

TRIBE

Table

TRIBE

Table

LES SPIRITUEUX

servis avec un soft +3€

APÉRITIFS (6cl)

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

VODKAS (4cl)

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

GINS (4cl)

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

TEQUILAS & MEZCAL (4cl)

Olmecca	10
Patrón Reposado	19
Mezcal Ojo De Dios Joven	19

RHUMS (4cl)

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

WHISKIES (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
-----------------------	----

COGNACS & CALVADOS (4cl)

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

LIQUEURS (4cl)

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

DIGESTIFS (4cl)

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

BIÈRES

Morretti - Lager (25cl - 50cl)	5	8
Gallia Gold Session - 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

Les Amours de la Reine - <i>Jurons Doux</i>	32	6
Les Barricallieurs - <i>AOP Bordeaux - Sauvignon, Sémillon</i>	32	6
Woodhaven - <i>Californie - Chardonnay</i>	44	8
Sapristi - <i>Sauvignon blanc</i>	38	-
Clos des Orfeuilles - <i>AOP Muscadet - Melon de Bourgogne</i>	42	-
Maison Castel Série Limitée - <i>Chablis 1er cru Vaillon</i>	80	-

VINS ROSÉS

Maison Castel Grande Réserve - <i>IGP Pays d'Oc - Pinot gris</i>	28	6
La Frisquette - <i>IGP Pays d'Oc - Sauvignon</i>	32	-

VINS ROUGES

Les Jarlotiers - <i>AOP Côtes du Rhône</i>	32	6
Les Barricallieurs - <i>AOP Bordeaux - Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon</i>	34	7
Woodhaven - <i>Californie - Zinfandel</i>	44	8
Sapristi - <i>Pinot noir</i>	38	-
Maison Castel - <i>AOC Bourgogne Pinot noir</i>	45	-
Tempo d'Angelus - <i>AOP Bordeaux</i>	60	-

BULLES

Prosecco	35	8
Mumm Cordon Rouge - <i>Brut</i>	90	15

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

ENTRÉES

TATAKI DE CANARD	13
Sauce framboise, grenade, estragon	
GUACAMOLE MAISON 	12
Tortillas	
FINGERS DE POULET MARINÉS AU PIMENT D'ESPELETTE	12
Sauce sweet chili	
VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE 	8
Sauce yaourt, graines de courge	
ENDIVE CARAMÉLISÉE AU SIROP D'ÉRABLE	11
Mousse de bacon, fromage de chèvre, crispy bacon	

PLATS

LIEU NOIR	24
Purée de panais, vinaigrette olives Kalamata et citrons confits	
KALE CAESAR	18
Poulet, croûtons, parmesan, œuf poché, sauce Caesar	
TRIO DE TACOS ALAMBRE	15
Filet de poulet, légumes grillés, guacamole, bacon et pickles d'oignons rouges	
AVOCADO TOAST 	16
Oeuf poché, grenade +4€ Saumon fumé mariné à la betterave Pain de meule aux céréales de la boulangerie <i>Clem&Gwen</i> *	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE 	21
Parmesan	
CUISSE DE POULET, SAUCE MUHAMMARA	19
Cuisse de poulet préparée et cuite basse température	
SMASH BURGER	22
Potatoes maison, pain brioché de la boulangerie <i>Clem&Gwen</i> *	

DESSERTS

ROCKSLIDE BROWNIE , Spéculoos et glace vanille	11
CHEESECAKE , Coulis de fruits rouges	10
TARTARE DE FRUITS , Glace basilic	9.5
COOKIE , chocolat, beurre de cacahuète, cacahuètes concassées, glace vanille, graines de courge - <i>Minimum 10 minutes de cuisson</i>	12



= végétarien

*Clem&Gwen est une boulangerie pâtisserie artisanale Clichoise.

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)	4.5
Tonic	
Ginger Beer, Ginger Ale	
Thé glacé maison (25cl)	5
Kombucha nature / Framboise et hibiscus (33cl)	6

JUS DE FRUITS

JUS DE FRUITS CRÉATIFS PRODUITS EN ÎLE-DE-FRANCE (25CL)	5.5
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 / Pamplemousse / 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, citron vert, vanille, fruit de la passion

LES CRÉATIONS 16

LE CALI BERRY

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

PALOMA 105 bd

Mezcal Del Maguey, citron vert, soda pamplemousse & mélange Sumac

LES MOCKTAILS 10

LE CITRUS GROVE

Ceder's, citron vert, jus de cranberry, soda pamplemousse, concombre, framboises fraîches

LE CLICHÉ(Y)

Martini Florale, ananas, citron vert, concombre & limonade

Prix en €, taxes incluses, service compris.