

**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)

<b>Bourbons</b>	
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>Jurançons 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

<b>TATAKI DE BOEUF</b> Sauce truffe	12
<b>GUACAMOLE MAISON</b>  Tortillas	11
<b>FINGERS DE POULET MARINÉS AU PIMENT D'ESPELETTE</b> Sauce sweet chili	12
<b>VELOUTÉ POTIMARRON</b>  Crumble de noisette, crème tahini, piment d'Espelette	8
<b>PATATE DOUCE RÔTIE</b>  Pistou de poireaux, crème de fêta, noisette, persil, cerfeuil	10

## PLATS

<b>CABILLAUD ET PAK CHOÏ</b> Purée de brocoli, chou pak choï, cabillaud	24
<b>KALE CAESAR</b> Poulet, croûtons, parmesan, œuf poché, sauce caesar	17
<b>TRIO DE TACOS POULET</b> Effiloché de poulet mariné, pickles d'oignons rouges, feta	15
<b>AVOCADO TOAST</b>  Œuf poché, grenade. Saumon fumé mariné à la betterave +4€ Pain de meule aux céréales de la boulangerie <i>Clem&amp;Gwen</i> *	14
<b>RISOTTO BUTTERNUT</b>  Parmesan, châtaignes, ciboulette	16
<b>SMASH BURGER</b> Potatoes maison. Pain brioché de la boulangerie <i>Clem&amp;Gwen</i> *	22
<b>POULPE ET SA MOUSSE DE POMME DE TERRE</b> Brocoli, potimarron, courgette jaune, sauce chimichurri	27
<b>POKEBOWL</b> Poulet, riz noir, edamame, champignons shiitake, pois chiches, œuf mariné, sauce teriyaki, graines de sésame	22

## DESSERTS

<b>ROCKSLIDE BROWNIE</b> , Spéculoos et glace vanille	11
<b>CHEESECAKE</b> , Coulis fruits rouges	10
<b>TARTARE DE FRUITS</b> , Glace basilic	9.5
<b>CARROT CAKE</b>	9



= 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 (1L)	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

<b>JUS DE FRUITS CRÉATIFS PRODUITS EN ÎLE-DE-FRANCE (25CL)</b>	<b>5.5</b>
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 &amp; violette</i>	
Madame Matador - <i>Mangue, citron vert &amp; verveine</i>	

## CAFÉTERIE

### Torréfacteur parisien LOMI

Café / Décaféiné / Noisette / Allongé	3.5
Crème / Cappuccino	4.5
Double espresso	4.5
Chocolat chaud	5.5
Matcha / Chaï / Blue latte	6
Cold Brew - Café brassé à froid	5
Caffée Frappé	6

### Sélection Palais des Thés

Thé Noir - <i>English breakfast / Earl Grey / Quatre fruits rouges</i>	5
Thé Vert - <i>Menthe / Sencha / Détox Brésil bio</i>	
Infusion - <i>Tilleuil, Camomille &amp; 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

#### IGARASHI K

Whisky Nikka Days, Saint Germain, thé Noir & mousse d'épices maison

#### PALOMA 105 bd

Mezcal, citron vert, soda pamplemousse & mélange Sumac.

## LES MOCKTAILS 10

#### LE FLOATER

Ceder's, citron vert, verveine, ananas & mousse d'épices maison

#### LE CLICHÉ(Y)

Martini Florale, ananas, citron vert, concombre & limonade

Prix en €, taxes incluses, service compris.