

DÉJEUNER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



SIROTER

GOÛTER

LE RESTAURANT

MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

DÎNER

TAPAS & PLANCHES APÉRITIVES



LES HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3 MARENNES OLERON

6 pièces servies avec beurre fouetté aux éclats de sel fumé & vinaigre d'échalotes

12€

LES HUÎTRES GILLARDEAU N°3

6 pièces servies avec beurre fouetté aux éclats de sel fumé & vinaigre d'échalotes

19€

JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA

Jambon espagnol d'exception affiné 24 mois accompagné par ses «Pan con tomate»

12€

AVOCADO TOAST AU SAUMON

Avocat, saumon fumé, tomates confites & mayonnaise safranée

12€

FLEURS DE COURGETTES EN BEIGNET

Sauce aigre-douce

8€

CECINA DE LEÒN IGP

Jambon de boeuf espagnol de la province de León accompagné de son beurre fouetté aux éclats de sel fumé

11€

SAUMON GRAVLAX AUX SAVEURS DE SICHUAN

Crème montée yuzu wasabi

12€

LA PLANCHE MATHUZAR

Serrano Grande Réserve, tapenade, gressins, Comté AOP, Picodon AOP

19€

LES CLASSIQUES & INCONTOURNABLES ...

OS A MOELLE GRATINÉS ET ÉCLATS DE SEL FUMÉ 2 pièces

Servi avec toasts de pain de campagne

16€

POKEBOWL AU SAUMON GRAVLAX

Crudités, fruits frais, riz, saumon gravlax & vinaigrette aux agrumes

18€

SALADE CÉSAR «MATHUZAR»

Cœur de romaine, croûtons à l'ail, tomates cerises, poulet crispy, copeaux de parmesan & sauce césar

19€

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS AU COUTEAU

Servi avec pommes frites & salade verte

22€

BURGER DE BOEUF «MATHUZAR»

Cheddar fumé, bacon & pickles de légumes

23€



LE «TOMAHAWK» DE BOEUF DU MASSIF CENTRAL 800g à partager

Préparé devant vous, servi avec pommes frites & salade verte. Selon arrivage. Sauce au choix

79€

MENUS & FORMULES



LES 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 ENFANTS - 12€

PLAT, DESSERT & BOISSON

Demandez notre menu enfant - Jusqu'à 12 ans inclus


LE BRUNCH DU MATHUZAR - 32€

CHAQUE DIMANCHE

Live cooking station - Enfants : gratuit jusqu'à 6 ans / 14€ 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-plaît.

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.



LE MENU SAISONNIER

LES ENTRÉES

RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY POCHÉES

Bouillon d'herbes & citronnelle

CRÉMEUX DE POTIRON ET ROYALE DE FOIE GRAS

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD OUEST LABEL ROUGE

En crème brûlée à la fève de tonka & en terrine, servis avec pain d'épices maison & chutney aux quatre épices

OEUF PARFAIT, CRÉMEUX DE POTIRON ET JAMBON SERRANO GRANDE RÉSERVE

MORILLES FARCIES À LA VOLAILLE ET MESCLUN DE SALADE

L'ENTRÉE DU JOUR PAR NOS CHEFS

12€

14€

17€

12€

14€

11€

LES PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de purée «Mathuzar» & légumes de saison

VOLAILLE JAUNE FERMÈRE RÔTIE... L'AILE OU LA CUISSE ?

Jus de volaille crémé

CÔTE DE COCHON FERMIER RÔTIE

Sauce à la bière brune & miel de fleurs

FILET DE BOEUF FRANÇAIS FAÇON ROSSINI

Escalope de foie gras poêlée & sauce aux saveurs de truffes

SAINT JACQUES SNACKÉES ET RISOTTO AUX PARFUMS DE TRUFFE

FILET DE SANDRE SNACKÉ

Coulis de poireaux, coco & curry

LE PLAT DU «RETOUR DU MARCHÉ» DES CHEFS



29€

26€

38€

34€

28€

22€

LES GARNITURES & SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

POMMES FRITES // PURÉE «MATHUZAR» // RIZ BASMATI // LÉGUMES DE SAISON // SALADE VERTE // BOL DE SAUCE AUX MORILLES // BOL DE SAUCE BÉARNAISE 4€



LE FROMAGE

CHÈVRE ENTIER DE LA «FERME LES CABRETTES» D'ÉTOILE-SUR-RHÔNE

Tapenade d'olives noires

9€

LA PLANCHE DE FROMAGES «L'AFFINEUR DU CHEF»

*Assortiment de fromages sélectionnés
par Xavier Thuret, MOF Fromager 2007*

14€

LES DESSERTS

TIRAMISU MAISON À LA VENITIENNE 9€

BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT VALRHONA 12€

SPHÈRE MAGIQUE AU CHOCOLAT VALRHONA 10€

Glace artisanale vanille «Pierre Chauvet»

COUPE MONT-BLANC 13€

*Glace vanille, éclats de meringue,
crème de marrons ardechois Faugier, chantilly maison*

CHARLOTTE MANDARINE, GRAND MARNIER, GLACE MANDARINE 9€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€

COUP DE COEUR SUCRÉ DU CHEF PÂTISSIER 8€

TARTE FEUILLETÉE DU JOUR AUX FRUITS 8€



L'APÉRO

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

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

LES BIÈRES PRESSION

HEINEKEN (LAGER)	4.5€	8€
BIÈRE DU MOMENT	5.5€	8.5€
SÉLECTION BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE : <i>Bières locales, artisanales et bio</i>	5.5€	8.5€
WICCA TRIPLE <i>Puissante, gourmande, fruitée et végétale</i>	5.5€	8.5€
NOTRE MALTHUZAR LAGER ! <i>Corps léger et subtil, notes de mangue et de fruits exotiques</i>	5.5€	8.5€



LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS NESPRESSO :

EXPRESSO	3€
DOUBLE EXPRESSO	4€
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO	5€

THÉS KUSMI TEA BIO :

THÉ VERT DE CHINE	5€
ENGLISH BREAKFAST	5€
DÉTOX <i>Maté, thé vert et citronnelle</i>	5€
EARL GREY <i>Thé noir à la bergamote</i>	5€

LES EAUX



EAUX PLATES & GAZEUSES :

VITTEL - SAN PELLEGRINO 50cl	4€
VITTEL - SAN PELLEGRINO 1L	6€
PERRIER 33cl	5€

L'EAURIGINALE «PUREZZA» : 75cl 4€

PLATE OU GAZEUSE -
Eau filtrée et embouteillée par nos soins

LES SODAS & TONICS

ORANGINA 25cl	5€
SCHWEPES AGRUM / INDIAN TONIC 25cl	5€
FINLEY GINGER ALE / GINGER BEER 20cl	5€
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / COCA-COLA CHERRY 33cl	5€
FANTA ORANGE 25cl / SPRITE 25cl	5€
FUZE TEA PÊCHE 25cl / OASIS TROPICAL 25cl	5€
LIMONADE MONA CITRON VERT BIO 33cl	6€
PÉTILLANT DE POMME BIO MONA 33cl	6€

LES BIÈRES BOUTEILLES



GRIMBERGEN DOUBLE AMBRÉE	7€
GRIMBERGEN BLONDE	7€
MORT SUBITE KRIEK / WHITE	7€
DESPERADOS	7€
HEINEKEN 0.0	7€
CORONA EXTRA	8€

SÉLECTION BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE :

Bières locales, artisanales et bio

NOTRE BIÈRE MALTHUZAR !	7€	14€
BIÈRE DU MOMENT	7€	

CIDRE :

CIDRE BRUT BIO «SASSY» <i>de Normandie</i>	6€
---	----



LES NECTARS & JUS DE FRUITS

GRANINI : 25cl	5€
JUS DE POMME, TOMATE OU ORANGE,	
NECTARS D'ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE OU FRAISE	
ALAIN MILLAT : production locale, 20cl	7€
NECTARS DE MANGUE, POIRE WILLIAMS OU PÊCHE BLANCHE	
UN ZESTE DE FRAÎCHEUR :	
THÉ GLACÉ MAISON	6€
JUS D'ORANGE OU DE CITRON PRESSÉ	7€
JUS DETOX «MATHUZAR»	5€



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.
Produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération