La carte du jeudi 3 juillet 2025

le triton

La carte du midi sur votre Smartphone

LES FORMULES DU MIDI

Formule 3 entrées = 1 plat	**15,00 €**
Entrée & Plat ou **Plat & Dessert**	**20,00 €**
Entrée, Plat & Dessert	**25,00 €**

LES ENTRÉES - 7,00 €

Avocats crevettes (3)
Camembert rôti (2-8)
Velouté de carottes, gingembre et lait de coco
Œufs mimosa à la mayonnaise au wasabi (4-5)
Gaspacho
Terrine de canard
Melon et jambon de pays
Croustillant au brie, noix, miel et menthe (1-2-8)

LES PLATS - 15,00 €

Plats du jour
Saucisse au couteau, tomates provençales et pommes sautées (1-10)
Navarin d'agneau et riz basmati (9)
Tartare de bœuf avec ses condiments, frites et salade verte (10)
Salade italienne (melon, jambon de pays, burrata, tomates cerises, concombres et parmesan) (8)
Pavé de rumsteack, sauce poivre, frites maison et salade verte (8-10)
Pavé de saumon, riz ratatouille et sauce à l'oseille (6-8)

Plats VG
Gratin de patates douces (8)
Salade de chèvre (2-8)
Salade froide de fusilli à la grecque (concombres, feta, tomates cerises, poivrons, olives noires) (1-5-8-10)

LES DESSERTS - 7,00 €

Desserts du jour
Tarte aux figues et crème de pistache (1-2-4-8)
Tiramisu (1-4-8)
Panna cotta (coulis fruits rouges ou mangue) (8)

Soupe de fraise et boule de glace (citron vert ou menthe chocolat) (8)
Gâteau aux noix (1-2-4-8)
Moelleux chocolat (1-4-8)
Salade de fruits (fruits frais de saison et sans sucres ajoutés)
Café gourmand (tarte, salade de fruits, panna cotta, moelleux au chocolat) (1-2-4-8) ***+ 2€***

ET AUSSI

Salade de légumes thaï aux crevettes, riz basmati au sésame (3-11)	**20 €**
Triton Burger, pain artisanal, steak assaisonné, bacon, oignons frits, cheddar fondu, sauce barbecue *Triton*, frites maison et salade verte (1-8-10-11)	**20 €**
Carpaccio de bœuf au pesto, câpres, roquette, parmesan et frites (5-8-10)	**20 €**

Bon appétit !
Le Chef et ses équipes

Tous nos plats sont faits maison. Origine des viandes France et U.E.
Certains plats peuvent contenir des allergènes indiqués entre parenthèses, voir liste ci-dessous.
Prix net, service compris.

Liste des allergènes susceptibles d'être présents dans les plats proposés :
1 – Gluten / 2 - Fruits à coque / 3 – Crustacés / 4- Œufs / 5 – Moutarde / 6 – Poisson
7 – Soja / 8 – Produits laitiers / 9 – Céleri / 10 – Arachide / 11 – Sésame / 12 – Mollusques

concerts du TRITON

Billetterie du TRITON sur www.letriton.com
Ou au 01.49.72.83.13

CARTE DES BOISSONS

La carte des boissons sur votre Smartphone

LES EAUX

50 cl	Vittel / San Pelegrino	4,00 €
1 l	Vittel / San Pelegrino	6,00 €
33 cl	Perrier	4,00 €

LES BOISSONS FRAICHES

25 cl	Sirop (citron / grenadine / menthe / pèche / fraise / orgeat)	3,00 €
25 cl	Diabolo	4,00 €
33 cl	Coca Cola / Light / Zéro / Schweppes	4,00 €
25 cl	Jus de fruits (orange / ananas / pomme / abricot / fraise / tomate / mangue)	4,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca / Allongé / Noisette	1,50 €
Double Expresso / Crème / Cappuccino	3,00 €
Thé ou Infusion « *Mariage Frères* »	4,00 €

LES APÉRITIFS

2 cl	Ricard / Pastis 51 / Ouzo	4,50 €
5 cl	Muscat / Martini / Campari / Porto	4,50 €
14 cl	**Kir** - cassis / mûre / pèche / framboise	4,50 €
50 cl	Spritz Campari ou Apérol	7,50 €

LES BIÈRES PRESSIONS ARTISANALES

Brasserie de Sutter		*25cl*	*50 cl*
La Déesse	Blonde pression	3,50 €	6,50 €
Crazy IPA	IPA pression	5,50 €	8,50 €
La Démen'Brée	Ambrée pression	4,50 €	8,00 €
Supplément sirop ou Picon		0,50 €	0,50 €
Panaché		3,50 €	
Monaco		4,00 €	

LES VINS ROUGES (avec sulfites)

AOP – Bio		*Verre*	*25 cl*	*50 cl*	*75 cl*
Côtes du Rhône	Dom. D'Estezargues	5,00 €	8,50 €	17,00 €	25,00 €
Faugères	Dom. Valambelle	5,00 €	8,50 €	17,00 €	25,00 €
AOP – Biodynamique		*Verre*	*25 cl*	*50 cl*	*75 cl*
Vin du Languedoc	Roc et Lune	4,50 €	8,50 €	15,50 €	22,00 €
	Dom. St Saturnin	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22,00 €
AOC		*Verre*	*25 cl*	*50 cl*	*75 cl*
Rioja	Vinestral	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22,00 €
Bourg. Pinot noir	Dom. Eloy	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €
Graves	La Quille	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €
IGP		*Verre*	*25 cl*	*50 cl*	*75 cl*
Morgon	Dom. Grandes Vignes	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €
Brouilly	Dom. Grandes Vignes	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €

LES VINS BLANCS (avec sulfites)

IGP		*Verre*	*25 cl*	*50 cl*	*75 cl*
Pays d'Oc (Chardonnay)	Le Pigeonnier	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22,00 €
Côte de Gascogne (Doux)	Dom. Picardon	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22,00 €
AOC		*Verre*	*25 cl*	*50 cl*	*75 cl*
Reuilly	Dom. Renaudat	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €
Petit Chablis	Dom. Alexandre	8,00 €	13,50 €	27,00 €	40,00 €

LES VINS ROSES (avec sulfites)

IGP		*Verre*	*25 cl*	*50 cl*	*75 cl*
Rosé Corse	San Muletto	3,50 €	6,50 €	12,50 €	18,00 €

CHAMPAGNE (avec sulfites)

		Coupe	*75 cl*
Bernard Figuet	Cuvée Spéciale	12,00 €	70,00 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Fleur d'Amour — 6,00 €
Jus de fraise, mangue et banane

Danseuse divine — 6,00 €
Jus de mangue, pomme, sirop de citron

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

A base de Rhum

Le Triton — 8,00 €
Rhum Agricole, jus de maracujà, mangue, ananas, orange, sirop de grenadine

Mojito — 8,00 €
Havana Club, jus de citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier, Angostura

Maï Taï — 8,00 €
Rhum Agricole, Triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat

Pina Colada — 8,00 €
Rhum Agricole, crème de coco, jus d'ananas, sucre de canne

Caïpirinha — 8,00 €
Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne

A base de Tequila

Paloma — 8,00 €
Tequila, sel, jus de citron vert, sirop de pamplemousse, Schweppes tonic

Margarita — 8,00 €
Tequila, Triple sec, jus de citron vert, sucre de canne

Tequila Sunrise — 8,00 €
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine

A base de Gin

Gin Fizz — 8,00 €
Gin, jus de citron vert, sucre de canne, Tonic

Gin Tonic — 8,00 €
Gin, Schweppes tonic

London Mule — 8,00 €
Gin, jus de citron vert, Ginger beer

A base de Whisky/Bourbon

Old Fashioned — 10,00 €
Bourbon, sucre, Angostura

Whisky Sour — 8,00 €
Whisky, jus de citron, sucre

NOS COCKTAILS SIGNATURES

Aviation — 10,00 €
Gin, maraschino, jus de citron vert, crème de violette

Boulevardier — 10,00 €
Bourbon, campari, martini rouge

Espresso Martini — 10,00 €
Vodka, Kahlua, espresso

White Russian — 10,00 €
Vodka, Kahlua, crème de lait

Acapulco Gold — 10,00 €
Rhum agricole, tequila, jus d'ananas, crème de coco, jus de pamplemousse

LES ALCOOLS

Whiskies

J&B / Johnnie Walker	6,50 €
Jack Daniel's	7,00 €
Whisky supérieur	8,00 €

Rhums

Havana Club / Havana Club Especial / Damoiseau	7,00 €
Rhum vieux	8,00 €

Vodka

Smirnoff	6,50 €

Tequilas

Sauza	6,50 €
Patron	7,00 €

Gins

Bombay Sapphire	7,00 €

LES DIGESTIFS

Get 27 / Get 31 / Bailey's	6,00 €
Poire Williams / Framboise / Prune / Vieux Calvados	8,00 €
Cognac VS Hennessy	8,00 €

Prix nets, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération