

Le Mot de l'Équipe

Il est temps pour nous de vous présenter notre équipe 2025.

*En cuisine, nous avons Greg, chef et gérant, champion du Gard
2024 de burger et maître restaurateur.*

Aux entrées, nous avons Kevin en première année de CAP cuisine.

*Aux cuissons, Kyliann, en dernière année de Bac Pro cuisine et
meilleur apprenti Gard et Occitanie.*

*Aux desserts, Manon, artiste dans l'âme, qui prépare cette année
une Mention Complémentaire dessert de restaurant.*

*En service, Thessa qui prépare son CAP service
pour le mois de juin.*

Et Stacy, gérante et responsable de salle.

*Maintenant que vous nous connaissez un peu mieux,
laissez vous porter par nos plats et notre convivialité.*



Entrées

*Raviolis au saumon,
aneth et sa crème de crustacés* 15€

*Escargots de la Vaunage
en persillade, accompagnés d'asperges
et d'un jaune d'œuf confit* 16€

*Tatin de tomates,
sauce balsamique et sa burrata* 14€

Plats

- Filet de rouget,* 24€
sauce vierge à la provençale,
sa purée de pommes de terre et légumes de saison
- Mignon de cochon d'Occitanie,* 22€
risotto de petit épautre et ses asperges
- Demi pigeon au jus de Cartagène,* 23€
gratin de pommes de terre et légumes de saison
- Pièces de viandes à griller,*
à voir du nos ardoises

Burgers et Salades Repas

Burger Le Chicken Fried 23€

Pain bun's bio, pickles de choux rouges, aiguillette de poulet panée aux cornflakes, mayonnaise au curry, poitrine fumée et salade

Burger Le Viandard 22€

Pain bun's bio, viande hachée d'Angus 180g, salade, galette de pommes de terre, cheddar, sauce béarnaise et pickles d'oignons rouges

Salade Caesar 17€

Salade, tomates, poulet pané aux cornflakes, parmesan, croûtons et sauce caesar

Salade Veggie 16€

Salade, tomates, légumes grillés, fallafels et vinaigrette

Salade Hivernale 16€

Salade, tomates, légumes, jambon cru, poires, noisettes et vinaigrette

Menu Enfant 9€

*Aiguillettes de poulet
panés, frites fraîches et petits légumes*

ou

*Filets de colin
panés au céréales, frites fraîches et petits légumes*

Boule de glace au choix

Desserts

Monochrome de chocolat 11€

*Crumble et ganache au chocolat blanc,
sponge cake vanille et gel à la fève de tonka*

Fraise et huile d'olive 11€

*Financier et réduction à l'huile d'olive,
compotée, gel et brunoise de fraises
et sa mousse vanille*

Sarrasin et vanille 10€

*Biscuit moelleux et crumble au sarrasin,
sarrasin grillé, mousse vanille et gel citron*

Café gourmand 11€

Votre café accompagné de 5 gourmandises

Assiette de fromages 10€

Retrouvez 3 fromages du moment du Mas du Trident

Triptyque de glaces (3 boules au choix) 9€

*Vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisin,
coco, mangue, cerise, fraise, citron*