



Accès WIFI



La carte du jeudi 9 avril 2026



Programme des concerts du TRITON

## LE RESTAURANT DU TRITON EST OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI ET DU JEUDI AU SAMEDI SOIR

### LES FORMULES DU MIDI

#### A CHOISIR DANS LA CARTE ET/OU L'ARDOISE

3 ENTRÉES = 1 PLAT	15,00 €
ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT	20,00 €
ENTRÉE, PLAT & DESSERT	25,00 €

### LA CARTE

#### LES ENTRÉES - 7,00 €

ŒUFS MAYONNAISE (4-5-10)  
CALAMARS À LA ROMAINE (12)  
VELOUTÉ AUX ASPERGES (8)

#### LES PLATS - 15,00 €

##### PIÈCE DU BOUCHER

BAVETTE D'ALOYAU, sauce au poivre vert (8)

##### POISSON DU JOUR

FILET DE ROUGET (6)  
CEVICHE D'ESPADON, salade, riz (6)

##### VÉGÉTARIEN

SALADE DE CHÈVRES CHAUDS, tomates et noix (1-2-8)  
SALADE FRAICHEUR, tomates, brocolis, haricots verts, œuf dur, oignons rouges, feta (2-8)

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

frites maison, riz basmati, légumes du moment

#### LES DESSERTS - 7,00 €

TARTE POMMES CANNELLE (1-4)  
TARTE FRAISES PISTACHES (1-2-4-8)  
PANNA COTTA, coulis fruit rouge ou mangue (8)  
TIRAMISU (1-4-8)  
MOELLEUX AU CHOCOLAT (4) ou CHÂTAIGNES (2-4)  
SALADE DE FRUITS

### ET TOUJOURS...

#### MENU ENFANT - 14 €

Steak haché, frites ou pâtes - glace deux boules (1-8)

#### WOK DE LÉGUMES THAÏ AUX CREVETTES - 18 €

Riz basmati au sésame (3-11)

#### TRITON BURGER - 18 €

Pain artisanal, steak assaisonné, bacon, oignons confits, cheddar fondu, sauce « Triton », frites et salade verte (1-5-8-10-11)

#### SALADE CÉSAR - 18 €

Poulet croustillant, tomates cerises, œufs durs, parmesan et salade (1-4-8)

### L'ARDOISE

#### PLAT DU JOUR - 15,00 €

PORC AU CURRY, riz au safran et petits pois

#### PLAT D'HIER - 15,00 €

TARTARE DE BŒUF, frites et salade

### 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 – Mollusque

Billetterie du TRITON sur [www.letriton.com](http://www.letriton.com)

ou au 01.49.72.83.11



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 / 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.

<i>Brasserie de Sutter</i>		25cl	50 cl
La Déesse	Blonde pression	4,00 €	7,00 €
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	-	-	-	22,00 €
	Dom. St Saturnin	-	-	-	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	-	-	-	30,00 €
Graves	La Quille	-	-	-	30,00 €

<i>IGP</i>		Verre	25 cl	50 cl	75 cl
Morgon	Dom. Grandes Vignes	-	-	-	30,00 €
Brouilly	Dom. Grandes Vignes	-	-	-	30,00 €

### LES VINS BLANCS (avec sulfites)

<i>IGP</i>		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	-	-	-	22,00 €

<i>AOC</i>		Verre	25 cl	50 cl	75 cl
Reuilly	Dom. Renaudat	-	-	-	30,00 €
Petit Chablis	Dom. Alexandre	-	-	-	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	-	70,00 €

### LES COCKTAILS SANS ALCOOL.

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

### 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	9,00 €

Rhums	
Havana Club / Damoiseau	6,50 €
Rhum vieux	9,00 €

Vodka	
Smirnoff	6,50 €

Tequilas	
Sauza	6,50 €
Patron	7,00 €

Gins	
Bombay Sapphire / Tanqueray	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 c

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