

SIROTER

DÉJEUNER

GOÛTER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



LE RESTAURANT

MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

DÎNER



LES ENTRÉES, TAPAS & PLANCHES APÉRITIVES

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 MARENNE-OLERON
6 pièces servies avec beurre aux éclats de sel fumé & vinaigre à l'échalote

LES HUÎTRES SPÉCIALES GILLARDEAU N°3
6 pièces servies avec beurre aux éclats de sel fumé & vinaigre à l'échalote

LE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE
En tataki, sésame torréfié, pickles & sauce au soja

CHOU-FLEUR EN VELOUTÉ
Huile de truffe & noisettes torréfiées

LE CEVICHE DE DORADE
Relevé de mangue & d'agrumes

OEUF PARFAIT CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
Crème légère de cèpes & éclats de poires acidulées

TARTINE DE JAMBON IBÉRIQUE BELLOTA
Tomate à l'ail & basilic

L'ÉPERLAN
Crouti-frit, aïoli maison

LA FOCACCIA (À PARTAGER... OU PAS)
À tartiner, anchoïade, tomataude & tapenade d'olives

LA PLANCHE MATHUZAR
Serrano Grande Réserve, gressins, Comté AOP & Picodon AOP



13€

19€

15€

12€

16€

14€

12€

9€

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

GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY AUX CÈPES
Pour 2 ou 3 personnes, à partager

11€ LES 100G

28€

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 - 32€

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

CÔTE DE COCHON DE MONTAGNE RÔTIE

Échalotes fondantes, jus réduit au cidre fermier, miel de sapin & éclats de châtaignes



26€

FILET DE TURBOT

Beurre blanc, réduction vinaigrée, fèves de tonka & fraîcheur d'orange

28€

SAIN-T-JACQUES DES CÔTES NORMANDES

Snackées à la plancha, poireaux fondants, carottes fanes & sel marin aux algues

32€

FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS

Grillé à la perfection, accompagné d'une crème de cèpes

34€

SMASH BURGER BY MATHUZAR

Buns de la maison Nivon snackés au beurre demi-sel, boeuf maturé de Galice, Cantal fumé, oignons rouges cuisinés & sauce «barbecue-coca»

25€

RIGATONI CUISINÉS À LA MEULE DE GRANA PADANO

Crème truffée & Parmesan Reggiano

24€

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

À préparer par vos soins

23€

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 cerises, 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 // SAUCE BARBECUE-COCA // CRÈME DE CÈPES

4€

LES FROMAGES



PLATEAU DE FROMAGES DE L'AFFINEUR DU CHEF 15€
Chutney de cerises noires, piment d'Espelette & pain grillé

LES DESSERTS

PAIN PERDU GOURMAND

Glace vanille «inoubliable» de la maison «Terre Adélice», caramel beurre salé

11€

TIRAMISU MAISON

Servi à la cuillère

11€

SPHÈRE MAGIQUE AU CHOCOLAT VALRHONA 11€
Glace vanille gousse de la maison «Terre Adélice»

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE

Parfum de combava & cœur glacé

12€

BABA AU RHUM BY MATHUZAR

Sirop de rhum & chantilly au mascarpone

9€

LA TARTE FEUILLETÉE «D-DAY»

Aux fruits de saison

9€

CAFÉ OU THÉ GOURMET

Glace artisanale bio de la maison «Terre Adélice», macaron

12€



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, mûre ou framboise de Bourgogne, Maison Cartron	7€
LILLET BLANC	6cl	6€
SAINT-GERMAIN	6cl	7€

LES BIÈRES PRESSION

HEINEKEN (LAGER)	25cl	4.5€	8€
BIÈRE DU MOMENT	50cl	5.5€	8.5€
SÉLECTION BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE :		5.5€	8.5€
Bières locales, artisanales et bio			
WICCA TRIPLE	25cl	5.5€	8.5€
Puissante, gourmande, fruitée et végétale			
NOTRE MALTHUZAR LAGER !	50cl	5.5€	8.5€
Corps léger et subtil, notes de mangue et de fruits exotiques			

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	25cl / SPRITE	5€
FUZE TEA PÊCHE	25cl / OASIS TROPICAL	5€
SODA MAISON «L'ALPIN» BY NENCENSE	33cl	5€
(Douceur mentholée avec un retour résineux)		
SODA MAISON «L'ÉNERVÉ» BY NENCENSE	33cl	5€
(Boisson énergisante la plus naturelle du marché)		
SODA MAISON «LE SAUVAGE» BY NENCENSE	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	
ENGLISH BREAKFAST	
DÉTOX	
Maté, thé vert et citronnelle	
EARL GREY	
Thé noir à la bergamote	
THÉ VERT AU JASMIN	

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

Mélange de plantes, menthe poivrée, verveine et réglisse

5€

AQUAROSA

Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes

5€

ROOIBOS VANILLE

5€

CHOCOLAT BIO :

Commerce équitable Monbana

5€

LES BIÈRES BOUTEILLES



GALLIA CHAMP LIBRE

7€

PELFORTH BRUNE

7€

MORT SUBITE KRIEK / WHITE

7€

DESPERADOS

7€

HEINEKEN 0.0

7€

LAGUNITAS IPA

9€

SÉLECTION BRASSERIE DE LA PLEINE LUNE :

7€

Bières locales, artisanales et bio

NOTRE BIÈRE MALTHUZAR !

7€

CIDRE :

CIDRE APPIE «LE BRUT»

6€



LES NECTARS & JUS DE FRUITS

GRANINI : 25cl

5€

JUS DE POMME, TOMATE OU ORANGE

NECTARS D'ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE OU FRAISE

5€

ALAIN MILLAT : production locale, 20 cl

7€

NECTARS DE MANGUE, POIRE WILLIAMS OU PÊCHE BLANCHE

5€



UN ZESTE DE FRAÎCHEUR :

6€

THÉ GLACÉ MAISON

7€

JUS D'ORANGE OU DE CITRON PRESSÉ

5€

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