

## ENTRÉES, TAPAS & PLANCHES

<b>ASPERGES BLANCHES DE SAISON</b>  <i>Sauce mousseline</i>	14€
<b>GASPACHO DE CONCOMBRE À LA MENTHE</b>  <i>Espuma fraîche de feta, graines de courges torréfiées</i>	9€
<b>SAUMON GRAVLAX ET TZATZIKI FRAIS</b> <i>Pickles aigre-doux</i>	15€
<b>CEVICHE DE BAR</b> <i>Fraises, basilic &amp; citron vert</i>	16€
<b>BURRATA CRÉMEUSE</b>  <i>Tomates anciennes, crème de balsamique &amp; basilic</i>	15€
<b>GYOZAS AU POULET</b> <i>Raviolis japonais farcis poêlés, sauce sweet chili</i>	10€
<b>AIGUILLETES DE COLIN FAÇON «FISH AND CHIPS»</b> <i>Aïoli maison</i>	13€
<b>HA KAO AUX CREVETTES</b> <i>Raviolis chinois vapeur, sauces soja &amp; aigre-douce</i>	10€
<b>FLEURS DE COURGETTE EN BEIGNETS</b>  <i>Sauce au yaourt bulgare &amp; herbes fraîches</i>	9€
<b>LA PLANCHE SPRING FEVER</b> <i>Chiffonnade de jambon cuit à la Truffe, artichauts &amp; poivrons marinés, Pecorino Romano AOP</i>	20€
<b>LA PLANCHE MATHUZAR</b> <i>Serrano Grande Réserve, viande des Grisons, Comté AOP &amp; Picodon AOP</i>	18€

## PLATS À PARTAGER À 2 OU 3

<b>CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE MATURÉE</b> (PIÈCE DE 1KG ET PLUS) <i>Préparée devant vous, pommes frites persillées &amp; salade verte. Sauce béarnaise maison</i>	12€ LES 100G
<b>GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY SAUMON FUMÉ &amp; ANETH</b>	34€
<b>BAR ENTIER PÊCHÉ À LA SENNE (PÊCHE DURABLE)</b> <i>Sélection de la maison Fereyre</i>	10€ LES 100G



### Formules - uniquement le midi du lundi au vendredi

À choisir parmi les **suggestions du jour** inscrites sur notre ardoise

#### FORMULE DÉJEUNER 2 PLATS - 23€

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT  
*Uniquement le midi, du lundi au vendredi*

#### FORMULE DÉJEUNER 3 PLATS - 29€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT  
*Uniquement le midi, du lundi au vendredi*

#### MENU ENFANT - 12€


PLAT, DESSERT & BOISSON  
*Demandez notre menu enfant - Jusqu'à 12 ans inclus*

#### LE BRUNCH DU MATHUZAR - 34€

CHAQUE DIMANCHE  
Live cooking station  
*Enfants : gratuit jusqu'à 6 ans / 17€ de 7 à 12 ans*



Nos viandes et poissons sont servis avec légumes de saison et féculent.  
N'oubliez pas de nous informer de vos allergies à certains mets s'il-vous-plait.

Plats végétariens  / Prix nets en euros, taxes et service compris / L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant / \*\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%.  
Liste des allergènes disponible sur demande / Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

## LES PLATS

<b>ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE</b> <i>Jus corsé &amp; condiment à l'ail noir</i>	26€
<b>RISOTTO CRÉMEUX AUX POINTES D'ASPERGES VERTES &amp; PETITS POIS</b>  <i>Copeaux de parmesan</i>	24€
<b>RIGATONI À L'ARRABBIATA &amp; GRANA PADANO</b>  <i>Tomates concassées pimentées, ricotta fraîche &amp; roquette</i>	20€
<b>FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS GRILLÉ</b> <i>Béarnaise maison</i>	36€
<b>ICONIC BURGER BY MATHUZAR</b> <i>Buns de la maison Nivon snackés au beurre demi-sel, boeuf maturé de Galice, cheddar fumé, oignons rouges &amp; sauce onctueuse au poivre</i>	26€
<b>GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY AU SAUMON FUMÉ &amp; ANETH</b>	19€
<b>FILET DE DAURADE ROYALE</b> <i>Sauce vierge aux agrumes confits &amp; poivrons rouges</i>	27€
<b>TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS</b> <i>Pommes frites persillées, salade verte</i>	22€
<b>BUDDHA BOWL, CEVICHE DE BAR &amp; MANGUE</b> <i>Quinoa, concombre, radis, julienne de carottes, edamame &amp; graines de courges</i>	23€
<b>POKE BOWL «AVOCADO» AU SAUMON GRAVLAX OU FALAFELS</b>  <i>Riz japonais, avocat, crudités sucrées &amp; salées, vinaigrette aux agrumes</i>	19€
<b>SALADE CAESAR BY MATHUZAR</b> <i>Coeur de romaine, pain à l'ail, tomates confites, filets de poulet panés, oeuf plein air, Parmesan Reggiano, câpres à queue &amp; sauce Caesar maison</i>	19€

## LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

FRITES PERSILLÉES / PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON / POÊLÉE DE LÉGUMES / SALADE VERTE	4€
SAUCE BÉARNAISE MAISON / BARBECUE MAISON / POIVRE VERT	4€

## LES FROMAGES

<b>SÉLECTION DE FROMAGES PAR «LA CHAZÈRE»</b> <i>Chutney de cerises noires, piment d'Espelette &amp; pain grillé</i>	15€
---	-----

## LES DESSERTS

<b>TARTE AUX DEUX CITRONS FAÇON «KEY LIME»</b> <i>Pâte sablée spéculoos, crème citron vert &amp; jus de citron jaune de Sicile, mousse cream cheese légère, coulis de fraise &amp; billes de yuzu</i>	10€
<b>PAS SAGE LE TIRA'... ET ALORS ?</b> <i>Tiramisu maison servi à la cuillère</i>	11€
<b>SPHÈRE MAGIQUE AU CHOCOLAT VALRHONA</b> <i>Et sa glace vanille gousse de la maison «Terre Adélice»</i>	11€
<b>L'INDÉCENTE PROFITEROLE</b> (À PARTAGER... OU PAS) <i>Énorme chou craquelin, crème glacée vanille, sauce chocolat Valrhona &amp; amandes torréfiées</i>	13€
<b>LE BABA AU RHUM DE TONTON</b> <i>Sirop de rhum &amp; chantilly au mascarpone</i>	9€
<b>FRAISES BY MATHUZAR</b> ♥ <i>L'incontournable</i> : Coupe de fraises nature ♥ <i>La crémeuse</i> : Fraises & chantilly ♥ <i>La melba</i> : Fraises, glace vanille bourbon & chantilly	9€ 10€ 13€
<b>POIRES, POMMES, KIWIS... ET BASTA COCO !</b> <i>Gaspacho de poires, salade de fruits frais &amp; lamelles de noix de coco</i>	9€
<b>TARTE FINE AUX POMMES NATURE</b> <i>Avec sa boule de glace vanille «Terre Adélice»</i>	9€ +1.5€
<b>DOLCE AFFOGATO À LA MOKA</b> <i>Expresso Moka sur glace vanille «Terre Adélice», servi à table</i>	9€



## L'APÉRO

Demandez-nous la carte du bar pour découvrir notre sélection de cocktails, mocktails, spiritueux & digestifs.

RICARD 4cl	6€
PASTIS 51 / PASTIS L'ACOLYTE 4cl	6€
MARTINI BIANCO / MARTINI ROSSO 6cl	6€
CAMPARI 6cl	6€
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY 6cl	6€
SAINT-GERMAIN 6cl	7€
APEROL SPRITZ / ST GERMAIN SPRITZ 18cl	12€
MOJITO 18cl	12€
KIR 12cl - Crème de cassis, mûre ou framboise de Bourgogne, Maison Cartron	7€
LILLET BLANC 6cl	6€

## LES EAUX

### EAUX PLATES & GAZEUSES :



VITTEL - SAN PELLEGRINO 50cl	4€
VITTEL - SAN PELLEGRINO 100cl	6€
PERRIER 33cl	5€
<b>L'EAURIGINALE "PUREZZA" : 75cl</b>	4€
PLATE OU GAZEUSE - Eau filtrée et embouteillée par nos soins	



## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Demandez-nous la carte.

<b>LES ROUGES :</b>	12cl
AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN «MATHUZAR» 	6€
Domaine Art Mas	
AOP COTEAUX BOURGUIGNONS «PINOT NOIR»	6€
Domaine Trénel	
AOP SAINT JOSEPH «RO-RÉ»	11€
Domaine Louis Chèze	
AOC CÔTE RÔTIE «LES ESSARTAILLES»	19€
Les Vins de Vienne	
AOP CÔTE DE BROUILLY «LES 7 VIGNES»	8€
Château Thivin	
AOP CROZES-HERMITAGE «CUVÉE L» 	8€
Domaine Laurent Combier	
AOP CORNAS «TERRES BRÛLÉES» 	12€
Domaine Jean-Luc Colombo	
IGP MEDITERRANÉE SYRAH «LES COLLINES DE LAURE»	6€
Domaine Jean-Luc Colombo	

### LES BLANCS :

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN «MATHUZAR» 	6€
Domaine Art Mas	
AOP CROZES-HERMITAGE «DOMAINE» 	10€
Étienne Pochon	
AOC SAINT-JOSEPH «LUCIE»	9€
Domaine Louis Chomel	
AOP SAINT-PÉRAY	10€
Domaine Leménicier	
IGP ARDÈCHE «GRAND ARDÈCHE CHARDONNAY»	8€
Louis Latour	
AOC CHABLIS «VIEILLES VIGNES»	10€
Domaine Fillon & Fils	
AOC SAUTERNES	12€
Domaine de Carbonnieu	
IGP MEDITERRANÉE VIOGNIER «LES COLLINES DE LAURE»	6€
Domaine Jean-Luc Colombo	
IGP COLLINES RHODANIENNES «RÉMÉAGE»	6€
Les Vins de Vienne	

 Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande / Prix nets en euros, taxes et service compris.  
 Produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération