

TRIBE

Table

TRIBE

Table



LES SPIRITUEUX

servis avec un soft + 4 €

APÉRITIF 6CL

Ricard, 2,5cl	4
Suze	4
Lillet Blanc, Rose	6
Porto Tawny, White	6
Campari	6
Quintinye Royal Rouge, Blanc	7

VODKA 4CL

Absolut	10
Remyx Vodka Cosmique	12
Belvédère	15
Distillerie de Paris	19

GIN 4CL

Beefeater	10
Hendrick's	14
Castan Gin Organic	14
Citadelle	16
Tanqueray Ten	16
Monkey 47	19

TEQUILA & MEZCAL 4CL

Olmecca	10
Patrón Reposado	19
Mezcal Ojo De Dios Joven	19

RHUMS 4 CL

Havana 3 ans	10
Sailor Jerry Spiced	10
Plantation 3 Stars	14
Plantation Original Dark	14
Diplomático	14
Flor de caña 12 ans	16
Plantation O.F.T.D.	16
Clairin 2022 Vaval	16
Trois Rivières VSOP	19
Mount Gay XO	19
Hampden 8	19

WHISKY 4CL

Bourbons	
Bulleit	12
Few	19

Blended Malts

Johnnie Walker Black Label	12
Chivas 18	16

Single Malts

Talisker Port Ruighe	16
Armorik Classic Bio	16
Oban 14	19
Lagavulin 16	19

Japonnais

Nikka From The Barrel	16
-----------------------	----

COGNAC & CALVADOS 4CL

Hennessy VS	14
Remy Martin VSOP	19
Remy Martin XO	45
Sassy Fine	14

LIQUEUR 4CL

Chambord	9
Saint-Germain	9
Baileys	9
Disaronno	9
Cointreau	9
Grand Marnier	9
Italicus	10

DIGESTIF 4CL

Get 27	8
Mirabelle Lorrency	9
Poire William Lorrency	9
Framboise Lorrency	9
Limoncello Zest	12
Chartreuse Verte	16

Prix en €, taxes incluses, service compris.

BIÈRES

Heineken - Lager, 25cl - 50cl	5	8
Lagunitas - IPA, 25cl - 50cl	7	10
Corona, 33cl	7	-
Gallia Weiss - Blanche, 33cl	7	-
Gallia Champs Libre - Lager, 33cl	7	-
Cidre Sassy Bio / Cidre Sassy Rosé, 33cl	7	-
Hard Kombucha, gingembre et citron, 33cl	7	-
Heineken 00, 33cl	7	-

VINS

VINS BLANCS

Chardonnay, Laroche, IGP Pays d'Oc, BIO	26	6
L'Audacieuse, Vignobles JeanJean, AOP Languedoc, BIO	28	6
Rolle In Stone, Cazes, IGP Côtes Catalanes, BIO	30	7
Saint Martin, Laroche, Chablis	48	-
Pernand-Vergelesse, Côtes de Beaune, Champy	80	-

VINS ROSÉS

Domaine Le Pive, Vignobles JeanJean, AOP Sable de Camargue, BIO	28	6
Cuvée Alexandre, Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu	32	-

VINS ROUGE

Sans Chichi, Vignobles JeanJean, IGP Pays d'Oc, BIO	26	6
Artésis, Ogier, Côtes du Rhône, BIO	28	6
Rocs Sancto Lupo, Vignobles JeanJean, Pic Saint Loup, BIO	38	8
Pinot noir Edme, AOP Bourgogne, Champy	50	-
AOP Saint Emilion Grand Cru, Château Capet-Guillet, Antoine Moueix	80	-

BULLES

Prosecco	35	8
Laurent Perrier, Cuvée Brut	95	16
Delamotte, Blanc de blancs	120	-

Les verres de vin ont une contenance de 14cl et les bouteilles de vin ont une contenance de 75cl.

ENTRÉES

BURRATA 	12
Pastèque, melon, basilic	
GUACAMOLE MAISON 	12
Chips de tortillas	
FINGERS DE POULET	12
Mariné au piment d'Espelette, sauce sweet chili	
ASPERGE RICOTTA 	10
Crèmeux de ricotta vegan, asperges, cranberry séchées	
BROCOLI RÔTI 	8
Sauce cacahuète, fleur de souci	

PLATS

CALI POKE 	17
Sarrasin grillé, guacamole, pickles de carotte, pois gourmand, œuf mariné, mangue, sauce cacahuète passion, +3€ thon ou poulet	
KALE CAESAR	18
Poulet, croûtons, parmesan, œuf poché, sauce Caesar	
TRIO DE TACOS ALAMBRE 	15
Poulet, légumes grillés, guacamole, bacon & pickles d'oignons rouges	
AVOCADO TOAST	16
Œuf mariné, coriandre, grenade, +3€ saumon fumé	
Pain de meule aux céréales de la boulangerie <i>Clem&Gwen</i>	
RISOTTO ASPERGES 	19
Parmesan, pousses de pois chiche	
AGUACHILE 	17
Crevettes, concombre, coriandre, oignons rouges, mangue	
SMASH BURGER	22
Potatoes maison, pain brioché de la boulangerie <i>Clem&Gwen</i>	
GREEN TUNA TARTARE	23
Avocat, sésame, oignons nouveaux, yuzu, concombre, coriandre	

DESSERTS

CHEESECAKE , coulis de fruits rouges	9
TATAKI DE PASTÈQUE , sésame, menthe, glace basilic 	11
COOKIE CHOCO XXL , beurre de cacahuète, cacahuètes concassées, glace vanille, graines de courge - <i>minimum 10 minutes de cuisson</i>	12

 : sans gluten

 : végétarien

 : vegan

Pour toute question relative aux allergènes, notre équipe est à votre disposition.

Prix en €, taxes incluses, service compris.

SOFTS

Acqua Panna, 75cl	5
Acqua Chiara filtrée pétillante, 75cl	5
San Pellegrino, 50cl	4
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33cl	4.5
Perrier, 33cl	4.5
Schweppes Premium Mixer, 20cl <i>Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale</i>	4.5
Thé glacé maison, 25cl	5
Kombucha nature ou Framboise et hibiscus, 33cl	7

JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS CRÉATIFS PRODUITS EN ÎLE-DE-FRANCE 25CL	6.5
Orange Radieuse, <i>touche de fleur d'oranger</i>	
Ananas Exubérant, <i>note de sauge</i>	
Pomme Candide, <i>touche de sureau</i>	
Tomate Généreuse, <i>note de basilic</i>	
Nymphette Délicieuse, <i>fraise, goyave & violette</i>	
Madame Matador, <i>mangue, citron vert & verveine</i>	
Orange ou Pamplemousse ou Orange & carotte, <i>jus pressé</i>	

CAFÉTERIE

Torréfacteur parisien LOMI

Café / Décaféiné / Noisette / Allongé	3.5
Crème / Cappuccino	4.5
Double espresso	4.5
Latte / Flat white	6
Chocolat chaud	5.5
Matcha / Chaï / Blue latte	6
Cold Brew - Café brassé à froid	5
Café Frappé	6
Sélection Palais des Thés	5

Thé Noir	<i>English breakfast / Earl Grey / Quatre fruits rouges</i>
Thé Vert	<i>Menthe / Sencha / Détox Brésil bio</i>
Infusion	<i>Tilleuil, camomille & fleur d'oranger / Verveine / Camomille</i>

Prix en €, taxes incluses, service compris.

COCKTAILS

LES CLASSIQUES 12

BASIL SMASH

Gin, citron vert, sucre de canne, basilic frais

DAIQUIRI FRAISE

Rhum, fraise, jus de citron vert

MOSCOW MULE

Vodka Absolut, citron vert, ginger beer, Angostura bitter

NEGRONI

Gin Beefeater, Campari, vermouth rouge

PORNSTAR MARTINI

Vodka, fruit de la passion, citron vert, vanille

LES CRÉATIONS 16

LE CALI BERRY

Gin Beefeater, Italicus, cranberry, citron vert, sirop d'agave, concombre, framboises

PALOMA 105 bd

Mezcal Del Maguey, citron vert, soda pamplemousse, sumac

LES MOCKTAILS 10

RED SPRITZ

Osco rouge ardent, tonic, orange

LE CLICHÉ(Y)

Martini Florale, ananas, citron vert, concombre, limonade

Prix en €, taxes incluses, service compris.