.00 € |
|  MARSANNAY Domaine Sylvain Pataille - Pinot noir , Bourgogne | | 57.00 € |
|  CORNAS « BRISE CAILLOUX » Domaine du Coulet - Syrah , Vallée du Rhône | | 60.00 € |
|  IGP COLLINES RHODANIENNES « SOTANUM » Domaine Les Vins de Vienne - Syrah , Vallée du Rhône | | 64.00 € |
|  CROZES ERMITAGE « LES VARONNIERS » Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône | | 85.00 € |
|  CÔTE RÔTIE « LES BÉCASSES» Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône | | 90.00 € |
|  HERMITAGE « SIZERANNE » Domaine Chapoutier - Syrah , Vallée du Rhône | | 95.00 € |
|  CÔTE RÔTIE « BONS ARRÊTS » Domain Stephane Montez du Monteillet - Syrah , viognier , Vallée du Rhône | | 105.00 € |
|  CHÂTEAUNEUF DU PAPE « VIEUX TÉLÉGRAPHE » Famille Brunier - Grenache noir , mourvèdre , syrah , cinsault , clairette , Vallée du Rhône | | 110.00 € |

VINS ROSÉS

| | | |
|--|--------|---------|
|  IGP PAYS D'OC « MOMENT DE PLAISIR» Grenache , Syrah , Languedoc Roussillon | 4.00 € | 20.00 € |
|  IGP CÔTES DE PROVENCE « FIGUIÈRE PREMIÈRE » Famille Combard - Mourvèdre , Grenache , Cinsault , Provence | 5.50 € | 28.00 € |
|  AOP CÔTES DE PROVENCE « LES TERRASSES DE LA COURTADE » Château La Courtade - Grenache , Syrah , Cinsault , Rolle , Provence | 6.00 € | 33.00 € |
|  CÔTES DE PROVENCE « CUVÉE ROSÉ ET OR » Château Minuty - Grenache et Tibouren , Provence | | 38.00 € |
|  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 Pinot Noir et Meunier , Chardonnay | 70.00 € |
|  DEVAUX CUVÉE D Pinot Noir et Meunier , Chardonnay | 90.00 € |
|  PERRIET-JOUËT GRAND BRUT Pinot Noir et Meunier , Chardonnay | 110.00 € |
|  STÉNOPE Pinot noir et Chardonnay | 110.00 € |
|  RUINART BLANC DE BLANC Chardonnay | 120.00 € |

- 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