



Accès WIFI



La carte du soir
sur votre
Smartphone

CARTE DU SOIR

LES TAPAS DU MONDE - 8 € (20 € les 3)

- Velouté carottes, lait de coco, gingembre, croutons (1)
- 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)

LES PLATS

- Côte de bœuf, frites, salade verte - 30 €
- 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 €
- Carpaccio de bœuf au pesto et parmesan, frites, salade verte (5-8-10) - 20 €
- Camembert rôti au miel, noix et romarin, frites, salade verte (2-5-8-10) - 21 €
- Le plat des musiciens (plat du jour) (13) - 18 €
- Salade de chèvre chaud, noix (1-2-5-8-10) - 18 €

A PARTAGER

- Pinsa jambon cru, mozzarella, roquette, tomates cerise (1-5-8) - 15 €
- Pinsa vegan, poivron, courgette, tomates cerise, olives et basilic (1-5) - 15 €
- Plateau de tapas, caviar d'aubergine, houmous, accras de morue, calamars à la romaine, guacamole, salade tomate-concombre, bruschetta (1-4-5-6-8-12) - 36 €
- Bruschetta tomate, oignon, basilic, féta (1-8) - 10 €
- Planche fromages ou charcuteries, noix (2-5-8) - 18 €
- Planche mixte fromages et charcuteries, noix (2-5-8) - 20 €

LES DESSERTS - 9 €

- Salade de fruits de saison
- Crème brûlée à la vanille (4-8)
- Panna cotta, coulis au choix (8)
- Tiramisu (1-4-8)
- Moelleux à la châtaignes, crème anglaise (4-8)
- Moelleux au chocolat, crème anglaise (4-8)
- Tarte du moment (1-4-8)
- Café ou thé gourmand (1-2-4-8) (+2€)
- Glace deux boules sorbets citron, mangue, fruits rouges et glaces (8) vanille, chocolat, caramel

Bon appétit !

Le Chef et ses équipes

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





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

<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)

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	-	-	22,00 €
	Dom. St Saturnin	-	-	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	-	-	30,00 €
Graves	La Quille	-	-	30,00 €

I GP	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 GP	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 €

AOC	Verre	25 cl	50 cl	75 cl
Reuilly	Dom. Renaudat	-	-	30,00 €
Petit Chablis	Dom. Alexandre	-	-	40,00 €

LES VINS ROSES (avec sulfites)

I GP	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	-	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 Rhum Agricole, jus de maracujà, mangue, ananas, orange, sirop de grenadine	8,00 €
Mojito Havana Club, jus de citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier, Angostura	8,00 €
Maï Tai Rhum Agricole, Triple sec, jus de citron vert, sirop d'orgeat	8,00 €
Pina Colada Rhum Agricole, crème de coco, jus d'ananas, sucre de canne	8,00 €
Caïpirinha Cachaça, jus de citron vert, sucre de canne	8,00 €

A base de Tequila

Paloma Tequila, sel, jus de citron vert, sirop de pamplemousse, Schweppes tonic	8,00 €
Margarita Tequila, Triple sec, jus de citron vert, sucre de canne	8,00 €
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	8,00 €

A base de Gin

Gin Fizz Gin, jus de citron vert, sucre de canne, Tonic	8,00 €
Gin Tonic Gin, Schweppes tonic	8,00 €
London Mule Gin, jus de citron vert, Ginger beer	8,00 €
<u>A base de Whisky/Bourbon</u>	

Old Fashioned Bourbon, sucre, Angostura	10,00 €
Whisky Sour Whisky, jus de citron, sucre	8,00 €

NOS COCKTAILS SIGNATURES

Aviation Gin, maraschino, jus de citron vert, crème de violette	10,00 €
Boulevardier Bourbon, campari, martini rouge	10,00 €
Espresso Martini Vodka, Kahlua, espresso	10,00 €
White Russian Vodka, Kahlua, crème de lait	10,00 €
Acapulco Gold Rhum agricole, tequila, jus d'ananas, crème de coco, jus de pamplemousse	10,00 €

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 compris

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