

TRIBU YONNAISE / ÉTÉ 2026

BIÈRES

PRESSIONS	25CL	33CL	50CL	BOUTEILLES	
1664 5,5° blonde	4,2	5,2	7	Lindeman's kriek 3,5° bière fruits rouges 25cl	5,5
Grimbergen de printemps 6,7°	4,5	6,2	8,8	Pulp Art Tropical IPA 6° Brooklyn 33cl	7,2
IPA Pietra 6°	4,5	6,2	8,8	Pietra Limoncella 6° Blonde citronnée 33cl	7,2
1664 blanche 5.2°	4,5	6,2	8,8	Pietra Ambrée 6.5° 33cl	7,2
Anosteke 7,5° bière triple	4,5	6,2	8,8		

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 2cl	3	Kir 10cl (sauvignon «Les fumées blanches»)	5
Trousperinette Vrigrnaud 6cl	5	fraises des bois, pêche, framboise, mûre, cassis	
Porto rouge ou blanc 6cl	5	Kir pétillant 10cl	6
Porto rouge 10 ans d'âge 6cl	9	Americano 7cl	7
Quintinye blanc ou rouge 6cl	5	La coupe de champagne Deutz brut	10
Suze 6cl	5,5	La coupe de Crémant de Loire	5,5
Ti-Punch 4cl	5,5	Domaine des 2 moulins	

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° Brasserie local Muet	7
Virgin Mule, citron, cranberry et ginger	7	Rosé Piscine 12cl Les fumées blanches 0.0%	5,5

COCKTAILS

Spritz, Aspide, prosecco et eau pétillante	8	Mojito, rhum, citron, menthe, sucre, eau pétillante	8,5
Hugo spritz, sureau, prosecco et eau pétillante	9	Negroni, gin, campari, quintinye rouge	8,5
Caipirinha, cachaça, citron vert et sucre	8	Vanilla Citrus, sureau, vanille, prosecco, citron	9
Mule, Gin ou vodka ou rhum, citron et ginger beer	8	Le Ballon, 6cl gin, cranberry, citron, pomme menthe, fruits rouges	11



À PARTAGER

Camembert entier rôti flambé au thym (15 min)	12
Tapenade	6
Croque truffe	10
Rillettes de sardines à la moutarde à l'ancienne	8
Assortiment de charcuteries (supp+3e fromage)	18
La Planche Tribu (Croque truffe, tapenade, charcuteries, fromages, rillettes de sardines)	35

ENTRÉES

Les oeufs mimosa 	4,9
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
Tataki de bœuf, réduction thaï et julienne de légumes	8
Foie gras Maison de Ernest Soulard, chutney du moment et pain aux figues	14,5
Gaspacho du moment, toasts 	7,5
Salade piémontaise, jambon Vendéen, tomates, grenaille local et mayonnaise à l'ancienne	5,9
Gravlax de saumon, crème aneth citron	9

TARTARE & SALADES

Salade Thaï, julienne de légumes et choux, tataki de boeuf, sésame, cacahuète, soja, agrumes	15,5
Salade Saumon gravlax, salades, betteraves, tomates, croûtons et tartare de courgettes	18
Salade Tribu, salade, brebis frais local de la ferme «La Chancelière», concombre  poivrons, courgettes marinées, radis roses, et tomates cerises	16,9
Salade de chèvre frais, salade, chèvre frais assaisonné, figues séchées, tomates, noix et miel 	14,9
Tartare de boeuf Limousin préparé par nos soins, frites et salade supplément jaune d'oeuf : 1	17,9
Tartare de thon, tomates, poivrons, cébette, yuzu, coriandre et garniture au choix	17,9

BURGERS

Cheddar, boeuf haché, cheddar, mayonnaise maison, roquette, tomates confites et cornichons	15,9
Bleu d'Auvergne, boeuf haché, crème Bleu d'Auvergne, mayonnaise maison, roquette, tomates confites, cornichons	18,9
Poivres, boeuf haché, mayonnaise maison, roquette, tomates confites cornichons et sauce aux poivres	17,9
Flambé, Boeuf haché, triple cheddar, lard, mayonnaise maison roquette, tomates confites et cornichons	21

VÉGÉS

Burger burrata, courgette, sauce vierge, roquette, cornichons et mayonnaise maison	16,9
L'aubergine Rôtie, crème menthe raifort, grenade, oignons frits, tomates confites et garniture au choix	15,9
Risotto aux 5 champignons, parmesan	17,9
Carpaccio de betterave, Huile d'olive, grenade, crème menthe raifort, et cajou avec frites ou salade	17,9

VIANDES

Suprême de poulet mariné BBQ, mayonnaise à l'estragon et frites	14,9
Rognons de veau grillés au barbecue, crème moutarde et garniture au choix	19,5
Brochette de poulet citron, tomates, herbes, mayonnaise maison et garniture au choix	16
Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue, 220g, sauce et garniture au choix	18,9
Véritable Andouillette de Troyes AAAAA, crème moutarde et frites	17,9
Cassolette de veau, tomates, olives, et purée	20
Côtelettes d'agneau marinées au thym et romarin, sauce et garniture au choix	28
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</i>	
Entrecôte de bœuf grillée au barbecue 280g	28
<i>Race française, sauce et garniture au choix</i>	
Côte de bœuf grillée au barbecue maturée	à définir
<i>Selon arrivage, 2 sauces et 2 garnitures au choix</i>	selon arrivage
Filet de bœuf grillé au barbecue 250g, Race française, sauce et garniture au choix	33
Le Cohiba 250g, filet de bœuf race française grillé fumé au cigare cohiba	37
<i>Servi avec 2cl de Whisky tourbé, sauce et garniture au choix.</i>	

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
Filet de bar, sauce agrumes et garniture au choix	23

SAUCES

Bleu d'Auvergne
3 poivres
Mayonnaise maison
Tartare
Crème moutarde
Beurre "Café de Paris"
Supplément : 1€

GARNITURES

Frites
Pommes grenailles
Légumes de saison
Salade
Ecrasé de patate douce
Purée vanille
Supplément : 4€

MENU ENFANT 12

Tenders 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	7,5
Île flottante au caramel au beurre salé, amandes grillées	6,5
Café gourmand, mini crème brûlée, mini chou pâtissier et brownie	8,9
Fromage blanc aux figues, miel bio	9
Pavlova du moment	8
Gaufre caramel ou chocolat avec chantilly	9
Brioche perdue Vendéenne, caramel ou chocolat	8,5
Profiteroles, 3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes	9,9
Tarte citron meringuée	8,5

De mai à septembre :

Soupe de fraises menthe	7
Cheesecake fraises, coulis de fruits rouges	9
Fraises sucre ou nature	9

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, berriollette	3 Boules	7,5
Caramel au beurre salé		
Coupe fraises Melba (mai à septembre)		9
Deux boules de glace fraises, chantilly et fraises		
Coupe Américaine		9
Deux boules de glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly, brownie		

VINS AU VERRE ET CARAFES

VINS BLANCS

	12CL	50CL
Viognier, VDF Château de Marmorières (Pays d'oc) 2024	6	24
Chardonnay, VDF Marmorières (Pays d'oc) 2024	6	24
Vin Vendéen, Domaine Les Jumeaux, cailloux blanc 2023 	6.8	27
AOP Pacherenc, Collection blanc moelleux (Sud-ouest) 2023	6,5	25
AOP Savennière, Domaine des Beaumard (Loire) 2022	7,5	30
AOP Quincy, Jean Michel Sorbe 2025	7	28
Médoc AOP, Domaine Dompierre (Bordeaux) 2024	6,5	25
Chablis AOP, Christophe Camu (Bourgogne) 2023	8	33

VINS ROSÉS

Moment de plaisir IGP, (Pays d'oc) 2024	5	21
La Grande Sieste AOP, (Pays d'oc) 2024	6.5	26
Vin Vendéen, Domaine Les Jumeaux Le Paradis 2025 	6.8	27
Côte de Provence AOP Château Coussin 2024	7	28
Côte de Provence AOP, Château Marguerite, Symphonie 2025	7	28

VINS ROUGES

Graves AOP, Domaine Callac 2022 (Bordeaux)	5,5	22
Terrasses du Larzac AOP, 2024 (Languedoc)	6,5	26
Saint Nicolas de Bourgueil AOP Domaine Olivier 2024 (Loire)	5,9	23
Brouilly AOP, Domaine Demiane, Les Florales 2023 (Beaujolais)	6,5	26
Vin Vendéen AOP, Domaine Les Jumeaux clos des châtaigniers 2024 	6,8	27
Médoc AOP, Domaine Dompierre 2022 (Bordeaux)	6,8	27
Côtes du Rhône AOP, Saint- Esprit 2024 (Rhône)	5,5	22
Torus, Madiran AOP, Brumont 2023 (Languedoc)	6.2	25
Ventoux AOP, Xavier Vignon 2023 (Rhône) 	6.6	26
Côte d'or AOP, Phillippe le hardi 2022 (Bourgogne)	8	32



NOTRE CAVE

VINS BLANCS

75CL

Viognier VDF , <i>Château de Marmorières (Pays d'oc)</i>	32
Sauvignon IGP , <i>Les fumées blanches (Pays d'oc) 2023</i>	29
Chardonnay VDF , <i>Marmorières (Pays d'oc)</i>	32
Savennière AOP , <i>Domaine Bachelard 2022</i>	39
Entre-deux-mer AOP , <i>Cuvée Clemence (Bordeaux) 2023</i>	32
AOC Pacherenc , <i>Collection blanc moelleux (Sud-ouest) 2023</i>	36
Médoc AOP , <i>Domaine Dompierre (Bordeaux) 2025</i>	36
Quincy AOP , <i>Jean-Michel Sorbe 2025</i>	36
Vin Vendéen , <i>Domaine Les Jumeaux, cailloux blanc 2022</i> 	34
Pouilly-Fuissé AOP , <i>Jacques Dépaigneux Vieilles Vignes (bourgogne) 2023</i>	42
Pouilly Fumé APFC , <i>Domaine Balland-Chapuis Pierre Fines (Loire) 2023</i>	45
Saint Joseph AOP , <i>Graeme & Julie Bott (rhône) 2023</i>	68
Grand Vin Blanc Sec , <i>Château Guiraud (Bordeaux) 2022</i>	80
ASC Sauternes , <i>Petit Guiraud (Bordeaux) 2024</i> 	47
Menetou-Salon AOP , <i>Clos des Treilles, Maison Clément 2022</i>	42
Saint-Véran AOP , <i>Joseph Drouhin (bourgogne) 2023</i>	52
Saint-Romain AOP , <i>Joseph Drouhin (Bourgogne) 2022</i>	65
Condrieu AOC , <i>Clos boucher, Maison Delas (Rhône) 2022</i>	88
Saint-Aubin AOC , <i>Domaine Phillipe le Hardi (Bourgogne) 2022</i>	55
Chablis AOC , <i>Christophe Camu (Bourgogne) 2024</i>	42
Chablis 1er cru AOC , <i>Christophe Camu (Bourgogne) 2023</i>	62

VINS ROSES

Moment de plaisir AOP , <i>(Pays d'oc) 2024</i>	26
La Grande Sieste VDF , <i>Rosé de rêve (Languedoc) 2024</i>	32
Vin Vendéen , <i>Le Paradis, Domaine les Jumeaux 2025</i> 	34
La Clape AOC , <i>Cru d'exception commanderie St-Pierre La Garrigue (Languedoc) 2024</i> 	38
Côte de Provence AOP , <i>Château Coussin 2024</i>	39
Côte de Provence AOP , <i>Château Marguerite, Symphonie 2025</i>	39

VINS ROUGES

Bordeaux

75cl

Graves AOP , <i>Château Callac 2022</i>	28
Médoc AOP , <i>Domaine Dompierre 2022</i>	38
L'orangerie AOP , <i>Graves de Vayres 2023</i>	38
Haut Médoc AOP , <i>Domaine Dompierre 2022</i>	47
Saint-Estephe AOP , <i>Cru Bourgeois, Château Cossieu Coutelin 2020</i>	52
Pessac Léognan AOP , <i>Château Lagrave Martillac 2021</i>	56
Saint-Julien AOP , <i>Domaine Duluc, de Branaire-ducru 2019</i>	55

Pour plus de références, Demandez la cave de Sacha !

Val de la Loire

Vin Vendéen AOP, Domaine Les Jumeaux 2024 	34
Saint Nicolas de Bourgeuil AOP, Domaine Olivier 2024	30
Cavo AOP, 100% pinot noir Domaine Belmar 2020	35
Saumur AOP, Domaine de Nerleux Loups Noirs 2022 	58
Sancerre AOP, Joseph Melliott le Rabault 2024	45
Menetou-Salon AOP, Maison Clément, Clos des Treilles 2022	55
Sancerre AOP, La Louisonne, domaine des terres blanches 2019	75

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP, Saint-Esprit Maison Delas 2024	30
Ventoux AOP, Xavier Vignon 2023 	41
Crozes-Hermitage AOP, Domaine Les Grands Chemins, Maison Delas 2022	58
Vaqueyras AOP, Domaine Les Genêts, Maison DeLas 2023	44
Château Neuf du Pape AOP, Collection Inspiration, Xavier Vignon 2022	79
Saint-Joseph AOP, Graeme & Julie Bott 2022	67
Cornas AOP, Maison Delas 2022	70
Côte Rôtie AOP, La Landonne 2022	165
Kamaka AOP, Graeme & Julie Bott 2022	75

Languedoc Roussillon

Torus, Madiran AOP, A. Brumont 2023	34
Montus, Madiran AOP, A. Brumont 2021	58
Terasse du Larzac AOP, Cuvée Guilhem 2024	33
Fitou AOP, Cuvée des ardoises les Erles 2023	35
Pic Saint-Loup AOP, Domaine des Rocs 2023 	44
Cru d'exception, La Clape AOP, Commanderie Saint-Pierre La Garrigue 2021	52
La Grande Sieste VDF, Fantasma 2022	69

Beaujolais

Moulin à vent AOP, Domaine Joseph Drouhin 2021	45
Juliènas AOP, Tête de cuvée Sylvain Tête 2022	52
Morgon AOP, Côte de Py Steve Charvet 2024	38
Beaujolais Village AOP, Petite fleur, Château des Bachelards 2022	38
Brouilly AOP, Domaine Demiane, Les Florales 2023	33

Bourgogne

Bourgogne AOP, Côte d'Or Château le Hardi 2022	42
Mercurey AOP, Les Chenaults Château le Hardi 2022	58
Santenay AOP, Les Hâtes, Château le Hardi 2021	62
Irancy AOP, Vins de l'Etonne Christophe Camu 2022	52
Gevrey Chambertin AOP, Château le Hardi 2019	100
Bourgogne AOP, Hautes-côtes de nuit, Domaine Aujoux 2023 	46
Beaune AOP, Domaine Joseph Drouhin 2021	85

Corse & Italie

Pumonté AOP Corse, (rouge) Domaine Alzipratu 2022	49
Pumonté AOP Corse, (blanc) Domaine Alzipratu 2024	52
Posidone IGP, Italie (rouge) 2024 	31
Bio Primitivo IGP, Italie (rouge) vin des Pouilles 2023 	33

CHAMPAGNES

La coupe Deutz brut	10
Bouteilles (75cl)	
Deutz Brut	70
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 <i>Red Label</i> 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. <i>Louis Roque</i> 40°	12
Cognac Tesseron X.O 40°	18
Armagnac VSOP Targuerie / Tribu	10

Rhums

Botran 15 ans 40° (<i>Guatemala</i>)	9
Diplo. Mantuano 40° (<i>Vénézuéla</i>)	9
Ratu Signature 35° (<i>Fidji</i>)	10
Santa Teresa 1796 40° (<i>Vénézuéla</i>)	12

Eaux-de-vie & Liqueurs

Calvados Magloire V.S. 40°	8
Eaux de vie <i>Mirabelle, Poire, Framboise</i> 40°	8
Limoncello Vila Duca 25 °	6
Mentilla Vrignaud 24°	6,2
Baileys 17°	6,5
Délice de caramel Vrignaud 17 °	7
Liqueur de Poire <i>La Richelieu</i> 35°	7
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