

DÉJEUNER

SIROTER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



GOÛTER

LE RESTAURANT


MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

DÎNER

TAPAS & PLANCHES APÉRITIVES



COUTEAUX EN PERSILLADE	12€
PAN CON TOMATE & BELLOTA <i>Pétales de Bellota affiné 24 mois</i>	9€
AVOCADO TOAST AU SAUMON <i>Saumon fumé, tomates confites</i>	8€
FLEURS DE COURGETTES EN BEIGNET  <i>Sauce aigre-douce</i>	7€
TATAKI DE MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST <i>Sauce thai</i>	10€
SAUMON GRAVLAX <i>Crème montée yuzu wasabi</i>	9€
PLANCHE MIXTE <i>Serrano Grande Réserve, Tapenade, Gressins, Comté AOP, Picodon AOP</i>	19€

LES CLASSIQUES & INCONTOURNABLES ...

POKE BOWL SAUMON <i>Saumon Gravlax, avocat mangue et sésame</i>	18€
POKE BOWL VEGGIE  <i>Légumes de saison</i>	16€
SALADE CÉSAR «MATHUZAR»	18€
BURRATA ET TOMATES ANCIENNES  <i>Pesto verde</i>	16€
BURGER DE BOEUF «MATHUZAR» <i>Cheddar fumé, pickles de légumes</i>	23€
LE «TOMAHAWK» DE BOEUF DU MASSIF CENTRAL 800g à partager	79€



LES GARNITURES & SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

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

MENUS & FORMULES



Formules - uniquement le midi du lundi au vendredi
À choisir parmi les suggestions du jour inscrites sur notre ardoise

FORMULE 2 PLATS - 22€
ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT
Uniquement le midi du lundi au vendredi

FORMULE 3 PLATS - 28€
ENTRÉE, PLAT & DESSERT
Uniquement le midi du lundi au vendredi

MENU ENFANTS - 12€
PLAT, DESSERT & BOISSON
Demandez notre kids menu - Jusqu'à 12 ans inclus

MATHUZAR SUNDAY BRUNCH - 32€
CHAQUE DIMANCHE
Live cooking station - Enfants : gratuit jusqu'à 6 ans / 14€ de 7 à 12 ans





LE MENU SAISONNIER

LES ENTRÉES


	ENTRÉE	PLAT
CEVICHE DE DAURADE ROYALE <i>Lait de coco, grenade, huile et graines de sésame et citron vert</i>	15€	29€
TARTARE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE <i>Avocat, salicorne, pamplemousse, orange, sésame</i>	15€	29€
SALADE CRÉTOISE <i>Concombre, tomates, feta, olives noires, oignons rouges, vinaigrette citron et origan</i>	12€	
L'ENTRÉE DU JOUR PAR NOS CHEFS	11€	

LES PLATS


Servis avec purée de pomme de terre «Mathuzar» et légumes de saison

TRAVERS DE PORC <i>Sauce barbecue & sésame</i>		28€
GAMBAS AU SATÉ		29€
PAVÉ D'ESPADON SNACKÉ <i>Vierge de légumes</i>		26€
CARPACCIO DE BOEUF «L'ITALIEN»		22€
TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS AU COUTEAU		22€
FILET DE BOEUF FRANÇAIS <i>Beurre maître d'hôtel au poivre vert de kerala</i>		34€
LE PLAT DU «RETOUR DU MARCHÉ» DES CHEFS		22€

LE FROMAGE

CHÈVRE ENTIER DE LA «FERME LES CABRETTES» À ÉTOILE-SUR-RHÔNE <i>Tapenade d'olives noires</i>		9€
LA PLANCHE «L'AFFINEUR DU CHEF» <i>Assortiment de fromages sélectionnés par Xavier Thuret MOF Fromager 2007</i>		14€

LES DESSERTS

VACHERIN MINUTE FRAMBOISE & PASSION		11€
FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA <i>Glace au yaourt</i>		10€
SPHÈRE MAGIQUE AU CHOCOLAT VALRHONA <i>Glace artisanale vanille «Pierre Chauvet»</i>		10€
COUPE DE FRAISES MELBA ... OU PAS		9€
CRUMBLE D'ABRICOTS À LA SAUGE		9€
TARTE FEUILLETÉE DU JOUR AUX FRUITS		8€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND		9€
COUP DE COEUR SUCRÉ DU CHEF PÂTISSIER		8€

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES !

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.

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 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 - <i>Eau filtrée et embouteillée par nos soins</i>	

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 BOISSONS CHAUDES

CAFÉS NESPRESSO :	
ESPRESSO	3€
DOUBLE ESPRESSO	4€
CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO	5€
THÉS KUSMI TEA BIO :	5€
THÉ VERT DE CHINE	
ENGLISH BREAKFAST	
DÉTOX <i>Maté, thé vert et citronnelle</i>	
EARL GREY <i>Thé noir à la bergamote</i>	



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, ORANGE, NECTARS D'ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE OU FRAISE	
ALAIN MILLAT : <i>production locale</i> , 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€