

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*