

SIROTER

DÉJEUNER

GOÛTER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



LE RESTAURANT

MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

DÎNER

LES ENTRÉES, TAPAS & PLANCHES APÉRITIVES

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 MARENNE-OLÉRON / PAR 6

Beurre aux éclats de sel fumé & vinaigre à l'échalote

HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 / PAR 6

Beurre aux éclats de sel fumé & vinaigre à l'échalote

DUO D'HUÎTRES ET DE CREVETTES

3 Gillardeau N°3, 3 fines de claire N°3 Marennes-Oléron & 6 crevettes 10/20

Mayonnaise safranée, beurre aux éclats de sel fumé & vinaigre à l'échalote

SAUMON GRAVLAX ET TZATZIKI FRAIS

Pickles aigre-doux

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Chutney de cerises noires & piment d'Espelette

VELOUTÉ DE PATATES DOUCES

Infusion gingembre, citron vert & coriandre fraîche

CARPACCIO DE CABILLAUD FUMÉ

Fumé à la pomme de pin, grenade fraîche & brunoise de pommes vertes acidulées

BROCHETTE DE GAMBAS ET CHORIZO

Zestes de citron, gambas 20/30 & pesto vert

BOUCHÉES D'ALIGOT AU PARFUM DE TRUFFE NOIRE

PIQUILLOS FARCIS

Ricotta citronnée & anchois

FOCACCIA

Tomatade, anchoïade & tapenade d'olives noires

LA PLANCHE MATHUZAR

Serrano Grande Réserve, Comté AOP & Picodon AOP



13€

19€

21€

15€

18€

12€

15€

12€

11€

11€

12€

18€

LES PLATS À PARTAGER À 2 OU 3

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE MATUREE (PIÈCE DE 1KG ET PLUS)

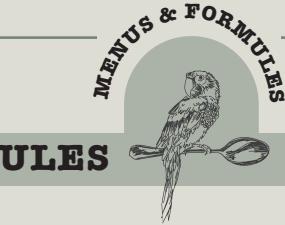
Préparée devant vous, servie avec pommes frites & salade verte. Sauce béarnaise maison

11€ LES 100G

GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY À LA TRUFFE NOIRE

Pour 2 ou 3 personnes, à partager

34€



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 ENFANT - 12€

PLAT, DESSERT & BOISSON

Demandez notre menu enfant - Jusqu'à 12 ans inclus

LE BRUNCH DU MATHUZAR - 34€

CHAQUE DIMANCHE MIDI

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.

LES PLATS

SAINT-JACQUES NACRÉES EN RISOTTO

Risotto crémeux au safran, servi avec une bisque de crustacés



30€

FILET D'OMBLE CHEVALIER SNACKÉ

Sauce au Prosecco & caviar de citron

26€

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

Cuite à basse température, jus corsé & condiment à l'ail noir

25€

FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS

Poêlé, sauce onctueuse au foie gras

34€

SMASH BURGER BY MATHUZAR

Buns de la maison Nivon snackés au beurre demi-sel, boeuf maturé de Galice, Reblochon AOP & compotée d'oignons

25€

SUPRÈME DE CHAPON FRANÇAIS

Rôti, nappé d'une sauce au vin jaune & morilles

27€

RIGATONI FAÇON AMATRICIANA À LA MEULE

Tomates concassées, oignons, légumes du soleil & Grana Padano



19€

POKE BOWL «AVOCADO» ET SAUMON GRAVLAX

Riz japonais, avocat, crudités sucrées & salées, vinaigrette aux agrumes

19€

SALADE CAESAR BY MATHUZAR

Coeur de romaine, pain à l'ail, tomates confites, filets de poulet panés, oeuf plein air, Parmesan Reggiano, câpres à queue & sauce Caesar maison

19€

LA SUGGESTION DU JOUR

22€

LES GARNITURES & SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

FRITES // PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON // POÊLÉE DE LÉGUMES // SALADE VERTE

4€

BÉARNAISE MAISON // CRÈME DE TRUFFES

4€

LES FROMAGES



PLATEAU DE FROMAGES DE L'AFFINEUR DU CHEF

15€

Chutney de cerises noires, piment d'Espelette & pain grillé

LES DESSERTS

ENTREMET AU GRAND MARNIER

11€

Biscuit cuillère punché au Grand Marnier & sablé pralin

L'INOUBLIABLE TIRAMISU MAISON

11€

Servi à la cuillère

SPHÈRE MAGIQUE AU CHOCOLAT VALRHONA

11€

Glace vanille gousse «Terre Adélice»

PROFITEROLE GÉANTE (À PARTAGER... OU PAS)

13€

Chou craquelé, crème glacée vanille, sauce chocolat Valrhona & amandes torréfiées

BABA AU RHUM BY MATHUZAR

9€

Sirup de rhum & chantilly au mascarpone

LES WAFFLES BY MATHUZAR

12€

▷ Sundae : glace vanille «Terre Adélice», chocolat chaud & amandes grillées

▷ Mont-Blanc : glace vanille «Terre Adélice», crème de marrons, chantilly & brisures de meringue

▷ Brookie glacé : glace vanille «Terre Adélice», éclats de brookies, chantilly & chocolat chaud

LA TARTE FEUILLETÉE «D-DAY»

9€

Aux fruits de saison

CAFÉ OU THÉ GOURMET

12€

Glace artisanale bio «Terre Adélice», macaron



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 L'ACOLYTE | 6€ |
| MARTINI BIANCO / MARTINI ROSSO | 6cl | 6€ |
| CAMPARI | 6cl | 6€ |
| PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY | 6cl | 6€ |
| KIR | 12cl - Crème de cassis ou framboise de Bourgogne, ou mûre de Roncière, Maison Cartron | 7€ |
| LILLET BLANC | 6cl | 6€ |
| SAINT-GERMAIN | 6cl | 7€ |

LES BIÈRES PRESSION

| | | | |
|---|------|----|----|
| HEINEKEN (LAGER) | 25cl | 5€ | 8€ |
| BIÈRE DU MOMENT | 50cl | 6€ | 9€ |
| SÉLECTION BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE : | | | |
| Bières locales, artisanales et bio | | | |
| WICCA TRIPLE | | 6€ | 9€ |
| Puissante, gourmande, fruitée et végétale | | | |
| NOTRE MALTHUZAR LAGER ! | | 6€ | 9€ |
| Corps léger et subtil, notes de mangue et de fruits exotiques | | | |

LES EAUX



LES EAUX

EAUX PLATES & GAZEUSES :

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

L'EAURIGINALE «PUREZZA» : 75cl

PLATE OU GAZEUSE -
Eau filtrée et embouteillée par nos soins

LES SODAS & TONICS

| | | |
|---|------|----|
| ORANGINA | 25cl | 5€ |
| SCHWEPPES AGRUM / INDIAN TONIC | 25cl | 5€ |
| FINLEY GINGER ALE / GINGER BEER | 20cl | 5€ |
| COCA-COLA / COCA-COLA ZERO | 33cl | 5€ |
| FANTA ORANGE / SPRITE | 25cl | 5€ |
| FUZE TEA PÊCHE / OASIS TROPICAL | 25cl | 5€ |
| SODA MAISON «L'ALPIN» BY NECENSE | 33cl | 5€ |
| (Douceur mentholée avec un retour résineux) | | |
| SODA MAISON «L'ÉNERVÉ» BY NECENSE | 33cl | 5€ |
| (Boisson énergisante la plus naturelle du marché) | | |
| SODA MAISON «LE SAUVAGE» BY NECENSE | 33cl | 5€ |
| (Balade dans un champs printanier) | | |

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 | 5€ |
| Maté, thé vert et citronnelle | |
| EARL GREY | 5€ |
| Thé noir à la bergamote | |
| THÉ VERT AU JASMIN | 5€ |

PRINCE VLADIMIR

Thé noir, agrumes, vanille et épices

5€

VERT À LA MENTHE NANAH

Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah

5€

QUATRE FRUITS ROUGE

Thé noir aromatisé fraises, framboises, groseilles et cerises

5€

INFUSIONS KUSMI TEA BIO :

| | |
|---|----|
| BE COOL | 5€ |
| Mélange de plantes, menthe poivrée, verveine et réglisse | |
| AQUAROSA | 5€ |
| Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes | |
| ROOIBOS VANILLE | 5€ |
| Commerce équitable Monbana | |

5€

5€

5€

5€

5€

5€

5€

5€

5€

LES BIÈRES BOUTEILLES



GALLIA CHAMP LIBRE

7€

PELFORTH BRUNE

7€

MORT SUBITE KRIEK / WITTE

7€

DESPERADOS

7€

HEINEKEN 0.0

7€

LAGUNITAS IPA

9€

SÉLECTION BRASSERIE

DE LA PLEINE LUNE :

Bières locales, artisanales et bio

7€

NOTRE BIÈRE MALTHUZAR !

7€

CIDRE :

CIDRE APPIE «LE BRUT»



LES NECTARS & JUS DE FRUITS

GRANINI :

5€

JUS DE POMME, TOMATE OU ORANGE

NECTARS D'ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE OU FRAISE

7€

ALAIN MILLAT :

production locale, 20 cl

NECTARS DE MANGUE, POIRE WILLIAMS OU PÊCHE BLANCHE

6€

7€

5€

UN ZESTE DE FRAÎCHEUR :

THÉ GLACÉ MAISON

JUS D'ORANGE OU DE CITRON PRESSÉ

JUS DETOX «MATHUZAR»

6€

7€

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