

# 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€

*Le Trident de la Vaunage* 16€  
*légèrement assaisonné d'huile d'olive  
accompagnés d'asperges et  
d'un jaune d'œuf confit*

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

# Plats

*Filet de rouget,  
sauce vierge à la provençale,  
sa purée de pommes de terre et légumes de saison* 24€

*Mignon de cochon d'Occitanie,  
risotto de petit épautre et ses asperges* 22€

*Demi pigeon au jus de Cartagène,  
gratin de pommes de terre et légumes de saison* 23€

*Pièces de viandes à griller,  
à voir sur 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 Estivale* 16€

*Salade, tomates, jambon de pays, burrata 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*