



# RESTAURANT



# LE TRIDENT



Chef Germain Antoine

# MENU

Entrée + Plat + Dessert : 35 €

Entrée + Plat

Plat + Dessert : 30 €

Plat unique : 25 €

Menu enfant : 12 €

*De 4 à 10 ans*

Sirop à l'eau

Poulet pané ou steak haché

Pâtes ou frites maison

Dessert du jour

## Menu du moment

### ENTRÉES



- Tartare de thon aux saveurs d'Asie
- Crème de courgette à la menthe et coriandre, chantilly au curry
- Panna cotta d'asperges vertes et jambon cru

### PLATS



- Risotto de petit épeautre aux légumes printaniers lié au parmesan
- Poisson du jour, mousseline patate douce, beurre blanc à la citronnelle
- Suprême de poulet (origine France), légumes de saison et jus à la sauge

### DESSERTS

- Assiette de fromages
- Tiramisu aux fraises
- Moelleux de chocolat, glace caramel beurre salé et crumble



# MENU

Starter + Main course +  
Dessert : 35 €

Starter + Main course or  
Main course + dessert: 30€

Unique dish : 25 €

Childrens menu : 12 €

*From 4 to 10 years*

Syrup water

- Breaded chicken or ground steak
- Homemade pasta or fries
- Dessert of the day

## Menu of the moment

### STARTERS



- Tuna tartare with Asian flavors
- Zucchini cream soup with mint and coriander, curry whipped cream
- Green asparagus panna cotta with cured ham

### MAIN COURSE



- Einkorn wheat risotto with spring vegetables, bound with parmesan
- Catch of the day, sweet potato purée, lemongrass beurre blanc
- Chicken supreme (origin France), seasonal vegetables and sage jus

### DESSERTS

- Cheese platter
- Strawberry tiramisu
- Chocolate fondant, salted butter caramel ice cream and crumble



RESTAURANT LE TRIDENT



# brunch brunch brunch

TOUS LES DIMANCHES DE 12H À 15H

BUFFET A VOLONTÉ  
SUCRÉ ET SALÉ

32€

[www.lettrident-restaurant.com](http://www.lettrident-restaurant.com)