



CARTE HIVER - 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 €

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 -

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 HIVERNALE 16,00 €
Endives, fourme de Montbrison (La Mère Richard, Halles de Lyon Paul Bocuse), lard snacké, noix, vinaigrette curry miel

LA CHÈVRE CHAUD 🌿 (VÉGÉTARIEN) 17,00 €
Salade 3 variétés, pain de campagne, chèvre, pomme, pickles oignon, vinaigrette curry miel

SALADE AU SAUMON FUMÉ 18,00 €
Salade 3 variétés, saumon fumé, brioche toasté, avocat, vinaigrette au citron

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

FALAFEL BURGER 🌿 (VÉGÉTARIEN) 17,00 €
Pain artisan boulanger, crème à la ciboulette, 3 falafels, chou rouge, avocat, sauce sésame

LE MONTAGNARD 18,00 €
Pain artisan boulanger, steak haché de boeuf (150g VBF, Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse), confit d'oignons, lard snacké, reblochon

NOS INCONTOURNABLES 🍴

GRATINÉE DE RAVIOLES AUX CÈPES 🌿 (VÉGÉTARIEN) 18,00 €
Ravioles du dauphiné, crème aux cèpes, accompagnée de salade verte

FONDUE SAVOYARDE EN COQUE DE PAIN 19,00 €
Boule de pain artisan boulanger, fondue (beaufort, abondance et comté AOP La Mère Richard, Les Halles Paul Bocuse), accompagnée de pommes de terre grenailles et charcuterie

PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE POIVRE VERT 26,00 €
Entrecôte 300g (Boucherie Trolliet, Les Halles Paul Bocuse), sauce au poivre vert, accompagnée de pommes de terre grenailles

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

ACCRA DE MORUE 9,00 €
Servis avec une sauce piquante

GRATINÉE DE RAVIOLES AUX CÈPES  10,00 €
Ravioles de roman, crème aux cèpes

ROULÉS AU SAUMON FUMÉ 10,00 €
Tortilla de blé, crème à la ciboulette, salade verte, saumon fumé

CROQUE MONSIEUR AU COMTÉ ET JAMBON TRUFFÉ 10,00 €
Pain brioché, béchamel, jambon blanc truffé, comté (La Mère Richard, Les Halles de Lyon), gratiné à l'emmental

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET THYM 12,00 €
Camembert 150g rôti au four, miel et thym, servi avec mouillettes

ASSORTIMENT DE TAPAS 40,00 €
Accras - gratinée de ravioles aux cèpes - roulés au saumon fumé - croque monsieur - camembert rôti

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 €
Houmous - caviar d'aubergine - halloumi - samboussek - kebbe

- DESSERTS & FROMAGES -

NOS DESSERTS

| | |
|--|-----------------|
| L'AUTHENTIQUE BROWNIE | 6,50 € |
| TARTE TATIN & BOULE DE GLACE À LA VANILLE | 6,50 € |
| PANNA COTTA, COMPOTÉE DE POIRES À LA CANNELLE | 6,50 € |
| TARTARE DE FRUITS | 6,50 € |
| VERRINE FAÇON SNICKERS | 6,50 € |
| <small>Petits beurre, caramel beurre salé, crème de mascarpone, sauce chocolat, cacahuètes</small> | |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 8,00 € / 9,00 € |
| <small>Trilogie de 3 de nos desserts</small> | |

NOS FROMAGES

| | |
|--|--------|
| 1/2 ST MARCELLIN | 5,00 € |
| <small>St Marcellin de La Mère Richard</small> | |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES | 8,00 € |
| <small>Fromages de la Mère Richard</small> | |

- 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 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 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 » Domain 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