

DÉJEUNER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



LE RESTAURANT

MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

DÎNER

SIROTER

GOÛTER

LES ENTRÉES, TAPAS & PLANCHES APÉRITIVES

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 MARENNES-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 verde

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 MATURÉE (PIÈCE DE 1KG ET PLUS)

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

GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY À LA TRUFFE NOIRE

Pour 2 ou 3 personnes, à partager

11€ LES 100G

34€

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 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

FILET D'OMBLE CHEVALIER SNACKÉ

Sauce au Prosecco & caviar de citron

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

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

FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS

Poêlé, sauce onctueuse au foie gras

SMASH BURGER BY MATHUZAR

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

SUPRÊME DE CHAPON FRANÇAIS

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

RIGATONI FAÇON AMATRICIANA À LA MEULE

Tomates concassées, oignons, légumes du soleil & Grana Padano

POKE BOWL «AVOCADO» ET SAUMON GRAVLAX

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

SALADE CAESAR BY MATHUZAR

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

LA SUGGESTION DU JOUR

LES GARNITURES & SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

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

BÉARNAISE MAISON // CRÈME DE TRUFFES



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 craquelin, crème glacée vanille, sauce chocolat Valrhona & amandes torréfiées

BABA AU RHUM BY MATHUZAR 9€

Sirop 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 4cl	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)	5€	8€
BIÈRE DU MOMENT	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 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€



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

NOTRE BIÈRE MALTHUZAR !	7€
-------------------------	----

CIDRE :

CIDRE APPIE «LE BRUT» 	7€
---	----



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