



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
Belvédère	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

RHUMS 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

TRIBE

Table

TRIBE*Table*

HAPPY HOUR

Tous les jours de 17h à 20h
Les jeudis jusqu'à 22h

Cocktails classiques	8
Mocktails	7
Heineken 50cl	6

LET'S SHARE

Pour les food lovers qui aiment partager (ou pas !)
Tous les jours dès 17h

Guacamole maison, chips de tortillas	12	18
Houmous maison, chips de tortillas	9	15
Grilled cheese, comté AOP, cheddar anglais, compotée d'oignons confits au balsamique + 3€ jambon	-	16
Nachos, crème fraîche, guacamole, jalapeños, cheddar anglais	-	14
Fingers de poulet marinés au piment d'Espelette, mayonnaise chipotle	-	12

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM
@TRIBE_PARISCLICHY



Pour organiser votre prochain événement,
écrivez-nous à : hb854-sb@accor.com

Prix en €, taxes incluses, service compris

COCKTAILS

LES CLASSIQUES 12

- PORNSTAR MARTINI** 12cl
Vodka, fruit de la passion, jus de citron vert, vanille
- DAIQUIRI FRAISE** 12cl
Rhum, fraise, jus de citron vert
- BASIL SMASH** 10cl
Vodka, basilic, sucre de canne, jus de citron vert
- LONDON MULE** 12cl
Gin, jus de citron vert, ginger beer, Angostura bitter
- OLD FASHIONED** 6cl
Whisky, Angostura bitter, sucre de canne

LES CRÉATIONS 16

- PALOMA ON THE GRILL** 10cl
Mezcal, soda au pamplemousse rose, jus de citron vert
- TO PIMP A BUTTERFLY** 15cl
Havana 3, Havana Spiced, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de gingembre

LES MOCKTAILS 11

- VIRGIN SPRITZ** 12cl
Spritz 0°, Chavin 0°, Perrier, orange
- LE CLICHÉ(Y)** 10cl
Martini Floreale, jus d'ananas, jus citron vert, concombre, limonade
- COAST TO COAST** 12cl
Thé glacé hibiscus, sirop d'orgeat, purée de passion, jus de citron vert, eau pétillante

Prix en €, taxes incluses, service compris

BIÈRES

Heineken - 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

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
Saint Martin, Laroche, Chablis	48	-
Pernand-Vergelesse, Côtes de Beaune, Champy	80	-

VINS ROSÉS

Domaine Le Pive, Vignobles JeanJean, AOP Sable de Camargue, BIO	28	6
Cuvée Alexandre, Coteaux d'Aix en Provence, Château Beaulieu	32	-

VINS ROUGES

Sans Chichi, Vignobles JeanJean, IGP Pays d'Oc, BIO	26	6
Artésis, Ogier, Côtes du Rhône, BIO	28	6
Rocs Sancto Lupo, Vignobles JeanJean, Pic Saint Loup, BIO	38	8
Pinot noir Edme, AOP Bourgogne, Champy	50	-
AOP Saint Emilion Grand Cru, Château Capet-Guillet, Antoine Moueix	80	-

BULLES

Prosecco	35	8
Prosecco 0°	35	8
Laurent Perrier, Cuvée Brut	75	16
Delamotte, Blanc de blancs	110	-

Les verres de vin ont une contenance de 14cl et les bouteilles de vin ont une contenance de 75cl

ENTRÉES

Toutes nos sauces sont faites maison

GUACAMOLE MAISON 🌿 🍷	12
Chips de tortillas, coriandre, oignons rouges	
FINGERS DE POULET	12
Marinés au piment d'Espelette, mayonnaise chipotle	
MEATBALLS	11
Boulettes de boeuf, sauce marinara, parmesan rapé, pistou de basilic	
BURRATA 🍷 🍷	14
Pistou de menthe, huile chlorophyllée à la menthe, amandes torréfiées	

PLATS

TARTARE DE CREVETTES 🍷	18
Mangue, concombre, chou rouge mariné, avocat, graines de sésames, sauce passion soja, cébette	
KALE CAESAR	19
Poulet, croûtons, parmesan, œuf mollet infusé au curcuma, sauce Caesar	
TRIO DE TACOS BOEUF MARINÉ	16
Boeuf mariné épices tex-mex, poivrons, coriandre, pickles d'oignons rouges, mayonnaise chipotle	
AVOCADO TOAST 🍷	16
Œuf mollet infusé au curcuma, guacamole maison, grenade, pain de meule aux céréales Clem&Gwen + 3€ saumon fumé	
MEATBALLS SUB	20
Roll brioché, boulettes de boeuf, sauce marinara, pistou de basilic, paprika fumé, parmesan rapé, accompagné d'une salade kale, noix de pecan, vinaigrette au sirop d'érable maison	
BBQ RIBS	22
Travers de porc mariné sauce BBQ au Jack Daniel's, épi de maïs frit au paprika fumé	
SMASH BURGER	22
Boeuf, oignons, pickles de concombre, cheddar, pain brioché de la boulangerie Clem&Gwen Frites maison aux épices cajun +2€ sauce cheddar + 2€ crispy bacon	
CALI POKE 🌿 🍷	17
Riz noir, guacamole, edamame, pickles de carottes, concombre, mangue, Sriracha, cacahuètes torréfiées, sauce Teriyaki aux agrumes + 3€ fingers de poulet +3€ tofu pané au panko +3€ saumon fumé mariné à la betterave	
CHOU ROUGE LAQUÉ SAUCE MISO 🌿	18
Tofu pané au panko, mariné à la sauce Teriyaki orange, houmous de carottes rôties à l'orange, noisettes torréfiées	

DESSERTS

CHEESECAKE Coulis fruits de la passion 🍷	10
CRÈME GLACÉE AU YAOURT , Fruits de saison, fruits sec torréfiés 🍷	11
TARTARE D'ANANAS Menthe, crumble de noisettes, ganache de chocolat au lait de coco 🌿	10

🍷 : sans gluten

🍷 : végétarien

🌿 : vegan

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

Prix en €, taxes incluses, service compris

SOFTS

Acquachiara filtrée plate à volonté	3
Acquachiara filtrée pétillante à volonté	3
Vittel, 1l	4
San Pellegrino, 50cl	4
Coca-Cola, Coca Zero, 33cl	4.5
Perrier, 33cl	4.5
Schweppes Premium Mixer, 20cl <i>Tonic, Ginger Beer, Ale</i>	5
Thé glacé hibiscus sirop de fassionola maison, 25cl	6
Kombucha nature ou framboise hibiscus, 33cl	7
Pop maté nature, gingembre ou framboise, 33cl	6

JUS DE FRUITS

JUS CRÉATIFS PRODUITS EN ÎLE-DE-FRANCE, 25CL	6.5
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, violette</i>	
Mangue Sensuelle, <i>pointe de cardamome</i>	
Red Revival, <i>infusion de guarana, purée de griotte, purée de cranberry</i>	

Jus pressé : orange, pamplemousse ou orange carotte

GRAB&GO

Chips Superbon , vinaigre ou sel ou piment	3.5
Chips Ram Dam Social , paysanne	3
Organic savory biscuits , parmesan & chia ou comté & sésame	3.5
Croc savory snack , cajou ail noir bio ou amandes piment bio ou amande thaï bio	4.5
Casamance cashew nuts , piment d'Espelette ou curry Madras ou tomate & herbes de Provinces	4
Fizi vegan protein bars , "Salted Caramel" or "Brownie Babe" or "Hazelnut & Salt" or "Choco Crunch"	2
Homemade wrap , poulet ou végétarien	7

Prix en €, taxes incluses, service compris



CAFÉTERIE

Torréfacteur parisien LOMI

Expresso / Noisette / Americano	3.5
Café crème / Cappuccino	4.5
Double expresso	4.5
Latte / Flat white	6

SPECIALITÉ FROIDE

Cold Brew	6
Café Frappé	6



ALTERNATIVES AU CAFÉ

Parce qu'il n'y a pas que le café pour se faire plaisir...

Chocolat chaud	5.5
Matcha Latte - <i>Thé vert japonais, doux et végétal</i>	6
Chai Latte - <i>Thé noir aux épices indiennes</i>	6
Ube Latte - <i>Igname, violette et vanille bourbon, légèrement sucré</i>	6
Cherico - <i>Chicorée sans caféine, goût torréfié</i>	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>Tilleul, camomille & fleur d'oranger / Verveine / Camomille</i>	

GOÛTER 4

Cookie maison
Cake marbré
Cake au citron

LAIT VÉGÉTAL 🌱 +0.50

Amande
Avoine
Soja

Nos desserts sont disponibles toute la journée

Prix en €, taxes incluses, service compris