

TRIBU YONNAISE / HIVER 2025

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	33CL	50CL	BOUTEILLES	
Tuborg 5,5 ° blonde	3,9	5,2	7	Lindeman's kriek 3,5° bière fruits rouges 25cl	5,5
Grimbergen 6,7°	4,5	6,2	8,8	Hellfest IPA 6.66° Mélusine 33cl	7,2
IPA Tigre Bock 5,8	4,5	6,2	8,8	Love and Flowers Blanche fruitée 33cl	7,2
Bière du moment	4,5	6,2	8,8	Pietra Limoncella 6° Blonde citronnée 33cl	7,2
Anosteke 7,5° bière triple	4,5	6,2	8,8		

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 2cl	2,5	Kir 10cl	4,5
Trouspinet Vignaud 6cl	4	fraises des bois, pêche, framboise, mure, cassis	
Porto rouge ou blanc 6cl	4,5	Kir pétillant 10cl	6
Quintinye blanc ou rouge 6cl	4,5	Americano 7cl	7
Suze 6cl	5,5	La coupe de champagne Deutz brut	10
Ti-Punch 4cl	5,5	La coupe de pétillant blanc de blancs	5,5

EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS

Eaux Abatilles 75cl	6	Jus de fruits 25cl	3,5
Perrier 33cl	3,9	Orange, tomate, ananas, pomme, abricot	
Diabolo 25cl	3,7	Sodas	3,9
Fraise, grenadine, pêche, citron, violette, cerise, orgeat, menthe, banane, kiwi, cassis		Coca-cola, coca-zéro, coca-cherry, orangina, fuzetea pêche, schweppes agrumes	
Limonade 25cl	3,5	Ginger beer 20cl Thomas Henry	3,9

LES SANS ALCOOLS

Cocktail de jus de fruits	6	1664 Sans Alcool 0.0 33cl	5,5
Virgin Mojito	6,5	IPA Sans Alcool 0.4° Brooklyn Spécial effect	6
Virgin Mule, citron, cranberry et ginger	7	Rosé Piscine 12cl Les fumées blanches 0.0%	5,5

COCKTAILS

Spritz, Aspide, pétillant et eau pétillante	8	Mojito, rhum, citron, menthe, sucre, eau pétillante	8,5
Hugo spritz, sureau, pétillant et eau pétillante	9	Negroni, gin, campari, quintinye rouge	8,5
Caipirinha, cachaça, citron vert, sucre	8	Apple Pie, vodka, pomme, caramel, citron et ananas	9
Mule, Gin ou vodka ou rhum, citron et ginger beer	8	Verry Berry, gin, cerise, citron, pomme et cranberry	9

À PARTAGER

Camembert entier rôti flambé au thym (15 min)	12
Crème de poivrons, mouillettes au beurre	5
Rillettes de thon à la moutarde à l'ancienne et herbes fraîches	8
Assortiment de charcuteries	18
Assortiment de charcuteries et fromages	21
Assortiment végétarien	16

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

ENTRÉES

Les oeufs mimosa 	4,9
Paté de lapin pané chaud, sauce gribiche	7,5
Ravioles du Dauphiné Label Rouge gratinées au parmesan 	8
Museau vinaigrette, sauce vinaigrette gribiche	6
Poireaux braisés, condiments tomates crispy et vinaigrette blanche 	7,5
Escargots de Vendée en persillade de la Maison Royer par 6 ou par 12	8.5 / 16
La burrata, tomates, pignons de pin, pesto et tomates confites 	10
Foie gras Maison de Ernest Soulard, chutney du moment et pain aux figues	14,5
Velouté céleri et châtaigne, noisette et crème montée au pain d'épices 	9
Gravlax de saumon, crème aneth citron	9

TARTARE & SALADES

Salade de chèvre chaud lardé, salades, jambon vendéen, noix, tomates et figues séchées	15,5
Salade de rillaud, salades, oignons rouges, grenailles froides, croûtons, tomates et oeuf poché	18
Saumon gravlax, salades, betteraves, tomates, croutons et tartare de courgettes	18
Tartare de boeuf Charolais préparé par nos soins, frites maison et salade supplément jaune d'oeuf : 1	17,9

BURGERS

Nos pains sont confectionnés par nos soins tous les jours Les burgers sont servis avec les frites maison

Le Cheddar, boeuf haché, cheddar, mayonnaise maison, roquette, tomates confites et cornichons	15,9
Comté Espelette, boeuf haché, crème Comté AOP, piment d'Espelette, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	18,9
3 Poivres, boeuf haché, mayonnaise maison, roquette, tomates confites cornichons et sauce aux 3 poivres	17,9
Le Yonnais, boeuf haché, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons, crème de mogettes, tomme vendéenne et jambon vendéen	19,5
Le Flambé, Boeuf haché, triple cheddar, lard, mayonnaise maison roquette, tomates confites, roquette et cornichons	21

VÉGÉS

Burger burrata, courgette, sauce vierge, roquette, cornichons et mayonnaise maison	16,9
Salade Tribu, salade, brebis frais local, poivrons et courgettes marinés, concombre radis rose, et tomates cerises	16,9
Risotto aux 5 champignons, parmesan	17,9
Butternut et potimarron, polenta croustillante, sauce courge muscade, noix, noisette	19
Chèvre frais chaud, salade, figues séchées, tomates et noix	14,9

VIANDES

Pintade farcie <i>au chou basse temperature, purée et sauce forestière</i>	21
Haut de cuisse de poulet , <i>mariné au thym, frites et mayonnaise maison</i>	14,9
Rognons de veau grillés au barbecue , <i>crème moutarde et garniture au choix</i>	19,5
Jarreton de cochon braisé , <i>garniture au choix et jus crémé et persillé</i>	19,5
Chou farci , <i>jus réduit à la bière local et garniture au choix</i>	16
Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue , <i>220g, sauce et garniture au choix</i>	18,9
Véritable Andouillette de Troyes AAAAA , <i>crème moutarde et frites maison</i>	17,9
Mille-feuilles Vendéen , <i>jambon, mousseline de mogettes, émulsion à l'ail et crème de jambon</i>	18,5
Quasi de veau fermier grillé IGP Aveyron aux morilles , <i>sauce morille et garniture au choix</i>	32
Le Charolais à partager pour 2	59
<i>660 g de bœuf charolais grillé au barbecue, servi avec le beurre "Café de Paris" et frites maison</i>	
Entrecôte de boeuf grillée au barbecue 280g	28
<i>Race française, sauce et garniture au choix</i>	
Côte de boeuf grillée au barbecue, minimum 1,2 kg	à définir
<i>Race française selon arrivage, 2 sauces et 2 garnitures au choix</i>	selon arrivage
Filet de boeuf grillée au barbecue 250g <i>Race française, sauce et garniture au choix</i>	33
Le Cohiba 250g <i>filet de boeuf race française grillé fumé au cigare cohiba</i>	37
<i>Servi avec 2cl de Whisky tourbé, sauce et garniture aux choix.</i>	

POISSONS

Pavé de saumon , <i>crème aneth citron et légumes de saison</i>	19,5
Thon mi-cuit à la plancha , <i>sauce vierge et légumes de saison</i>	22
Saint-Jacques snackées <i>légumes de saison, sauce Noilly</i>	25
Filet de sandre , <i>lit d'épinards, beurre nantais et garniture au choix</i>	25

SAUCES

Fourme d'Ambert / 3 poivres
 Mayonnaise maison / Tartare
 Beurre "Café de Paris" / forestière
 Supplément : 1e
 Sauce morilles : 6e

GARNITURES

Frites maison / Pommes grenailles
 Légumes de saison / Salade
 Ecrasé de pommes de terre
 mogettes
 Supplément : 4e

MENU ENFANT 12

Cordon bleu maison ou steak haché au boeuf, accompagnement au choix
Gaufre (chocolat ou caramel) ou 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau

DESSERTS

Assiette de fromage (M.O.F) Xavier Thuret, chutney et salades	9
Crème brûlée, vanille de madagascar	8
Banoffee, biscuit petit beurre et spéculoos, banane, caramel au beurre salé et glaçage	7
Ile Flottante au caramel au beurre salé, amandes grillées	6,5
Café gourmand, mini crème brûlée, mini choux patissier et mini tartelette	8,9
Baba au rhum, chantilly vanille tonka	10
Gaufre Lyonnaise au choix : caramel ou chocolat accompagnée de chantilly	8
Brioche perdue Vendéenne, mascarpone montée à la vanille	7,5
Profiteroles, 3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes	9,9
Mi-cuit au chocolat, chocolat noir 65% Côte d'ivoire et crème anglaise	9
Crumble aux pommes, crème pomme calva et glace vanille	7,5

GLACES

Maitre artisan glacier, fabrication française «Ma très bonne glace»

Boule de glace	1 Boule	3
Vanille de Madagascar, Chocolat au lait Suisse,	2 Boules	5,5
Fraise, Sorbet Mangue, Citron Vert, Café 100% Arabica	3 Boules	7,5
Caramel au beurre salé		
Coupe Liégeoise		9
Deux boules de glace café, chantilly, gaufres		
Coupe gourmande		9
Deux boules de glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly, fondant au chocolat 65 % et noisettes		
Colonel		9
Deux boules de sorbet citron vert et vodka (4cl)		
Supplément Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly		

VINS AU VERRE ET CARAFES

VINS BLANCS

	12CL	50CL
Viognier, VDF <i>Château de Marmorières (Pays d'oc) 2024</i>	5,5	22
Chardonnay VDF <i>Marmorrière (Pays d'oc) 2024</i>	5,5	22
Chenin blanc IGP <i>Couly Dutheuil (Loire) 2024</i>	6	24
AOC Pacherenc <i>Collection blanc moelleux (Sud-ouest) 2023</i>	6	24
Quincy AOP <i>Domaine des Bruniers (Loire) 2024</i>	6,5	26
Chablis AOC <i>Christophe Camu (Bourgogne) 2023</i>	8	33

VINS ROSÉS

Moment de plaisir, IGP <i>(Pays d'oc) 2024</i>	4,2	17
La Grande Sieste VDF <i>Rosé de rêve (Languedoc) 2024</i>	6	24
Côte de Provence AOP <i>Minuty Prestige 2024</i>	7	28

VINS ROUGES

Blaye <i>Château la bretonnière (bordeaux) 2022</i>	4,5	18
Cavo IGP <i>Val de Loire 100% pinot noir 2020</i>	6	24
Saint Nicolas de Bourgueil AOP <i>Domaine Olivier 2024</i>	5,4	22
Brouilly AOP <i>Domaine Demiane, Les Florales 2023</i>	6,5	27
Mareuil Fiefs Vendéens AOP <i>Mourat Collection 2024</i> 	5,5	22
Médoc AOP , <i>Domaine Dompierre 2017</i>	6,8	27
Côtes du Rhône AOP <i>Saint-Cécile 2024</i>	5,5	22
Ventoux AOP <i>L'échappée de Patrick Chêne, domaine Dambrun 2021</i> 	6,8	28
Torus, Madiran AOP <i>Brumont 2023</i>	5,5	22
Saint-Chinian AOP , <i>Vieilles Vignes Domaine Cazal Vieille 2023</i>	6,5	26
Bourgogne AOP <i>Côte d'Or, Château le Hardi 2022</i>	8	33

NOTRE CAVE

VINS BLANCS

75CL

Viognier, VDF <i>Château de Marmorières (Pays d'oc) 2024</i>	30
Moment de plaisir, IGP <i>(Pays d'oc) 2023</i>	24
Chardonnay VDF <i>Marmorrière (Pays d'oc) 2024</i>	30
Chenin blanc IGP , <i>Couly Dutheuil (Loire) 2024</i>	32
Entre deux mer AOP <i>Cuvée Clemence (Bordeaux) 2023</i>	30
AOC Pacherenc , <i>Collection blanc moelleux (Sud-ouest) 2023</i>	32
Quincy AOP , <i>Domaine des Brunier (Loire) 2024</i>	36
Menetou-Salon AOP «Tradition», <i>I.&P. Clément (Loire) 2023</i> 	38
Pouilly Fumé APFC , <i>Domaine Balland-Chapuis Pierre Fines (Bourgogne)</i>	39
Menetou-Salon AOP <i>Clos des Treilles I.&P. Clément (Loire) 2022</i>	50
Bouzeron AOC <i>Louis Jadot (Bourgogne) 2022</i>	45
Sancerre AOP, Domaine <i>Clos de Saint-Martin I.&P. Clément (Loire) 2023</i> 	55
Saint-Joseph AOC , <i>Graeme & julie Bott (Rhône) 2023</i>	70
Condrieu AOC , <i>Clos boucher, Maison Delas (Rhône) 2022</i>	88
Saint-Aubin AOC , <i>Domaine Phillipe le Hardi (Bourgogne) 2022</i>	62
Chablis AOC , <i>Christophe Camu (Bourgogne) 2024</i>	42
Chablis 1er cru AOC , <i>Christophe Camu (Bourgogne) 2023</i>	69

VINS ROSES

Moment de plaisir, IGP <i>(Pays d'oc) 2024</i>	24
La Grande Sieste VDF , <i>Rosé de rêve (Languedoc) 2024</i>	32
La Clape AOC , <i>Cru d'exception commanderie St-Pierre La Garrigue (Languedoc) 2024</i> 	38
Côte de Provence AOP , <i>Minuty Prestige 2024</i>	39

VINS ROUGES

Val de la Loire

Mareuil Fiefs Vendéens AOP <i>Mourat Collection 2024</i> 	29
Cavo IGP <i>Val de Loire 100% pinot noir 2020</i>	32
Saint Nicolas de Bourgueil AOP <i>Domaine Olivier 2024</i>	30
Chinon AOP , <i>La diligence, Couly-Dutheil 2020</i>	35
La Naine Rouge, IGP <i>Tourraine domaine des grandes espérance, élevé en amphore 2022</i> 	39
Chinon AOP , <i>Clos de l'olive 2019</i>	55
Menetou Salon AOP <i>Clos des treilles par I.&P. Clément 2022</i>	60
Sancerre AOP , <i>La Louisonne 100% pinot noir 2019</i>	80

Pour plus de références, Demandez la cave de Sacha !

Bordeaux

75cl

Blaye Château la bretonnière 2022	24
Médoc AOP, Cru Bourgeois, Château du Pérrier 2017	38
L'orangerie, AOP Graves de Vayres 2023	36
Haut Médoc AOP, Château Dompierre 2022	50
Saint-Estephe AOP, Cru Bourgeois, Château la Commanderie 2020	54
Pessac Léognan AOP Château Lagrave Martillac 2021	59
AOC Lalande de Pomerol, Château Au pont des Guitres 2020	62
Pessac Léognan AOP Château Latour Martillac	80

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP Saint-Cécile 2024	30
Ventoux AOP L'échappée de Patrick Chêne, domaine Dambrun 2021 	41
Crozes-Hermitage AOP Domaine Les Grands Chemins, Maison Delas 2022	50
Vaqueyras AOP Domaine Les Genêts, DeLas 2023	40
Château Neuf du Pape AOP, Collection Inspiration, Xavier Vignon 2020	70
Saint-Joseph AOC, Graeme & Julie Bott 2022	65
Côte Rôtie AOC, Graeme & Julie Bott 2022	110
Kamaka AOC, Graeme & Julie Bott 2022	82

Languedoc Roussillon

Torus, Madiran AOP Brumont 2023	30
Saint-Chinian AOP, Vieilles Vignes Domaine Cazal Vieille 2023	36
AOP Fitou Cuvée des ardoises les erles 2023	32
Pic Saint-Loup AOP Domaine des Rocs 2023 	42
Cru d'exception, La Clape AOP Commanderie Saint-Pierre La Garrigue 2021	52
La Grande Sieste VDF, Fantasma 2022	80

Beaujolais

Moulin à vent AOP, Chateau des Jacques 2022	45
Juliènas AOP Tête de cuvée Sylvain Tête 2022	50
Morgon, AOP Côte de Py Steve Charvet	35
Côte de brouilly AOP Tradition Julien Matray 2022	35
Brouilly, Domaine Demiane, Les Florales 2023	36

Bourgogne

Bourgogne AOP Côte d'Or, Château le Hardy 2022	42
Beaunes 1er Cru AOC, Boucherottes Louis Jadot	85
Gevrey Chambertin AOP, Phillipe le Hardy	110
Mercurey AOP, Les chenaults chateau le Hardy 2022	55
Santenay AOP, Les hates, chateau le Hardy 2021 	65
Irancy AOP, Vins de l'Etonne Christophe Camu 2022	50

LES VINS DU MONDE

Posidone, (rouge) Italie 2024 	30
Bio Primitivo IGP (rouge) Vin des pouilles 2023 	33
Rioja excellens, (rouge) Marqués de Cacères cuvée spécial 2019	36
Viento Sur Malbec (rouge) Argentine 2023	30

CHAMPAGNES

La coupe Deutz brut 10

Bouteilles (75cl)

Deutz Brut	65
Deutz Rosé	95
Deutz blanc de blancs	120
Hommage à W. Deutz (blanc de noirs)	135
Amour de Deutz	200
Dom Pérignon	300

DIGESTIFS (4cl)

Whiskys

Johnnie Walker Red Label 40°	7,5
Jack Daniel's 40°	8
Aberlour 10 ans 40°	10
Bulleit Rye Kentucky 45°	10
Nikka from the barrel 51,4°	11
Talisker Port Ruighe 45.8°	11
Lagavulin 8 ans 43°	12
Lagavulin 16 ans 43°	16

Armagnacs, Cognacs

Cognac aux amandes 40°	7
Cognac Hennessy V.S. 40°	10
Armagnac X.O. Louis Roque 40°	12
Cognac Tesseron X.O 40°	18

Rhums

Botran 15 ans 40°	9
Diplo. Mantuano 40°	9
Ratu Signature (Fidji) 35°	10
Santa Teresa 1796 40°	12

Eaux-de-vie & Liqueurs

7,5	Calvados Magloire V.S. 40°	8
8	Eaux de vie Mirabelle, Poire, Framboise 40°	8
10	Limoncello Vila Duca 25 °	4
10	Mentilla Vriгдаud 24°	6,2
11	Baileys 17°	6,5
11	Délice de caramel Vriгдаud 17 °	7
12	Liqueur de Poire La Richelieu 35°	7
16	Amaretto Disaronno 29°	8
	Chartreuse verte 55°	9
	Crème de cognac Braastad 17°	7

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza Aroma Sublime	2,1
Thé / Infusion Dammann	3,5
Chocolat chaud Maison	4
Irish coffee	9