

## Entrées

- **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
- **Crèmeux à la châtaigne** **15.00€**  
Châtaigne, oignons, ail, bouillon fait maison, poivre Sichuan, crème  
Vinaigre de Xeres, ventrèche de porc, noisettes torréfiées, crouton  
Fait maison et huile de noisette

## Plats

- **Gardiane de taureau** **20€00**  
Sauté de taureau, oignons, vin rouge local, persil, thym, jus de raisin  
Pastis, anchois, carottes, tomates, olives noires, vinaigre Balsamique  
Riz Camarguais IGP
- **Poulet grillé à la plancha** **20€00**  
Poulet grillé à la plancha, mariné citron vert et jaune, piment du jardin  
Herbe du jardin, frites  
Sauce au chien : oignon, ail, piment du jardin, citron vert, huile d'olive
- **Rougaille Mauricienne** **20€00**  
Rougaille Mauricienne, saucisse de Toulouse cuite à la plancha,  
Oignons, tomates, poivrons, carottes, écrasé de gingembre, ail, piment  
Doux dans un mortier, cumin, persil et riz Camarguais IGP
- **Caillette Camarguaise** **20€00**  
Véritable caillette Camarguaise de la maison Le Trident au porc  
Et taureau, coulis de tomates cerises, riz Camarguais IGP

## Poisson

- **Thon**  
Pavé de thon, coulis de tomates cerises, riz Camarguais IGP **21€00**

## Végétarien

- **Risotto** **22€00**  
Risotto crémeux aux champignons forestiers et aux champignons De Paris lié au parmesan, basilic et thym frais

## Desserts

- **Samoussa de crêpe fourrée fruits automnales rôties au rhum** **09€00**  
Crêpe façon samoussa, figues rôties, pommes caramélisées 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, glace exotique, sauce caramel
- **Duo de fromages selon arrivage** **09€00**



## Menu enfant (jusqu'à 8 ans)

- Rosette de Lyon sur un lit de salade **12.00€**  
Steak haché, frites  
Glace 1 boule