



CARTE DU SOIR

Les tapas du monde - 6 € (15 € les 3)

- Samoussas de poulet à l'indienne
- Nems végétariens, *recette vietnamienne, menthe, salade*
- Calamars à la romaine, *mayo maison au wasabi, ciboulette*
- Accras de morue, *recette guadeloupéenne*
- Tartare de filets de hareng, *recette scandinave*
- Guacamole, *recette mexicaine, nachos*
- Caviar d'aubergine, *pitass huile d'olive et zaatar*
- Houmous, *pitass huile d'olive et zaatar*
- Tarama, *pain de mie grillé*

Les plats

- Pièce du boucher, *sauce poivre / bleue / échalotes, frites, salade verte* - 18 €
- Magret de canard entier, *purée de patates douces* - 18 €
- Le Triton burger, *pain artisanal, steak assaisonné, bacon, oignons confits, cheddar fondu, sauce « Triton », frites, salade verte* - 17 €
- Poisson du jour, *sauce au choix* - 16 €
- Salade Thaï aux crevettes, *riz au sésame* - 16 €
- Carpaccio de bœuf, *roquette, frites* - 16 €
- La tarte aux épinards, *recette orientale au cumin, salade verte* - 14 €
- Salade de burrata et ses tomates, *pousses d'épinard* - 13,50 €
- Le plat des musiciens (*plat du jour*) - 13,50 €
- Planche de fromages / charcuteries / mixte - 13 €
- Salade de chèvre chaud - 13,50 €

Accompagnements supplémentaires (*frites, écrasée de pommes de terre, riz, légumes*) - 4 €

Les desserts - 7 €

- Salade de fruits de saison
- Crème brûlée à la vanille
- Panacotta, *coulis de mangue*
- Tiramisu
- Moelleux à la châtaignes, *crème anglaise*
- Moelleux au chocolat « cœur coulant », *crème anglaise*
- Gâteau aux noix, *boule de glace vanille*
- Tarte du moment
- Coupe de glaces ou sorbets du moment, *tuile aux amandes*
- Café ou thé gourmand (+2€)

Tous nos plats sont faits maison.
Origine des viandes France et U.E. Prix net, service compris.