



La carte du soir  
sur votre  
Smartphone

## CARTE DU SOIR

### LES TAPAS DU MONDE - 8 € (20 € les 3)

- Velouté du jour, *croustons (1)*
- Samoussas de poulet à l'indienne (1)
- Nems végétariens, *recette vietnamienne, menthe, salade*
- Calamars à la romaine, *mayo maison au wasabi, ciboulette (1-5-8-12)*
- Accras de morue, *recette guadeloupéenne (1-4-6-8)*
- Tartare de hareng fumé, *pain grillé (1-6)*
- Guacamole, *recette mexicaine, nachos*
- Caviar d'aubergine, *pitas huile d'olive et zaatar (1)*
- Houmous, *pitas huile d'olive et zaatar (1)*
- Bruschetta, *pain de campagne, chèvre, jambon, tomates (1-8)*

### LES PLATS

- Pièce du boucher, *sauce du jour, frites, salade verte (5-8-10) - 27 €*
- Magret de canard entier, *purée de patates douces (5-8-11) - 25 €*
- Le Triton burger, *pain artisanal, steak assaisonné, bacon, oignons confits, Cheddar fondu, sauce « Triton », frites, salade verte (1-5-8-10-11) - 20 €*
- Poisson du jour, *sauce du jour, garniture du jour (5-13) - 25 €*
- Wok de légumes Thaï aux crevettes, *riz basmati (3-5) - 20 €*
- Saint-Jacques, *velouté de potimarrons au lait de coco (6-12) - 24 €*
- Souris d'agneau confite, *écrasé de pommes de terre au thym - 25 €*
- La tarte aux épinards, *recette orientale au cumin, salade verte (1-4-8) - 18 €*
- Camembert rôti au miel, noix et romarin, *frites, salade verte (2-5-8-10) - 21 €*
- Le plat des musiciens (*plat du jour*) (13) - 18 €
- Planche fromages ou charcuteries, noix (2-5-8) - 18 €
- Planche mixte fromages et charcuteries, noix (2-5-8) - 20 €
- Salade de chèvre chaud, noix (1-2-5-8-10) - 18 €

Accompagnements supplémentaires (*frites (10), écrasé de pommes de terre, riz, légumes*) - 4 €

### LES DESSERTS - 9 €

- Salade de fruits de saison
- Crème brûlée à la vanille (4-8)
- Pana cotta, *coulis au choix (8)*
- Tiramisu (1-4-8)
- Gâteau à la châtaigne, *crème anglaise (4-8)*
- Moelleux au chocolat « cœur coulant », *crème anglaise (4-8)*
- Gâteau aux noix, *crème anglaise (1-2-4)*
- Tarte du moment (1-4-8)
- Café ou thé gourmand (1-2-4-8) (+2€)

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 / 13 – voir ardoise

Billetterie du TRITON sur [www.letriton.com](http://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	3,00 €
	Citron / grenadine / menthe / pêche / fraise / orgeat	
25 cl	Diabolo	4,00 €
33 cl	Coca Cola / Light / Zéro / Schweppes	4,00 €
25 cl	Jus de fruits	4,00 €
	Orange / ananas / pomme / abricot / fraise / tomate / mangue	

### LES BOISSONS CHAUDES.

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

### LES APERITIFS.

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 BIERES PRESSIONS ARTISANALES.

<i>Brasserie de Sutter</i>		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)

<i>AOP – Bio</i>		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 €

<i>AOP – Biodynamique</i>		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 €

<i>AOC</i>		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 €

<i>IGP</i>		Verre	25 cl	50 cl	75 cl
Morgon Dom.	Grandes Vignes	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30,00 €

### LES VINS BLANCS (avec sulfites)

<i>IGP</i>		Verre	25 cl	50 cl	75 cl
Pays d'Oc	Le Pigeonnier	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22,00 €
(Chardonnay)					

Côte de Gascogne	Dom. Picardon	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22,00 €
(Doux)					

<i>AOC</i>		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)

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

<i>CHAMPAGNE (avec sulfites)</i>		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

<u>A base de Rhum</u>	
Le Triton	8,00 €
<i>Rhum Agricole, jus de maracujà, mangue, ananas, orange, sirop de grenadine</i>	
Mojito	8,00 €
<i>Havana Club, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier, Angostura.</i>	
Maï Taï	8,00 €
<i>Rhum Agricole, Triple sec, 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, citron vert, sucre de canne.</i>	
Ti Punch	8,00 €
<i>Rhum Agricole, citron vert, sucre de canne.</i>	
Old Fashioned	10,00 €
<i>Rhum vieux, zestes de citron, sucre de canne, Angostura</i>	

<u>A base de Tequila</u>	
Le Dodo	8,00 €
<i>Tequila, jus de banane, fraise, sirop de pêche.</i>	
Margarita	8,00 €
<i>Tequila, Triple sec, citron vert, sucre de canne.</i>	

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

<u>A base de Vodka</u>	
Caïpiroska	8,00 €
<i>Vodka, citron vert, sucre de canne</i>	

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

White Lady	8,00 €
<i>Gin, Triple sec, citron vert, sucre de canne</i>	

### LES ALCOOLS

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

<b>Rhums</b>	
Havana Club / Havana Club Especial / Damoiseau	7,00 €
Rhum vieux	8,00 €

<b>Vodka</b>	
Smirnoff	6,50 €

<b>Tequilas</b>	
Sauza	6,50 €
Patron	7,00 €

<b>Gins</b>	
Gordon Gin	6,50 €
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 €
Cognac VSOP Camus / Bas Armagnac 10 ans	9,00 €

Prix nets, service compris

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