

TRIBE	TABLE
--------------	--------------

ENTRÉES

DI CARPACCIO

Carpaccio de bœuf, épinard frais, pickles d'oignon rouge, citron confit, huile de sésame

10

ARANCINI CACIO E PEPE

Cacio e pepe, fondue de Parmigiano et Pecorino Romano AOP

9

BURRATA

Burrata 125g, roquette, tomates cerises confites

10

BURRATA D'ORIENT

Burrata 125g, poêlée de champignons au thym citron et sumac

11

FALAFELS

Falafels, sauce tahini, yahourt et citron

9

FRITTO DEL MARE

Calamars frits, mayonnaise à l'ail et citron

12

À PARTAGER... OU PAS !

HOUMOUS AU ZAATAR

9

BURRATA

Burrata 200g, roquette, tomates cerises confites

18

BURRATA D'ORIENT

Burrata 200g, poêlée de champignons au thym citron et sumac

19

Huile d'olive bio grecque médaillée 2021, servie dans nos plats

 Végétarien

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

PLATS

LA MÉDITERRANÉENNE

Quinoa rouge, pois chiches verts, épinard frais, dés de butternut, feta, œuf parfait, amandes grillées, vinaigrette à l'huile de sésame et yaourt au zaatar

16

TAGLIATA

Tranches de bœuf grillées et marinées à l'ail, roquette, tomates cerises, pommes de terre au paprika fumé, Parmigiano, vinaigre balsamique

21

CAVOLFIOR E HUMMUS

Steak de chou-fleur rôti mariné au, sicak houmous, pickles d'oignons, citron, sésame noir

16

MERLUZZO

Dos de cabillaud croûte de ras el-hanout, purée de céleri rave, carotte rôtie au paprika fumé, sauce chermoula

21

LASAGNE TRADIZIONALI

Sauce bolognaise

18

PASTA

ORECCHIETTE AL CAVOLFIOR

Crème de chou fleur au sumac, amandes grillées, zestes de citron

14

RAVIOLI ALLA TARTUFATA

Crème tartufata, champignons

19

RIGATONI CARBONARA

Pecorino Romano AOP, œuf, poivre, guanciale croquant

16

PINSA

CARBONARA

Pecorino Romano AOP, œuf, poivre, guanciale croquant

15

TARTUFATA

Crème tartufata, champignons

17

MORTADELLE

Stracciatella, pistaches concassées, mortadelle de Bologne

16

Suppléments disponibles : Burrata (+6€) – Stracciatella (+3€)

Huile d'olive bio grecque médaillée 2021, servie dans nos plats

 Végétarien

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



DESSERTS

TIRAMISU Boudoirs Savoïardi, crème mascarpone	9
CHOUX CHOUX Glace corne de gazelle, chocolat, amandes grillées	12
CANNOLI Ricotta, fleur d'oranger, pistaches	9
PINSA ROTTO NOCCIOLA Crème de noisettes, mascarpone	10
PINSA ROTTO MIELE Miel, sésame, cannelle	11

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

DRINKS

TRIBE

SOFTS

Eaux

Acqua Panna 75cl	5
San Pellegrino 1L	5.5
San Pellegrino 50cl	4

Sodas

Perrier 33cl	5
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	5
Schweppes tonic, Schweppes agrumes 25cl	5

Jus de fruits Maison Specht 25cl

Orange, fleur d'oranger bio	6
Pomme, sureau	6
Poire, vanille	6

Mocktails bio 25cl

Muse Prodigieuse, abricot, bergamote, romarin	6.5
Madame Yang, framboise, litchi, baie rose	6.5

Boissons artisanales UMÀ 33cl

Orangeade	6
Ginger Beer	6
Limonade artisanale	6

THÉS & CAFÉS

Torréfacteur Parisien LOMI

Espresso, décaféiné, noisette, allongé	3
Double espresso	4
Cappuccino*	5
Latte, Flat white*	5

Spécialités froides

Café frappé	5
Cold Brew - café brassé à froid	5

Chocolat chaud*

5

Lattes bio par La Main Noire*

6

Matcha : Sucre de betterave, gingembre, moringa

Chai : Sucre de betterave, cannelle, gingembre, cardamome verte, noix de muscade, poivre noir, clou de girofle, thé noir

Blue : Sucre de betterave, noix de coco, gingembre, spiruline bleue, sumac sauvage

Sélection de thés bio Nemi

4

English breakfast
Earl Grey
Thé vert nature
Infusion citronnelle et gingembre, camomille

Suppléments disponibles : Sirops (+0,5 €)

BIÈRES

Heineken (pression) 25cl / 50cl	5	9
Gallia IPA (pression) 25cl / 50cl	7	10
Corona 33cl	-	7
Peroni 33cl	-	6
Cidre Appie Brut 33cl	-	6
IPA Soda 0% 33cl	-	6

VINS

VINS ROUGES

12cl | 75cl

Chianti Superiore - San Lorenzo DOCG	6	27
Montepulciano - Montepulciano, 2024 bio	6	24
Bolla Valpolicella Ripasso - Vénétie, 2020	8	38
L'oratoire des papes - Chateauneuf Du Pape, Grenache Noir 2022	-	65

VINS BLANCS

Rolle In Stone - IGP Côtes Catalanes, Vermentino, 2024 bio	-	29
Saint Martin La Roche - Chablis, Chardonnay	9	45
Bolla Pinot Grigio - Pinot Gris, 2024	6	24
Grillo - Grillo Sicilia DOP, 2023	-	27

VINS ROSÉS

Poggio a Rossi - Pinot Nero Toscana Rosato IGT	6	27
Infinito - Rondinella, Corvina, Molinera, 2023	7	30

CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut La Cuvée - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	15	75
Joseph Perrier Blanc de Blancs - Chardonnay	-	80

VINS PÉTILLANTS

Martini Prosecco	9	-
Riccadonna Prosecco	7	36

DOCG - Dénomination d'origine contrôlée et garantie / DOP - Appellation d'origine protégée / IGT - Indication géographique typique / IGP - Indication géographique protégée.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

COCKTAILS

NEGRONI	12
Gin, vermouth rouge, Campari	
ESPRESSO MARTINI	12
Vodka, espresso, liqueur de café, sucre de canne, infusion de fève tonca	
BASIL SMASH	10
Gin, liqueur de basilic, jus de citron	
PORNSTAR MARTINI	12
Vodka, liqueur de fruit de la passion, vanille Bourbon	

MOCKTAILS 10

OCCITANA MULE	
Osco original, jus de citron, sirop de gingembre, ginger beer	
VERDE SPRITZ	
Jus de pomme, jus de citron, tonic, Osco Eclat brut	

LES SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	4
Lillet Blanc / Rosé (4cl)	6
Cinzano Rouge (4cl)	6
Campari (4cl)	6

GINS (4cl)

Beefater	10
Hendricks	12
Citadelle	12
Tanqueray	12

VODKAS (4cl)

Absolut	9
Grey Goose	11
Ciroc	11

TEQUILA & MEZCAL (4cl)

Olmecca	8
Don Julio Blanco	9
Patron Silver	11

RHUMS (4cl)

Havana 3 ans	8
Diplomatico	10
Zacapa	14
Don Papa	12

WHISKIES (4cl)

Bourbon	
Bulleit bourbon	7
Markers Mark	9
Aberlour	10

Blended Malt

Monkey	10
--------	----

Single Malt

Talisker	9
----------	---

Japonais

Nikka from the Barrel	12
-----------------------	----

COGNAC (4cl)

Courvoisier VSOP	14
------------------	----

LIQUEURS (4cl)

Chambord	9
Saint Germain	9
Baileys	8
Cointreau	7
Grand Marnier	7

DIGESTIFS (4cl)

Get 27	8
Amaretto Disaronno	8
Limoncello	8
Chartreuse	8
Jägermeister	9