


# M E

Le Trident Restaurant

# N U

## Menu du moment

### ENTRÉES

-  • *Oeuf parfait, crème de champignons des bois,*
- *Tartare de truite, pickles, tuile de pain et crème wasabi*
- *Carpaccio de bœuf, tartuffata et roquette*


Entrée + Plat + Dessert : 35 €

Entrée + Plat

Plat + Dessert : 30 €

Plat unique : 25 €

### PLATS

-  • *Risotto du moment*
- *Pêche du moment et sauce ostendaise*
- *Joue de bœuf, légumes glacés et pommes duchesse*

Menu enfant : 12 €

*De 4 à 10 ans*

*Sirop à l'eau*

*Poulet pané ou steak haché*

*Pâtes ou frites maison*

*Dessert du jour*

### DESSERTS

- *Assiette de Fromages*
- *Poire pochée, chantilly vanille et glace caramel  
beurre salé*
- *Panna cotta caf, marrons et feuillantine chocolat  
blanc*



Chef Germain Antoine

# M E

Le Trident Restaurant

# N U

Starter + Main course +  
Dessert : 35 €

Starter + Main Course

Main Course + Dessert : 30 €

Unique dish : 25 €

Children's 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



- *Perfect egg, cream of wild mushrooms,*
- *Trout tartare, pickles, bread tile and wasabi cream*
- *Beef carpaccio, tartuffata and arugula*

### MAIN COURSE



- *Risotto of the day*
- *Fish of the day and Ostend sauce*
- *Beef cheek, vegetables and duchesse potatoes*

### DESSERTS

- *Cheese Plate*
- *Poached pear, vanilla whipped cream and salted butter caramel ice cream*
- *Coffee panna cotta, chestnuts and white chocolate feuilletine*

