



CARTE ÉTÉ - SOIR -

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

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 €

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 €
----------------------------	------------------

Apéritif, 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 €

SUPPLÉMENT SIROP 0,20€ RED BULL 2€

- LES PLATS -

NOTRE CARTE EST FAITE MAISON ET ÉLABORÉE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS
DES RUPTURES PEUVENT SURVENIR EN FONCTION DE L'HORAIRE ET DE L'AFFLUENCE

- NOS VIANDES SONT SÉLECTIONNÉES PAR LA BOUCHERIE TROLLIET, LES HALLES DE LYON PAUL BOCUSE -

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 ET 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, 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 OU RIZ)

- LES TAPAS -

NOS PLANCHES

LA PLANCHE MIXTE	16,50 €
Assortiment de 3 charcuteries et de 3 fromages de La Mère Richard	
LA PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGE	16,50 €
Assortiment de 3 charcuteries Assortiment de 3 fromages de la Mère Richard	

NOS TAPAS

POTATOES  (VÉGÉTARIEN)	8,00 €
Servies avec crème à la ciboulette	
ACCRAS DE MORUE	9,00 €
Servis avec une sauce piquante	
PADRON PEPPER  (VÉGÉTARIEN)	9,00 €
Mini poivrons padron grillés	
CLUB SANDWICH TRUFFÉ	10,00 €
Pain de mie brioché, mortadelle truffée, chou rouge, salade verte, mayonnaise à l'estragon	
BURRATA  (VÉGÉTARIEN)	10,00 €
Burrata 120g, tomates anciennes, pesto rosso	
ROULÉS AU SAUMON FUMÉ	10,00 €
Tortilla de blé, crème à la ciboulette, salade verte, saumon fumé	
ASSORTIMENT DE TAPAS	40,00 €
Accras - padron pepper - club sandwich - roulés au saumon fumé - burrata	

NOS MEZZÉS LIBANAIS

HOUMOUS / HUMMUS  (VÉGÉTALIEN)	7,00 €
Purée de pois chiches assaisonnée à la crème de sésame, citron et un soupçon d'ail	
CAVIAR D'AUBERGINES / BABA GHANOUJ  (VÉGÉTALIEN)	8,00 €
Caviar d'aubergines assaisonné à la crème de sésame, citron et un soupçon d'ail	
BOULETTES VÉGÉTARIENNES / FALAFELS  (VÉGÉTALIEN)	8,00 €
4 boulettes de fèves, pois chiches, coriandre et épices orientales, sauce sésame maison	
HALLOUMI  (VÉGÉTARIEN)	9,00 €
Halloumi grillé, aubergines et tomates	
BEIGNETS À LA VIANDE / SAMBOUSSEK BE LAHME	10,00 €
4 beignets farcis à la viande de bœuf hachée, pignons de pin et 7 épices, sauce sésame maison	
BOULETTES À LA VIANDE / KEBBE BE LAHME	12,00 €
4 boulettes de blé et viande, farcies à la viande de bœuf, pignons de pin et 7 épices, sauce sésame maison	
ASSORTIMENT DE MEZZÉS	40,00 €
Assortiment de nos 6 mezzés	

- DESSERTS & FROMAGES -

NOS DESSERTS

PANNA COTTA, CARAMEL BEURRE SALÉ	6,50 €
FONDANT AU CHOCOLAT Et chantilly	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 FRAIS Fruits frais découpés en morceaux, sans sucres 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 - Vignier , 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 gris, 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 - Vignier, 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 - Vignier , Vallée du Rhône		29.00 €
 VIN DE FRANCE « MON GRAND PÈRE ÉTAIT LIMONADIER » Domaine Julien Pilon - Vignier , Vallée du Rhône		33.00 €
 SAINT-PERAY « LES TANNEURS » Domaine Chapoutier - Marsanne , Vallée du Rhône		35.00 €
 SAINT VÉRAN « 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 Montellet Stéphane Montez - Vignier , 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, bouboulenc , 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 Culleron - 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 Stéphane Montez du Montellet - 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 » Domaine Stéphane Montez du Montellet - Syrah, vignier , 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