



La carte du midi sur  
votre Smartphone

## LES FORMULES DU MIDI

Formule 3 entrées = 1 plat	14,00 €
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	17,50 €
Entrée, Plat & Dessert	21,00 €

### LES ENTRÉES - 6,00 €

- Entrées du jour** Tartelette aux poireaux, jambon et parmesan (1-2-4-8)  
Tourte aux épinards et feta (4-8)  
Bouché à la reine aux champignons, jambon et parmesan (1-8)  
Croustillant au brie de Meaux (AOP), noix, miel et menthe (2-8)  
Tartare de hareng fumé (6)  
Œufs mimosas à la mayonnaise au wasabi (4-5-10)

Velouté de carottes, lait de coco et gingembre

Avocats crevettes (3)

### LES PLATS - 14,00 €

- Plats du jour** Rouelle de gigot d'agneau, crème d'ail et gratin dauphinois (8)  
Chili con carne, riz basmati et guacamole  
Steack d'espadon à la catalane et riz basmati (6)

Bavette d'aloyau, sauce au poivre vert, frites maison et salade verte (10)

- Plats VG** Lasagne aux épinards, chèvre et parmesan (1-8)  
Tagliatelles à la sauce tomate et pesto (1-2-8)  
Tarte aux épinards à l'orientale (1-4-8)

### LES DESSERTS - 6,00 €

- Desserts du jour** Charlotte aux framboises  
Tarte à la crème d'amande et aux figues (1-2-4-8)  
Tarte aux pommes (1-2-4-8)

Panna cotta (8)

Gâteau aux noix (1-2-4-8)

Tiramisu

Salade de fruits (fruits frais de saison et sans sucres ajoutés)

Café gourmand (crème brûlée, salade de fruits, tiramisu, gâteau aux noix) (1-4-8) + 2€

### ET AUSSI

- |  |      |
|--|------|
| <b>Wok de légumes thaï aux crevettes</b> , riz basmati au sésame (3-11)  | 18 € |
| <b>Côte de bœuf</b> , frites maison et salade verte (10)   | 25 € |
| <b>Triton Burger</b> , pain artisanal, steak assaisonné, bacon, oignons frits, cheddar fondu, sauce barbecue <i>Triton</i> , frites maison et salade verte (1-8-10-11) | 18 € |
| <b>Bar entier rôti</b> , sauce vierge, poêlée de légumes (6-8)   | 21 € |

**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

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 (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	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.

<i>Brasserie de Sutter</i>		25cl	50 cl
La Désesse	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>I GP</i>		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)

<i>I GP</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	4,50 €	8,00 €	15,50 €	22,00 €

<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>I GP</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>		<i>Coupe</i>		75 cl
Bernard Figuet	Cuvée Spéciale		12,00 €	70,00 €

### 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>	

### LES COCKTAILS AVEC ALCOOL.

<i>A base de Rhum</i>	
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 Tai	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>	

<i>A base de Tequila</i>	
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>	

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

<i>A base de Gin</i>	
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