La Carte

LES ENTREES

Velouté de Potimarron, cébette 6.50€
Terrine de Foie gras de canard Maison, Chutney de figues & Toast grillé 14€
Tartare de Bar Minute, Huile d'Olive vierge, Citron vert et Grenade 11.50€
Rillettes de Saumon frais et fumé, Fromage frais & Ciboulette 7.50€
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, Crème d'aneth citronnée & pain toasté 11.50€
Œufs de la ferme :
Oeufs en Mimosa, Crémeux de chorizo & Eclats de Noisettes 9.€
La Terrine du 330 :
Terrine de lapin aux Pruneaux, Pickles d'oignons rouges 7.50€

LES PLATS

Suggestion du Chef 16.90€
Filet de Bar à la plancha, Poêlée de légumes, Sauce Vierge citronnée 28.50€
Tartare de Boeuf, Frites & Salade 23€
Risotto de Légumes d'Automne, Piment d'Espelette et Tuile au Comté 18.50€
Suprême de Volaille aux Pleurotes mijoté au Chablis, Purée maison 21.50€
Le Burger du 330 :
Steak haché, Comté, Confits d'oignons, Salade, Bacon, Crémeux de moutarde douce 19.50€
Salade Caesar :
Salade Romaine, Filet de volaille, Croûtons, Grana Padano, Oeuf et Sauce Caesar 18.50€

Les Incontournables Du 330

Fricassée de Ris de Veau, Crémeux de champignons des bois, Pleurotes 32€
Poire de Boeuf 200g, Frites fraîches, Salade et Sauce à l'Echalotes 24.90€

LES DESSERTS

Paris-Brest, le vrai 9.50€
La Profiterole du 330, Glace vanille, Chocolat chaud minute 13€
Millefeuille minute, Crème Légère Vanille 11€
Crème Brûlée à la Vanille 7.50€
Café Gourmand, Assortiment de mignardises 12.50€
Le Mystère de mon enfance :
Ile flottante, Caramel Laitier, Crème Anglaise, Amandes grillées 7.50€
Le Brownie and Clyde :
Brownie fait maison, Crème anglaise & Glace Vanille 10.50€

Prix nets en euros, service compris.

Menu 330

Plat + Dessert 22€
(Uniquement le Midi du Lundi au samedi)

Suggestion du Chef
+
Café Gourmand, Assortiment de mignardises



MENU ENFANT (-10 ans) - 10.90€

Plat + 1 boule de glace + 1 boisson
Sirop, diabolo ou verre de multifruit.
Filet de poisson du moment.
Steak haché.
Burger.

Menu Gourmand

Entrée + Plat + Dessert 33.50€
1 bouteille d'eau minérale (33cl) ou 1 verre de Multifruit ou 1 verre de vin (12cl).

Entrées au choix :

Tartare de Bar.
Rillettes de Saumon.
Œufs de la ferme mimosa.
Terrine de Lapin.
Foie gras de canard Maison +2.50€.

Plats au choix :

Tartare de Bœuf.
Le Burger du 330.
Suprême de Volaille.
Filet de Bar. +3€.
Suggestion du Chef.

Desserts au choix :

Crème Brûlée.
Millefeuille Vanille.
Brownie et glace vanille.
Paris-Brest.
Profiterole +2.50€.

LES COUPES DU 330 - 11 €

La Poire Belle-Hélène : Poire pochée, glace vanille, chocolat chaud & crème fouettée.
Le Tutti Frutti : Sorbet cerise, Citron vert et framboise avec Cerises Amarena, sauce myrtille & crème fouettée.
Le 330 : Glace vanille, marron et caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées, confiture de lait & crème fouettée.

COUPE DE GLACES ET SORBETS AU CHOIX

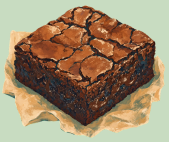
Glaces : Vanille, Chocolat noir, Marron, Caramel au beurre salé, Café, Pistache, Rhum-Raisin, Fraise.
Sorbets : Framboise, Citron Vert, Pomme Verte, Cerise, Banane, Mangue.

1 boule 3 € - 2 boules 5 € - 3 boules 8 €

Prix nets en euros, service compris.

Tea Time...

L'heure du goûter pour les grands et les petits



Millefeuille minute, Crème Légère Vanille 11€
Brownie maison, Crème Anglaise & Glace Vanille 10.50€
Crème Brûlée à la Vanille 7.50€
Café gourmand, assortiment de mignardises 12.50€
le flottante, Caramel Laitier, Crème Anglaise, Amandes grillées 7.50€

Les Coupes glacées du 330 - 11€

La Poire Belle-Hélène : *Poire pochée, glace vanille, chocolat chaud & crème fouettée*

Le Tutti Frutti : *Sorbet cerise, citron vert, framboise avec Cerises Amarena, sauce myrtille & crème fouettée*

Le 330 : *Glace vanille, marron, caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées, confiture de lait & crème fouettée*

Coupe de glaces et sorbets au choix



1 boule 3 € - 2 boules 5 € - 3 boules 8 €

Glaces : Vanille, Chocolat noir, Marron, Caramel beurre salé, Café, Pistache, Rhum Raisin, Fraise
Sorbets : Pomme verte, Cerise, Citron vert, Framboise, Banane, Mangue

Nos jus et sodas

Limonade **2.50€**
diabolo **3€**
Coca-cola ou Coca-zero 33cl **5.50€**
Orangina 33cl **5.50€**
Schweppes Tonic 25cl **5.50€**
Thé glacé maison 33cl **6.50€**
Perrier 33cl **6€**
Jus d'orange, pomme, pêche, fraise Granini 25cl **5€**
Jus d'ananas Granini 25cl **6€**
Jus de tomate Granini 25cl **5.50€**
Sirop : grenadine, menthe, pêche, citron, fraise **0.50€**

Nos boissons chaudes

Café espresso / Décaféiné **2.20€**
Café allongé **2.30€**
Déca noisette / Café noisette **2.40€**
Double espresso **4€**
Café crème / Chocolat chaud **4.50€**
Café viennois **4.50€**
Chocolat viennois **4.50€**
Cappuccino **4.50€**
Thé **4.50€**
Irish Coffee **9.50€**

Prix nets en euros, service compris.

Happy Hour

Du Lundi au Samedi de 17h à 19h



Americano 8cl 5€
(Martini rouge & Campari)

Mutzig 50cl 5.50€
(Bière blonde Alsacienne)

Ti' punch 6cl / Ti' vieux 6cl 4.90€
(citron vert, sucre roux & rhum blanc) / (citron vert, sucre roux & rhum ambré)

Caïpiroska 6cl / Caïpirinha 6cl 4.90€
(citron vert, sucre roux, vodka, glaçons) / (citron vert, sucre roux, cachaça, glaçons)

Mojito 12cl 6€ / Virgin Mojito 12cl 4.50€
(citron vert, sucre roux, feuilles de menthe, rhum blanc, limonade)

Aperol Spritz 18cl / Hugo Spritz 18cl 5.50€
(Aperol, Prosecco, eau pétillante) / (Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante, feuilles de menthe)

Cocktail du moment 5.75€ / Mocktail du moment 4.50€

A PARTAGER OU PAS...

Planche de Charcuteries 19€

(Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail, chorizo et terrine de lapin aux pruneaux)

Planche de Fromages 19€

(Bleu de Bresse, Brie de Meaux, Comté)

Planche de Charcuteries et de Fromages 22€


Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La Carte Des Boissons



Nos pressions 25cl ou 50cl

"Mutzig" la blonde venue d'Alsace **5€ - 9.50€**
"Affligem" la copine belge un peu blonde **5.50€ - 10€**
"Gallia" IPA aux belles notes d'agrumes **6€ - 10.50€**
Panaché / Monaco **5€ - 9.50€**
Picon bière **6€ - 10.50€**

Nos Eaux Minérales

Eau plate / pétillante Castalie 33cl **3€** - 77cl **4€**
Chateldon 75cl **8.30€**
Vittel 1l **6.50€**

Nos vins au verre en 12cl ou 25cl

Bourgogne rouge Pinot Noir AOC **6.50€ - 13€**
Bordeaux rouge AOC **5€ - 10€**
Sauvignon blanc Pays-d'Oc IGP **5€ - 10€**
Chablis La Chablisienne **7€ - 13€**
Rosé Italien IGP **5€ - 10€**

Nos jus et sodas

Limonade **2.50€**
Diabolo **3€**
Coca-cola ou Coca-zero 33cl **5.50€**
Orangina 33cl **5.50€**
Schweppes Tonic 25cl **5.50€**
Thé glacé maison 33cl **6.50€**
Perrier 33cl **6€**
Jus d'orange, pomme, pêche, fraise Granini 25cl **5€**
Jus d'ananas Granini 25cl **6€**
Jus de tomate Granini 25cl **5.50€**
Sirop : grenadine, menthe, citron, pêche, fraise **0.50€**

Apéritifs

Martini rouge / blanc 6cl **6.50€**
Porto rouge / blanc 6cl **6.50€**
Campari 6cl **6.50€**
Suze 4cl **6.50€**
Ricard 2cl **5.50€**
Coupe de Champagne 10cl **11.50€**
Coupe de Prosecco 10cl **9.50€**
Kir vin blanc 10cl **8.50€**
Kir Royal 10cl **11.50€**

Nos boissons chaudes

Café espresso / Décaféiné **2.20€**
Café allongé **2.30€**
Déca noisette / Café noisette **2.40€**
Double espresso **4€**
Café crème / Chocolat chaud **4.50€**
Café viennois / Chocolat viennois / Cappuccino / Thé **4.50€**
Irish Coffee **9.50€**

Les Cocktails

Ti'punch / Ti'vieux 4cl **7.50€**
Caïpirinha / Caïpiroska 4cl **7.50€**
Aperol Spritz / Hugo Spritz 18cl **9.50€**
Americano 8cl **9.50€**
Mojito 12cl **10.50€**
Virgin Mojito 12cl **8.50€**
Mocktail du moment **9.50€**
Cocktail du moment **11.50€**

Prix nets en euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.