La carte du vendredi 4 juillet 2025

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
Filet de poulet à la mexicaine, riz basmati
Saucisse au couteau, tomates provençales et pommes sautées (1-10)
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)
Filet de rouget, poêlée de courgettes aux champignons et paprika, sauce chien (6)

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 fraises à la crème d'amande et mascarpone (1-2-4-8)
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

Programme des 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