

## Entrées

- **Carpaccio de tomate** **13€50**  
Carpaccio de tomates, mozzarella, basilic, sauce au pesto
- **Salade de chèvre chaud** **15€00**  
Fromage de chèvre (30), huile d'olive et herbes  
De Provence du Gard, salade, oignon rouge, betteraves, tomate, olive noire
- **Tartare de thon** **15€00**  
Sur un lit de salade, thon en tartare, olive, sauce huile d'olive, tabasco  
Citron, échalotes, câpres et cornichons, oignon rouge
- **Toastines du soleil** **15.00€**  
Toast ailé tomate et anchois mariné, toast de pesto de courgettes et pignons de  
Pain, toast de tapenade d'olive, toast ailé chorizo, salade de pois chiche au paprika

## Plats

- **Gardiane de taureau** **19€00**  
Sauté de taureau, oignons, vin rouge local, persil, thym, jus de raisin  
Pastis, anchois, carottes, tomates, olives noires, vinaigre Balsamique, riz
- **Poulet grillé à la plancha** **19€00**  
Poulet grillé à la plancha, mariné citron vert et jaune, piment du jardin  
Herbe du jardin, frites, salade  
Sauce au chien : oignon, ail, piment du jardin, citron vert, huile d'olive locale
- **Porc à la Cévenol** **21€00**  
Sauté de porc de montagne, oignons rose des Cévennes  
Champignons de Paris,  
Marrons, vin blanc local, carottes, olives noires, tagliatelles
- **Caillette de Camargue** **20€00**  
Véritable caillette Camarguaise de la maison Le Trident au porc  
Et taureau, coulis de tomates cerises, riz Camarguais, légumes du jour

## Poisson

- **Thon** **19€00**  
Pavé de thon, coulis de tomates cerises, riz Camarguais

## Végétarien

- **Risotto** **21€00**  
Risotto crémeux aux champignons forestiers et aux champignons  
De Paris lié au parmesan, basilic et thym frais

## Desserts

- **Colonel** **09€00**  
Sorbet citron, vodka, feuille de menthe  
Gelée de citron mentholée et citron confis
- **Orange givrée** **09€00**  
Orange givrée « fait maison », poivre de Sichuan, feuilles de menthe  
Meringue, nappage coulis marmelade d'orange amer et mandarine confite  
Caramel rhum vanille fait maison
- **Samoussa de crêpe fourrée mangues rôties au rhum** **09€00**  
Crêpe façon samoussa, mangues rôties au rhum et vanille,  
Crumble de noix de coco et glace exotique
- **Moelleux chocolat** **09€00**  
Moelleux chocolat cœur caramel, chantilly, glace vanille  
Caramel beurre salé
- **Moelleux ananas caramélisé** **09€00**  
Moelleux aux amandes et garni d'ananas, servi tiède  
Crumble noix de coco et sa glace vanille, sauce caramel



## Menu enfant (jusqu'à 8 ans)

- Rosette de Lyon sur un lit de salade **12.00€**  
Steak haché, frites  
Glace 1 ou 2 boules au choix

Prix en euros taxes et services compris