BIÈRES

Heineken - Lager, 25cl - 50cl	5	9
Gallia Gold Session - IPA, 25cl - 50cl	7	11
Corona, 33cl	7	
Gallia Weiss - Blanche, 33cl	7	
Gallia Champs Libre - Lager, 33cl	7	
Cidre Sassy - Brut bio ou Rosé, 33cl	7	
Hard Kombucha - Gingembre et citron, 33cl	7	
Heineken 00, 33cl	7	

LES SPIRITUEUX

servis avec un soft +4 €

APÉRITIF 6CL

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

VODKA 4CL

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

GIN 4CL

Beefeater	10
Plymouth	12
Hendrick's	14
Castan Gin Organic	14
Citadelle	16
Tanqueray Ten	16
Monkey 47	19

TEQUILA & MEZCAL 4CL

Olmeca	10
Mezcal De Madey Vida	12
Patrón Reposado	19

RHUM 4 CL

Havana 3 ans	10
Sailor Jerry Spiced	10
Plantation 3 Stars	14
La Hechicera	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

WHISKY 4CL

Bourbons

Bulleit	12
Few	19

Blended Malts

Johnnie Walker Black Label	12
Chivas 18	16

Single Malts

Ballantine's Finest	10
Aberlour 10 ans	12
Jack Daniel's	15
Talisker Port Ruighe	16
Armorik Classic Bio	16
Oban 14	19
Lagavulin 16	19

Japonnais

Nikka From The Barrel	16

COGNAC & CALVADOS 4CL

Hennessy VS	14
Remy Martin VSOP	19
Remy Martin XO	45
Martell VSOP	14

LIQUEUR 4CL

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

DIGESTIF 4CL

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

Prix en €, taxes incluses, service compris.

TRIBE Table

ENVIE DE RESERVER POUR UN EVENEMENT?

Contactez nous !

hb854-sb@accor.com

Toutes nos sauces sont faites maison

SNACKS

Fingers de poulet, mayonnaise chipotle	14
Guacamole maison, tortillas	12
Houmous menthe petits pois noisettes, tortillas	9
Epis de maïs frit, sauce BBQ au Jack Daniel's	11
Nachos, crème fraiche, guacamole, jalapenos, sauce cheddar	14
Grilled cheese, compotée d'oignons confits balsamique	16

+ 3€ jambon

PLATS

Disponibles tous les soirs et certains midis

Kale Caesar — 19
Fingers de poulet maison, croûtons, parmesan, œuf mollet infusé au curcuma, sauce Caesar

Trio de tacos — 16
Boeuf mariné épices tex-mex, poivrons, coriandre, pickles d'oignons rouges, mayonnaise chipotle
OU
Guacamole maison, poivrons, fêta, coriandre

Hot dog — 17
Rolls, saucisse de boeuf, sauce cheddar, crispy oignons, ketchup, yellow mustard, cébette
+ 2€ crispy bacon

Accompagnements — 4
Frites maison ou épis de maïs frit

DESSERTS

Cheesecake, coulis de fruits exotiques	10
Tartare de fruits, coulis de mangue et menthe	10

SOFTS

Vittel, 75cl	4
Acqua Panna	4
San Pellegrino, 50cl	5
Coca-Cola, Coca Zero, 33cl	5
Perrier, 33cl	5
Schweppes Premium Mixer, 20cl *Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale*	5
Thé glacé, hibiscus sirop de fassionola maison, 25cl	6
Kombucha nature ou framboise hibiscus, 33cl	7

JUS DE FRUITS

Jus de fruits créatifs produits en Île-de-France, 25cl — 6.5

Orange Radieuse, *Touche de fleur d'oranger*
Ananas Exubérant, *Note de sauge*
Pomme Candide, *Touche de sureau*
Tomate Généreuse, *Note de basilic*
Mangue Sensuelle, *Pointe de cardamote*
Nymphette Délicieuse, *Fraise, goyave & violette*

: sans gluten *: végétarien* *: vegan*

Prix en €, taxes incluses, service compris.

COCKTAILS

LE TRIBE — 16
Rhum Havana 3 ans, rhum Havana Especial, fruit de la passion, ananas, sirop de fassionola maison, citron vert

PORN STAR — 14
Vodka, fruit de la passion, citron vert, vanille

VOODOO KISS — 16
Havana Spiced, jus de litchi, citron vert, infusion maison citronelle, gingembre et poivre de timut

LE JAURES MULE — 16
Armin Armagnac 6 ans, Saint Germain, gingembre, citron vert, poiré Sassy

LILLET TONIC — 12
Lillet rosé, Schweppes tonic, concombre, baies roses

SUNNY — 15
Gin Malfy, St Germain, basilic, concombre, citron, Perrier

MARGARITA PASSION — 14
Tequila Olmeca, triple sec, citron vert, purée de passion

COCKTAILS CLASSIQUES SUR DEMANDE — 14

FROZEN COCKTAIL — 14
Demandez-nous la fraîcheur glacée du moment

MOCKTAILS

LE CLICHÉ(Y) — 11
Martini Florale, ananas, citron vert, concombre, limonade

VIRGIN SPRITZ — 12
Aperol 0°Sober Spirit, bulles 0°, Perrier, orange

BLUSH & BURN — 10
Ceder's, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron, grenadine, Tabasco

VINS ET CHAMPAGNES

VINS BLANCS		
Chardonnay, Laroche, IGP Pays d'Oc, BIO	26	6
L'Audacieuse, Vignobles JeanJean, AOP Languedoc, BIO	28	6
Rolle In Stone, Cazes, IGP Côtes Catalanes, BIO	30	7
VINS ROSÉS		
Domaine Le Pive, Vignobles JeanJean, AOP Sable de Camargue, BIO	28	6
Cuvée Alexandre, Coteaux d'Aix en Provence, Chatêau Beaulieu	32	-
VINS ROUGES		
Artésis, Ogier, Côtes du Rhône, BIO	28	6
Sans Chichi, Vignobles JeanJean, IGP Pays d'Oc, BIO	26	-
Rocs Sancto Lupo, Vignobles JeanJean, Pic Saint Loup, BIO	38	-
BULLES		
Prosecco	35	8
Bulles 0°, Chavin	38	8
Laurent Perrier, Cuvée Brut	75	16
Delamotte, Blanc de blancs	110	-

Prix en €, taxes incluses, service compris.
Les verres de vin ont une contenance de 14cl
Les bouteilles de vin ont une contenance de 75cl