



CARTE AUTOMNE - 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 €

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	11,00 €

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	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 D'AUTOMNE 🌿 (VÉGÉTARIEN) 16,00 €
Pousses d'épinards, patates douces et marrons rôtis, chèvre, vinaigrette au miel et cumin

LA CÉSAR 17,00 €
Salade 3 variétés, blanc de poulet grillé, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar

SALADE À LA FOURME DE MONTBRISON 18,00 €
Salade 3 variétés, pain toasté, bleu de Montbrison (La Mère Richard, Les Halles Paul Bocuse), poires, noix et lomo au piment d'espelette

NOS BURGERS 🍴 servis avec potatoes fraîches OU salade verte

LE SMASH BURGER 17,00 €
Pain artisan boulanger, steak haché de boeuf (225g VBF, Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse), cheddar rouge, sauce burger

BURGER AUX 2 SAUMONS 18,00 €
Pain artisan boulanger, pavé de saumon, saumon fumé, salade verte, cream cheese au basilic

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 🍴

MAFALDINE À LA CRÈME DE BUTTERNUT 🌿 (VÉGÉTARIEN) 17,00 €
Mafaldine, crème de butternut et manchiago à l'ail noir

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

PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE POIVRE VERT 26,00 €
Entrecôte 300g (Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse), sauce au poivre vert, servi avec gratin dauphinois

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

CRÈME BRÛLÉE	6,50 €
TIRAMISU CITRON SPÉCULOOS	6,50 €
FONDANT AU CHOCOLAT	6,50 €
POIRE POCHÉE, PETIT LU, SAUCE CHOCOLAT	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 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 - 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 Stéphane 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 Stéphane 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 » Domaine Stéphane 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