



TRIBE

Quand l'été s'efface, les saveurs d'automne réapparaissent pour le plus grand plaisir de tous.

Cette carte, créée par notre nouveau chef Arian est audacieuse et réconfortante. Une proposition moderne et punchy à l'image de l'équipe du TRIBE.

LUNDI - VENDREDI
19H - 22H
MONDAY - FRIDAY
7PM - 10PM



ENTRÉES

STARTERS

Œuf parfait, délice de champignons au curry et crème de coco, noisettes torréfiées 13 €

Perfect egg, curried mushroom with coconut cream, toasted hazelnuts

Allergènes : oeuf - fruit à coque

Soupe d'artichaut à la truffe noire 10€

Artichoke soup with black truffle

Allergènes : lactose - gluten

Tataki de thon, salade banh-mi au soja et au sésame 14 €

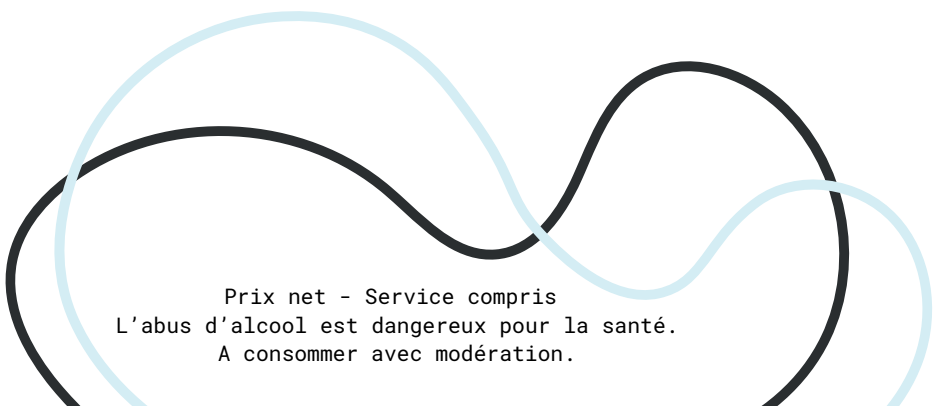
Tuna tataki, banh-mi salad, soy sauce, sesame

Allergènes : poisson - soja - sésame - oeuf

Poireaux grillés, vinaigrette de noix, chorizo rôti et croûtons, raisin frais 11 €

Grilled leeks, walnut vinaigrette, roasted chorizo and croutons, fresh grapes

Allergènes : gluten - fruit à coque - moutarde



Prix net - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

PLATS MAINS

**Risotto de maïs fumé, chips de légume ancien,
chantilly de parmesan et ricotta** 19 €
Smoked corn risotto, parmesan chantilly and ricotta

Allergènes : lactose

**Quasi de veau, laitue braisée, sauté de topinambour
crème d'ail et cresson** 29 €
Veal quasi, braised lettuce, Jerusalem artichoke sauté,
garlic cream and watercress

Allergènes : ail - lactose

**Saumon mi-cuit, beurre blanc citronné, œuf de truite
et ciboulette, légumes glacés** 26 €
Half-cooked salmon, lemon beurre blanc, trout roe and
chives, glazed vegetables

Allergènes : poisson - lactose

**Suprême de volaille, mousseline de chou-fleur rôti,
sauce hollandaise au miso blanc et vin jaune** 24 €
Chicken supreme, roasted cauliflower mousseline, white
miso and vin jaune hollandaise sauce

Allergènes : lactose - oeuf - soja - sulfite

**Origines des viandes et du poisson à disposition sur le menu
au niveau de la réception**

Prix net - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



DESSERTS

Duo de fromages - confiture de figue 9 €
cheese duo - fig jam

Allergènes : lactose - fruits à coques

Baba à la Chartreuse 12 €
Baba with Chartreuse

Allergènes : gluten - lactose - oeuf - lupin

Profiteroles toastées : choux, glace au sarrasin 11 €
soufflé, caramel au beurre salé
Toasted profiteroles: choux pastry, puffed buckwheat
ice cream, salted butter caramel

Allergènes : gluten - oeuf - lactose

Pruneau rôti, glace au ketchup, gelée au basilic 11 €
et gressin au romarin
Roasted prune, ketchup ice cream, basil jelly and
rosemary breadstick

Allergènes : gluten

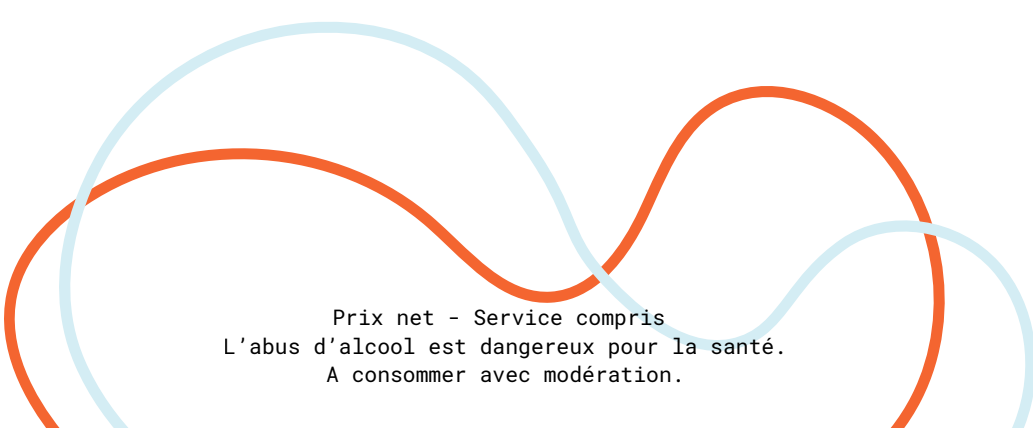
Génoise au chocolat au lait et piment d'Espelette, 12 €
gelée de fruit de la passion
Milk chocolate genoise with Espelette pepper,
passion fruit jelly

Allergènes : gluten, oeuf, lactose

LE MINI TRIBE

Menu enfant sur demande.

Plat du moment et boule de glace 10 €
(offre valable uniquement pour les moins de 12 ans)



Prix net - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

CARTE DES VINS

WINE LIST

Blancs - Whites

	12.5cl	75cl
AOC Ventoux - Léonides - 2024	6.5 €	34 €
Domaine Solence		
AOC Mâcon Péronne - Cuvée Raymond Perrin - 2024	7.5 €	39 €
Domaine des AS		
AOC Menetou-Salon - 2024	8 €	45 €
Domaine Eric louis		
AOC Haute Côte de Beaune - 2022	9 €	52 €
Domaine de la Malaurie		
VDF - Plaisir Coupable - 2024	7 €	37 €
Château Guiot		
VDF - Colline en flamme - 2024		37 €
Romain Paire		
AOC Côteaux Vendomois - Pierre à feu - 2024		38 €
Domaine Patrice Colin		
AOC Saint Véran - En crêche - 2023		47 €
Domaine Jacques Saumaize		
AOC Sancerre - 2023		51 €
Domaine Eric Louis		
AOC Santenay - 2022		75 €
Domaine de la Malaurie		

Prix net - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

CARTE DES VINS

WINE LIST

Rouges - Red

	12.5cl	75cl
VDF - Sarments d'Hipocrates - 2024	6.5 €	34 €
Clos des Saumanes		
AOC Julié纳斯 - Vieilles Vignes - 2023	7.5 €	39 €
Château Bonnet		
AOC Côte Roannaise - Cuvée Domaine - 2023	7 €	37 €
Domaine des Pothiers		
AOC Crozes Hermitage - Cuvée Ghany- 2023	8.5 €	47 €
Domaine Gaylord Machon		
AOC Haute Côte de Beaune - 2023	9 €	52 €
Domaine de la Malaurie		
AOC Vasqueyras - 2022		47 €
Domaine Solence		
AOC Côteaux Vendomois - Pierre-François - 2022		37 €
Domaine Patrice Colin		
AOC Saint-Joseph - Elégance - 2023		59 €
Domaine Duclots		
Veneto Rosse DOC - Alanera - 2020		41 €
Zenatp		
AOC Santenay 1er Cru- Clos Rousseau - 2023		83 €
Domaine de la Malaurie		

Prix net - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



CARTE DES VINS

WINE LIST

Rosé

12.5cl

75cl

IGP Cévènnès - J'adore le rosé - 2025
Domaine Berguerolles

6.5 €

34 €

Bulles - Bubbles

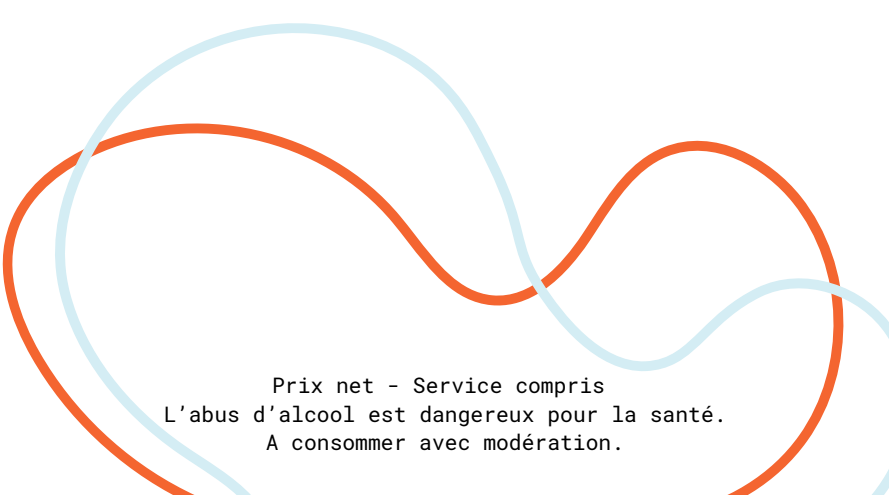
12.5cl

75cl

AOC Champagne - Carte OR - NM
Maison Dangin & Fils

14 €

79 €



Prix net - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.