



La carte du midi sur
votre Smartphone

LES FORMULES DU MIDI

3 Entrées au choix	14,00 €
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	17,50 €
Entrée, Plat & Dessert	21,00€

Les entrées – 6,00 €

Entrée du jour Calamars à la romaine

Caviar d'aubergines
Tartare de saumon fumé
Mousse de betteraves au fromage de chèvre
Houmous
Œufs mimosa à la mayonnaise au Wasabi
Velouté de carotte au gingembre et au lait de coco
Avocat crevettes

Les plats – 14,00 €

Plat du jour **Tendron de veau à la tomate et taboulé libanais**
Tartare de boeuf et ses condiments, salade et frites maison
Salade fraîcheur de légumes crus au jambon de pays et à la mozzarella

Filet de dorade, sauce au citron, poêlée de légumes
Onglet de boeuf, sauce au poivre vert, frites maison et salade verte
Plats VG Tarte aux courgettes, aux champignons, au chèvre et au parmesan
Lasagnes aux épinards, chèvre et parmesan

Les desserts – 6,00 €

Dessert du jour Tarte aux pommes et sa boule de glace à la vanille

Tarte aux mûres à la crème de pistache
Tarte aux poires et à la crème d'amande
Moelleux châtaigne
Tiramisu
Panna cotta, coulis de fruits rouges ou de mangue
Salade de fruits
Café gourmand : salade de fruits, crème brûlée, panna cotta, tiramisu (+2€)

ET AUSSI

Salade thaï aux crevettes , riz basmati au sésame	19 €
Côte de boeuf , frites maison et salade verte	27 €
Triton Burger , pain artisanal, steak assaisonné, bacon, oignons frits cheddar fondu, sauce "Triton", frites maison et salade verte.	19 €
Bar entier rôti , sauce au citron, poêlée de légumes	21 €

Bon appétit !

Le Chef et son équipe

Tous nos plats sont faits maison. Certains plats peuvent contenir des traces de fruits à coque.
Origine des viandes France et U.E. Prix net, service compris.

PROCHAINEMENT DANS LES SALLES DE CONCERT DU TRITON

Jeu	01/06	20h30	Henri Texier Quartet	Jazz
Ven	02/06	20h30	Minino Garay	Tango
Sam	03/06	20h30	The Prize	Prog



Toute la
programmation



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	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	2,00 €
Double Expresso / Crème / Cappuccino	3,50 €
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.

Brasserie de Sutter

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

AOC - Bio

Côtes du Rhône	Dom. D'Estezargues	5,00 €	8,50 €	17,00 €	25 €
Faugères	Dom. Valambelle	5,00 €	8,50 €	17,00 €	25 €

AOP - Biodynamique

Vin du Languedoc	Roc et Lune	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22 €
	Dom. St Saturnin	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22 €

AOC

Rioja	Vinestral	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22 €
Bourg. Pinot noir	Dom. Eloy	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30 €
Graves	La Quille	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30 €

IGP

Morgon	Dom. Grandes Vignes	6,00 €	10,00 €	20,00 €	30 €
--------	---------------------	--------	---------	---------	------

LES VINS BLANCS

IGP

Pays d'Oc (Chardonnay)	Le Pigeonnier	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22 €
Côte de Gascogne (Doux)	Dom. Picardon	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22 €

AOC

Reuilly	Dom. Renaudat	6,00 €	10 €	20€	30 €
Petit Chablis	Dom. Alexandre	8,00 €	13,50 €	27 €	40 €

LES VINS ROSES

IGP

Rosé Corse	San Muletto	3,50 €	6,50 €	12,50 €	18 €
------------	-------------	--------	--------	---------	------

CHAMPAGNE

Bernard Figuet	Cuvée Spéciale	12,00 €	70 €
----------------	----------------	---------	------

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Fleur d'Amour	5,00 €
<i>Jus de fraise, mangue et banane</i>	

Danseuse divine	5,00 €
<i>Jus de mangue, pomme, sirop de citron</i>	

A base de Rhum

Le Triton	6,00 €
<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>	

A base de Tequila

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>	

A base de Vodka

Caïpiroska	8,00 €
<i>Vodka, citron vert, sucre de canne.</i>	

A base de Gin

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

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	
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