



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 €

- Tomates et mozarella au pesto (2-8)
- Caviar d'aubergine et pain pitta (1)
- Calamars à la romaine et mayonnaise au wasabi (4-5-12)
- Houmous et pain pitta (1-11)
- Œufs mimosa à la mayonnaise au wasabi (4-5)
- Velouté de carottes, gingembre et lait de coco
- Avocat crevettes (3)
- Gaspacho (8)

LES PLATS - 15,00 €

- Plats du jour** Tartare de saumon, salade de choux, carottes et riz basmati (6-7)
- Bœuf bourguignon et pommes de terre au four
- Rôti de veau farci au porc et son jus, haricots verts
- Poulet forestier, riz basmati (8)
- Pavé de rumsteack, sauce poivre, frites maison et salade verte (8-10)
- Filet de dorade royale, sauce curcuma et estragon, poêlée de légumes (6-9)
- Plats VG** Risotto aux champignons (paris, chitakés et pleurottes) (8)
- Spaghettis à la tomate (1)

LES DESSERTS - 7,00 €

- Desserts du jour** Tarte aux abricots et crème de pistache (1-2-4-8)
- Panna cotta (coulis fruits rouge ou mangue) (8)
- Crème brûlée (4-8)
- Moelleux châtaigne (4-8)
- Tiramisu (4-8)
- Moelleux chocolat (1-4-8)
- Salade de fruits (fruits frais de saison et sans sucres ajoutés)
- Café gourmand (panna cotta, salade de fruits, tiramisu, moelleux châtaigne) (1-4-8) + 2€

ET AUSSI

- Wok de légumes thaï aux crevettes, riz basmati au sésame (3-11) 20 €
- Côte de bœuf, frites maison et salade verte (10) 25 €
- Triton Burger, pain artisanal, steak assaisonné, bacon, oignons frits, cheddar fondu, sauce barbecue Triton, frites maison et salade verte (1-8-10-11) 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

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



Programme des
concerts du
TRITON



La carte des
boissons sur votre
Smartphone

CARTE DES BOISSONS

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 / pêche / 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 / pêche / framboise	4,50 €
50 cl	Spritz Campari ou Apérol	7,50 €

LES BIÈRES PRESSIONS ARTISANALES.

<u>Brasserie de Sutter</u>		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)

<u>AOP – Bio</u>		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 €

<u>AOP – Biodynamique</u>		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 €

<u>AOC</u>		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 €

<u>IGP</u>		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)

<u>IGP</u>		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 €

<u>AOC</u>		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)

<u>IGP</u>		Verre	25 cl	50 cl	75 cl
Rosé Corse	San Muletto	3,50 €	6,50 €	12,50 €	18,00 €

<u>CHAMPAGNE (avec sulfites)</u>		Coupe	75 cl
Bernard Figuet	Cuvée Spéciale	12,00 €	70,00 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL.

Fleur d'Amour	6,00 €
<i>Jus de fraise, mangue et banane</i>	
Danseuse divine	6,00 €
<i>Jus de mangue, pomme, sirop de citron</i>	

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL.

A base de Rhum

Le Triton	8,00 €
<i>Rhum Agricole, jus de maracujà, mangue, ananas, orange, sirop de grenadine</i>	
Mojito	8,00 €
<i>Havana Club, jus de citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier, Angostura</i>	

Maï Taï	8,00 €
<i>Rhum Agricole, Triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat</i>	

Pina Colada	8,00 €
<i>Rhum Agricole, crème de coco, jus d'ananas, sucre de canne</i>	

Caïpirinha	8,00 €
<i>Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne</i>	

A base de Tequila

Paloma	8,00 €
<i>Tequila, sel, jus de citron vert, sirop de pamplemousse, Schweppes tonic</i>	

Margarita	8,00 €
<i>Tequila, Triple sec, jus de citron vert, sucre de canne</i>	

Tequila Sunrise	8,00 €
<i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	

A base de Gin

Gin Fizz	8,00 €
<i>Gin, jus de citron vert, sucre de canne, Tonic</i>	

Gin Tonic	8,00 €
<i>Gin, Schweppes tonic</i>	

London Mule	8,00 €
<i>Gin, jus de citron vert, Ginger beer</i>	

A base de Whisky/Bourbon

Old Fashioned	10,00 €
<i>Bourbon, sucre, Angostura</i>	

Whisky Sour	8,00 €
<i>Whisky, jus de citron, sucre</i>	

NOS COCKTAILS SIGNATURES

Aviation	10,00 €
<i>Gin, maraschino, jus de citron vert, crème de violette</i>	

Boulevardier	10,00 €
<i>Bourbon, campari, martini rouge</i>	

Espresso Martini	10,00 €
<i>Vodka, Kahlua, espresso</i>	

White Russian	10,00 €
<i>Vodka, Kahlua, crème de lait</i>	

Acapulco Gold	10,00 €
<i>Rhum agricole, tequila, jus d'ananas, crème de coco, jus de pamplemousse</i>	

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