

TRIBU

Menu

PLAT DIRECT - 20€

ENTRÉE/PLAT *ou* PLAT/DESSERT - 28€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 36€

VELOUTE DE CAROTTES

Lait de coco, gingembre

Ricotta, Pickles

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS

Coupé au Couteau

Sauce onctueuse au Saté, Salicorne

Poireaux croustillants

ENTRECOTE DE VEAU

Sauce vin jaune, Salade d'herbes

Oignons confits, pickles

ESPADON A LA PLANCHA

Servi rosé, Yaourt paprika fumé,

Sauce Grenobloise

PLAT DU MOMENT

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS

Frites maison

ou

Gratin de Potimarron

au Comté

Si en extra +5€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Crumble cacao fleur de sel

POIRE POCHEE COMICE

Crumble de graine de Courges

Caramel Salé Glace Vanille

ASSIETTE DE FROMAGES

Grignotages

JAMBON CRU D'Auvergne - 9€

HOUMOUS AU ZAATAR - 6€

MORTADELLE TRUFÉE - 7€

Les boissons

Eaux TRIBU Nordaq 2,50€
Plate / gazeuse

Eaux minérales 7€
Plate / gazeuse

Jus de fruits 4€
pomme / tomate / abricot / pêche

Sodas 4€
Limonade / coca

Thé glacé maison 6€

Sirops à l'eau 2,50€

Coupe Méthode Traditionnelle 9€

VdF Effet Mer-Rocca Maura 5€
rosé au verre

Côtes du Rhône, Domaine de 7€
Beaurenard
rouge au verre

Lirac Corne loup, Géraldine Saunier 7€
blanc au verre

Espresso - Ristretto 2,50€

Allongé - Noisette 3€

Cappuccino 5€

Macchiato 5€

Latte 5€

Double espresso 3€

Thé - Infusion 3,50€