

DÉJEUNER

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE



LE RESTAURANT

MATHUZAR

TRINQUER & DÉGUSTER

DÎNER

SIROTER

GOÛTER

LES ENTRÉES, TAPAS & PLANCHES APÉRITIVES

TATAKI DE THON SNACKÉ

Pané au sésame torréfié & laqué à la sauce soja

GYOZAS AU POULET

Raviolis japonais farcis poêlés, sauce sweet chili

SAUMON GRAVLAX ET TZATZIKI FRAIS

Pickles aigre-doux

CEVICHE DE BAR

Lait de coco, mangue & basilic

BURRATA CRÉMEUSE

Tomates anciennes, crème de balsamique & basilic

HA KAO AUX CREVETTES

Raviolis chinois vapeur, sauces soja & aigre-douce

LA PLANCHE MATHUZAR

Serrano Grande Réserve, viande des Grisons, Comté AOP & Picodon AOP



16€

10€

15€

16€

15€

10€

18€

LES PLATS À PARTAGER À 2 OU 3

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

Préparée devant vous, pommes frites persillées, salade verte, sauce béarnaise maison

BAR ENTIER PÊCHÉ À LA SENNE (PÊCHE DURABLE)

Sélection de la maison Fereyre



12€ LES 100G

10€ LES 100G

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 / 17€ 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

MAGRET DE CANARD SNACKÉ

Sauce aigre-douce aux abricots confits

RISOTTO CRÉMEUX AUX GAMBAS MARINÉES THYM ET CITRON

Crème de petits pois & copeaux de parmesan

RIGATONI AUX LÉGUMES PROVENÇAUX GRILLÉS

Sauce tomate concassée

FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS GRILLÉ

Sauce poivre vert flambée au cognac

ICONIC BURGER BY MATHUZAR

Buns de la maison Nivon au beurre demi-sel, boeuf maturé de Galice, cheddar fumé, oignons rouges & sauce poivre onctueuse

FILET DE SAINT-PIERRE

Sauce vierge à l'orange sanguine confite

GROSSES SEICHES SNACKÉES

Sauce rouille

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

Pommes frites persillées, salade verte

CARPACCIO DE BOEUF

Pesto & copeaux de parmesan, servi avec pommes frites persillées & salade verte

GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY AU SAUMON FUMÉ & ANETH

POKE BOWL «AVOCADO» AU CEVICHE DE BAR

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

POKE BOWL «AVOCADO» AUX FALAFELS

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

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



LES GARNITURES & SAUCES SUPPLÉMENTAIRES

FRITES PERSILLÉES // PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON // POÊLÉE DE LÉGUMES // SALADE VERTE 4€

SAUCE BÉARNAISE MAISON // SAUCE POIVRE VERT MAISON 4€

LES FROMAGES



SÉLECTION DE FROMAGES PAR «LA CHAZÈRE» 15€

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

LES DESSERTS

TARTE CITRON MERINGUÉE 10€

Coulis de fraise & billes de yuzu

PAS SAGE LE TIRA'... ET ALORS ? 11€

Tiramisu maison servi à la cuillère

SPHÈRE MAGIQUE AU CHOCOLAT VALRHONA 11€

Et sa glace vanille gousse «Terre Adélice»

L'INDÉCENTE PROFITEROLE (À PARTAGER... OU PAS) 14€

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

BONNES FRAISES FRANÇAISES BY MATHUZAR

♥ L'incontournable : Coupe de fraises nature 9€

♥ La crémeuse : Fraises & chantilly 10€

POIRES, POMMES, KIWIS... ET BASTA COCO ! 9€

Gaspacho rafraîchissant de poire avec morceaux de fruits frais de saison & lamelles de noix de coco

TARTE FINE AUX POMMES NATURE DU CHEF 9€

Avec sa boule de glace vanille «Terre Adélice» +1.5€

DOLCE AFFOGATO À LA MOKA 9€

Expresso Moka sur glace vanille «Terre Adélice», servi à table



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 : <i>Bières locales, artisanales et bio</i>		
WICCA TRIPLE	6€	9€
<i>Puissante, gourmande, fruitée et végétale</i>		
NOTRE MALTHUZAR LAGER !	6€	9€
<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	5€
DÉTOX	5€
<i>Maté, thé vert et citronnelle</i>	
EARL GREY	5€
<i>Thé noir à la bergamote</i>	
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

PLATE OU GAZEUSE -
Eau filtrée et embouteillée par nos soins

LES BIÈRES BOUTEILLES

GALLIA CHAMP LIBRE	7€
PELFORTH BRUNE	7€
MORT SUBITE KRIEK / WITTE	7€
DESPERADOS	7€
HEINEKEN 0.0	7€
LAGUNITAS IPA	9€



CIDRE :

CIDRE APPIE «LE BRUT»	7€
-----------------------	----

LES SODAS & TONICS

ORANGINA 25cl	5€
SCHWEPES 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 <i>(Douceur mentholée avec un retour résineux)</i>	5€
SODA MAISON «L'ÉNERVÉ» BY NECENSE 33cl <i>(Boisson énergisante la plus naturelle du marché)</i>	5€
SODA MAISON «LE SAUVAGE» BY NECENSE 33cl <i>(Balade dans un champs printanier)</i>	5€

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

ENTRÉES, TAPAS & PLANCHES

TATAKI DE THON SNACKÉ    

GYOZAS AU POULET   

SAUMON GRAVLAX ET TZATZIKI FRAIS   

CEVICHE DE BAR   

BURRATA CRÈMEUSE   

HA KAO AUX CREVETTES     

LA PLANCHE MATHUZAR    

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

FRITES AU BEURRE PERSILLÉ 

PURÉE DE POMMES DE TERRE 

POÊLÉE DE LÉGUMES 

SALADE VERTE  

LES PLATS

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE MATURÉE  

GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY AU SAUMON FUMÉ    

BAR ENTIER PÊCHÉ À LA SENNE 

MAGRET DE CANARD SNACKÉ   

RISOTTO CRÈMEUX AUX GAMBAS & PETITS POIS    

RIGATONI AUX LÉGUMES PROVENÇAUX GRILLÉS   

FILET DE BOEUF CHAROLAIS FRANÇAIS   

ICONIC BURGER BY MATHUZAR    

FILET DE SAINT-PIERRE    

GROSSES SEICHES SNACKÉES    

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS    

CARPACCIO DE BOEUF    

POKE BOWL «AVOCADO» AU CEVICHE DE BAR    

POKE BOWL «AVOCADO» AUX FALAFELS    

SALADE CAESAR BY MATHUZAR      

LES FROMAGES & DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES PAR «LA CHAZÈRE»   

TARTE AU CITRON MERINGUÉE   

SPHÈRE AU CHOCOLAT VALRHONA     

L'INDÉCENTE PROFITEROLE    

LA CRÈMEUSE (FRAISES & CRÈME)  

PAS SAGE LE TIRA'... ET ALORS ?   

TARTE FINE AUX POMMES   

DOLCE AFFOGATO À LA MOKA  