

TRIBU YONNAISE / HIVER 2025

BIÈRES

PRESSIONS

25CL 33CL 50CL BOUTEILLES

1664 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

Trouspinette Vrignaud 6cl

Porto rouge ou blanc 6cl

Quintinye blanc ou rouge 6cl

Suze 6cl

Ti-Punch 4cl

2,5	Kir 10cl	5
5	fraises des bois, pêche, framboise, mure, cassis	
5	Kir pétillant 10cl	6
5	Americano 7cl	7
5,5	La coupe de champagne Deutz brut	10
5,5	La coupe de pétillant blanc de blancs	5,5

EAUX, SODAS, JUS DE FRUITS

Eaux Abatilles 75cl

Perrier 33cl

Diabolo 25cl

Fraise, grenadine, pêche, citron, violette, cerise, orgeat, menthe, banane, kiwi, cassis

Limonade 25cl

6	Jus de fruits 25cl	3,5
3,9	Orange, tomate, ananas, pomme, abricot	
3,7	Sodas	3,9
	Coca-cola, coca-zéro, coca-cherry, orangina, fuzetea pêche, schweppes agrumes	
3,5	Ginger beer 20cl Thomas Henry	3,9

LES SANS ALCOOLS

Cocktail de jus de fruits

Virgin Mojito

Virgin Mule, citron, cranberry et ginger

6	1664 Sans Alcool 0.0 33cl	5,5
6,5	IPA Sans Alcool 0,4° Brooklyn Spécial effect	6
7	Rosé Piscine 12cl Les fumées blanches 0,0%	5,5

COCKTAILS

Spritz, Aspide, pétillant et eau pétillante

Hugo spritz, sureau, pétillant et eau pétillante

Caïpirinha, cachaça, citron vert, sucre

Mule, Gin ou vodka ou rhum, citron et ginger beer

8	Mojito, rhum, citron, menthe, sucre, eau pétillante	8,5
9	Negróni, gin, campari, quintinye rouge	8,5
8	Apple Pie, vodka, pomme, caramel, citron et ananas	9
8	Verry Berry, gin, cerise, citron, pomme et cranberry	9

À PARTAGER

Camembert entier rôti flambé au thym (15 min)

Crème de poivrons, mouillettes au beurre

Rillettes de thon à la moutarde à l'ancienne et herbes fraîches

Assortiment de charcuteries

Assortiment de charcuteries et fromages

Assortiment végétarien

12

5

8

18

21

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 gramicide		7,5
Ravioles du Dauphiné Label Rouge gratinées au parmesan		8
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 chataigne, 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
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, sauce courge muscade, noix, noisette	19
Chèvre frais chaud, salade, figues séchées, tomates et noix	14,9

VIANDES

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

POISSONS

Pavé de saumon, crème aneth citron et légumes de saison	19,5
Thon mi-cuit à la plancha, sauce vierge et légumes de saison	22
Saint-Jacques snackées légumes de saison, sauce Noilly	27
Filet de sandre, lit d'épinards, beurre nantais et garniture au choix	25

SAUCES

- Fourme d'Ambert / 3 poivres
- Mayonnaise maison / Tartare
- Beurre "Café de Paris"
- 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)	<i>Xavier Thuret, chutney et salades</i>	9
Crème brûlée	<i>vanille de madagascar</i>	8
Banoffee	<i>biscuit petit beurre et spéculoos, banane, caramel au beurre salé et glaçage</i>	7
Île Flottante	<i>au caramel au beurre salé, amandes grillées</i>	6,5
Café gourmand	<i>mini crème brûlée, mini choux patissier et mini tartelette</i>	8,9
Baba au rhum	<i>chantilly vanille tonka</i>	10
Gaufre Lyonnaise	<i>au choix : caramel ou chocolat accompagnée de chantilly</i>	8
Brioche perdue Vendéene	<i>crème montée à la vanille</i>	7,5
Profiteroles	<i>3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes</i>	9,9
Mi-cuit au chocolat	<i>chocolat noir 65% Côte d'ivoire et crème anglaise</i>	9
Crumble aux pommes	<i>crème pomme calva et glace vanille</i>	7,5

GLACES

Maître 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 (4 cl)			
Supplément Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly			

VINS AU VERRE ET CARAFES

VINS BLANCS

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

VINS ROSÉS

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

VINS ROUGES

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

NOTRE CAVE

VINS BLANCS

75CL

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

VINS ROSES

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

VINS ROUGES

Val de la Loire

Mareuil Fiefs Vendéens AOP Mourat Collection 2024 	29
Cavo IGP Val de Loire 100% pinot noir 2020	32
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Olivier 2024	30
Chinon AOP, La diligence, Couly-Dutheil 2020	35
La Naine Rouge, IGP Tourraine domaine des grandes espérance, élevé en amphore 2022 	39
Chinon AOP, Clos de l'olive 2019	55
Menetou Salon AOP Clos des treilles par I.&P. Clément 2022	60
Sancerre AOP, La Louisonne 100% pinot noir 2019	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
Vaquéyras 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, Fantasme 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 Pv 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 Hardi 2022	42
Beaunes 1er Cru AOC, Boucherottes Louis Jadot	85
Gevrey Chambertin AOP, Phillippe le Hardi	110
Mercurey AOP, Les chenaults château le Hardi 2022	55
Santenay AOP, Les hates, château le Hardi 2021 	65
Irancy AOP, Vins de l'Etonne Christophe Camu 2022	50
LES VINS DU MONDE	
Posidone, (rouge) Italie 2024 	30
B.io Primitivo IGP (rouge) Vin des pouilles 2023 	33
Rioja excellens, (rouge) Marqués de Cacéres 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°	
Jack Daniel's 40°	
Aberlour 10 ans 40°	
Bulleit Rye Kentucky 45°	
Nikka from the barrel 51,4°	
Talisker Port Ruighe 45,8°	
Lagavulin 8 ans 43°	
Lagavulin 16 ans 43°	

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 Vrignaud 24°	6,2
11	Baileys 17°	6,5
11	Délice de caramel Vrignaud 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