

TRIBU

Menu

PLAT DIRECT - 20€

ENTRÉE/PLAT *ou* PLAT/DESSERT - 28€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 36€

VELOUTE DE CAROTTES

Lait de coco, gingembre
Ricotta aux herbes

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 épicé,
Sauce Grenobloise

PLAT DU MOMENT

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS

Frites maison
ou
Gratin de Butternut

Si en extra +5€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Crumble cacao fleur de sel

POIRE POCHEE

Crumble de graine de Courges

ASSIETTE DE FROMAGES

Grignotages

JAMBON CRU D'Auvergne - 9€

HOUMOUS AU ZAAATAR - 6€

MORTADELLE TRUFÉE - 7€

Les boissons

| | |
|---|--------|
| Eaux TRIBU Nordaq <i>Plate / gazeuse</i> | 2,50 € |
| Eaux minérales <i>Plate / gazeuse</i> | 6€ |
| Jus de fruits <i>pomme / tomate / abricot / pêche</i> | 4€ |
| Sodas <i>Limonade / coca</i> | 4€ |
| Thé glacé maison | 6€ |
| Sirops à l'eau | 2,50€ |
| Coupe de prosecco | 6,50€ |
| Château de Fontvert Restanques <i>rosé au verre</i> | 6€ |
| Côtes du Rhône, Domaine de Beaurenard <i>rouge au verre</i> | 7,00€ |
| Lirac Corne loup, Géraldine Saunier <i>blanc au verre</i> | 7€ |
| Espresso - Ristretto | 2,50€ |
| Allongé - Noisette | 3€ |
| Cappuccino | 5€ |
| Macchiato | 5€ |
| Latte | 5€ |
| Double espresso | 3€ |
| Thé - Infusion | 3,50€ |