

DÉJEUNER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



LE RESTAURANT

MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

DÎNER

SIROTER

GOÛTER

LES ENTRÉES, TAPAS & PLANCHES APÉRITIVES

LES HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 MARENNES-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
Crousti-frit, aioli maison

LA FOCACCIA (À PARTAGER... OU PAS)
À tartiner, anchoïade, tomatade & 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 MATURÉE (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 AUX CÈPES 
Pour 2 ou 3 personnes, à partager

28€

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 - 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

FILET DE TURBOT

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

SAINT-JACQUES DES CÔTES NORMANDES

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

FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS

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

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»

RIGATONI CUISINÉS À LA MEULE DE GRANA PADANO

Crème truffée & Parmesan Reggiano

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

À préparer par vos soins

POKE BOWL «AVOCADO» ET SAUMON GRAVLAX

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

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

LA SUGGESTION DU JOUR



26€

28€

32€

34€

25€

24€

23€

19€

19€

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 11€

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

TIRAMISU MAISON 11€

Servi à la cuillère

SPHÈRE MAGIQUE AU CHOCOLAT VALRHONA 11€

Glace vanille gousse de la maison «Terre Adélice»

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE 12€

Parfum de combava & coeur glacé

BABA AU RHUM BY MATHUZAR 9€

Sirop de rhum & chantilly au mascarpone

LA TARTE FEUILLETÉE «D-DAY» 9€

Aux fruits de saison

CAFÉ OU THÉ GOURMET 12€

Glace artisanale bio de la maison «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, mûre ou framboise de Bourgogne, Maison Cartron	7€
LILLET BLANC 6cl	6€
SAINT-GERMAIN 6cl	7€

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	5.5€	8.5€
<i>Puissante, gourmande, fruitée et végétale</i>		
NOTRE MALTHUZAR LAGER !	5.5€	8.5€
<i>Corps léger et subtil, notes de mangue et de fruits exotiques</i>		

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	
DÉTOX	
<i>Maté, thé vert et citronnelle</i>	
EARL GREY	
<i>Thé noir à la bergamote</i>	
THÉ VERT AU JASMIN	



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 25cl	5€
FUZE TEA PÊCHE 25cl / OASIS TROPICAL 25cl	5€
SODA MAISON «L'ALPIN» BY NENCENSE 33cl <i>(Douceur mentholée avec un retour résineux)</i>	5€
SODA MAISON «L'ÉNERVÉ» BY NENCENSE 33cl <i>(Boisson énergisante la plus naturelle du marché)</i>	5€
SODA MAISON «LE SAUVAGE» BY NENCENSE 33cl <i>(Balade dans un champs printanier)</i>	5€

PRINCE WLADIMIR	5€
<i>Thé noir, agrumes, vanille et épices</i>	
VERT À LA MENTHE NANAH	5€
<i>Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah</i>	
QUATRE FRUITS ROUGE	5€
<i>Thé noir aromatisé fraises, framboises, groseilles et cerises</i>	
INFUSIONS KUSMI TEA BIO :	5€
BE COOL	
<i>Mélange de plantes, menthe poivrée, verveine et réglisse</i>	
AQUAROSA	
<i>Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes</i>	
ROOIBOS VANILLE	
CHOCOLAT BIO :	5€
<i>Commerce équitable Monbana</i>	

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 :

Bières locales, artisanales et bio
NOTRE BIÈRE MALTHUZAR !

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	

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