

BIÈRES

PRESSIONS

25CL 33CL 50CL BOUTEILLES

1664 5.5° blonde	4.2	5.2	7	Lindeman's kriel 3.5° bière fruits rouges 25cl	5.5
Grimbergen 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
Pietra Rossa 6.5° bière rouge	4.5	6.2	8.8	Pietra Ambrée 6.5° 33cl	7.2
Anosteke 7.5° bière triple	4.5	6.2	8.8	1664 blanche 5°	7.2

APÉRITIFS

Pastis 5l, Ricard 2cl	3	Kir 10cl «Château Val Joanis»	5
Trouspinet Vignaud 6cl	5	fraises des bois, pêche, framboise, mûre, cassis	
Porto rouge ou blanc 6cl	5	Kir pétillant 10cl «crément domaine des 2 moulins»	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, plate ou pétillante	6	Jus de fruits 25cl	3.5
Perrier 33cl	3.9	Orange, tomate, ananas, pomme, abricot	
Diabolo 25cl	3.9	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	3.9	Ginger beer 20cl Thomas Henry	3.9

LES SANS ALCOOLS

Virgin Mojito	7	Cocktail de jus de fruits	6
Virgin Mule, citron, cranberry et ginger	7	1664 Sans Alcool 0.0° 33cl	5.5
Virgin Spritz	8	IPA Sans Alcool 0.4° Brasserie local Muet	7
Virgin Hugo Spritz	8	Rosé Piscine 12cl Les fumées blanches 0.0%	5.5

COCKTAILS

Mojito, rhum, citron, menthe, sucre, eau pétillante	8.5	White kiss, vodka, nectar de poire, liqueur vanille	10
Caïpirinha, cachaça, citron vert et sucre	8	citron, champagne Deutz brut	
Mule, Gin ou vodka ou rhum, citron et ginger beer	8	Red Velvet, rhum blanc, jus de cerise,	9
Negroni, gin, campari, quintinye rouge	8.5	ammareto Disaronno, citron	

BAR A SPRITZ 9.

Classique Spritz, aspide, prosecco, eau pétillante	Campari Spritz, campari, prosecco, eau pétillante
Hugo spritz, Sureau, prosecco, eau pétillante	Bergamote Spritz, bergamote, prosecco, eau pétillante
Vanilla Citrus, sureau, vanille, prosecco, eau pétillante	Limoncello Spritz, limoncello, prosecco, eau pétillante
Spritz Royal, aspide, champagne (supp+ 2e)	Blue Spritz, spiruline, prosecco, eau pétillante

À PARTAGER / ENTRÉES

Planche de charcuterie (2/3 pers)..... 18 <i>(supp +6€ fromages)</i>	La burrata 10 
Le mont d'or (4 pers 15min de cuisson)..... 30	<i>Pesto, pignons de pin et tomates</i>
Rillettes de canard (2 pers) 12	Escargots de vendée 6 ou 12 8.5/16
<i>carpaccio de cornichons</i>	Cuisses de grenouille 15
Planche Tribu (4 pers) 32	<i>persillade</i>
<i>Foie gras, charcuteries, fromages et terrine</i>	Velouté 6.5
Saint-Marcellin lardé et rôti..... 9	<i>poireaux, pomme de terre et guanciale</i>
Terrine artisanale 5.5	Foie gras d'Ernest Soulard..... 14.5
Saumon fumé fumoir de la guib Vendée 12	<i>Chutney maison et pain aux figues</i>
<i>crème aneth citron</i>	Oeuf parfait 8 
	<i>Crème champignon, croûtons et parmesan</i>

TARTARE & SALADES

Salade Saumon fumé, saumon fumé, betteraves, croûtons, courgettes et crème aneth	18
Salade Gourmande, gésiers, magret fumé, champignons, oeuf poché et croûtons	19.5
Supp+6€ foie gras	
Salade de Mizotte, aumônière de mizotte, jambon vendéen, tomates confites et carottes	16
Tartare de boeuf Limousin préparé par nos soins, frites et salade	18
supplément jaune d'oeuf : 1€	
Tartare de boeuf au chorizo, préparé par nos soins, frites et salade	19

BURGERS

Cheddar, boeuf haché, mayonnaise, roquette, tomates confites et cornichons	14.9
Mizotte, boeuf haché, Mizotte, mayonnaise, roquette, tomates confites et cornichons	15.9
Bleu d'Auvergne, boeuf haché, crème Bleu d'Auvergne, mayonnaise, roquette, tomates confites, cornichons	18.9
Chorizo, boeuf haché, mayonnaise, roquette, tomates confites cornichons, chorizo et crème chorizo	16.9
Triple cheddar Flambé, Boeuf haché, triple cheddar, lard, mayonnaise, roquette, tomates confites et cornichons	21

VÉGÉS

Burger burrata, courgette, sauce vierge, roquette, cornichons et mayonnaise	16.9
Lasagne Végétarienne, légumes du moment et garniture au choix	15.9
Choux-fleur rôti, mousseline de carotte au curcuma, oignons frits et pickles de choux	17.9
Salade Tribu, radis, chèvre frais local "Ferme de la chancelière", concombre et poivrons marinés	16.9

VIANDES

La Tribu fait le choix du 100% français. Viandes nées, élevées en France 

Hauts de cuisse de poulet grillés, <i>garniture et sauce au choix</i>	14.9
Rognons de veau grillés au barbecue, <i>crème moutarde et garniture au choix</i>	19.5
Parmentier de canard, <i>roquette et jus de viande réduit</i>	16.9
Pavé de bœuf Charolais grillé au barbecue, 220g, <i>sauce et garniture au choix</i>	18.9
Véritable andouillette de Troyes AAAAA, <i>crème moutarde et frites</i>	17.9
Paleron de cochon confit, <i>sauce à la bière locale et frites</i>	19
Blanquette de veau, <i>riz aux petits légumes</i>	20
Tomahawk de veau 450g, <i>beurre au romarin et garniture au choix</i>	35
Le Charolais à partager pour 2 660 g de bœuf charolais grillé au barbecue, <i>servi avec le beurre "Café de Paris" et frites</i>	59
Entrecôte de bœuf grillée au barbecue 280g, <i>sauce et garniture au choix</i>	28
Côte de bœuf grillée au barbecue maturée <i>Race selon arrivage, 2 sauces et 2 garnitures au choix</i>	à définir selon arrivage
Tournedos grillé au barbecue 250g <i>sauce et garniture au choix</i>	34
Supp foie gras poêlé +6€	
Le Cohiba 250g, <i>tournedos grillé fumé au cigare Cohiba</i> <i>Servi avec 2cl de Whisky tourbé Ardbeg 5 ans, sauce et garniture au choix.</i>	38

POISSONS

Filet de truite, <i>crème citron estragon et légumes de saison</i>	20
Thon mi-cuit à la plancha, <i>sauce vierge et légumes de saison</i>	22
Brandade de la Tribu, <i>cabillaud, salade de sucres</i>	25
Saint-Jacques poêlées, <i>sauce Noilly Prat et légumes de saison</i>	28

SAUCES

Bleu d'Auvergne
Mayonnaise maison
Sauce poivre
Crème moutarde
Beurre "Café de Paris"
Supplément : 1€

GARNITURES

Frites
La pomme de terre au four rôtie
Légumes de saison
Salade
Écrasé de pomme de terre
Supplément : 4€

MENU ENFANT 12

Tenders maison ou steak haché au boeuf, accompagnement au choix
demi brioche (chocolat ou caramel) ou 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau

DESSERTS

Assiette de fromage, <i>chutney et salades</i>	9
Crème brûlée, <i>vanille de Madagascar</i>	7.5
Île flottante au caramel au beurre salé, <i>amandes grillées</i>	6.5
Café gourmand, <i>mini crème brûlée, madeleine, fondant chocolat et tartelette aux fruits</i>	8.9
Tartelette au chocolat, <i>caramel au beurre salé, ganache chocolat et noix de pécan</i>	8.5
Baba au rhum, <i>chantilly</i>	10
Entremet Mont-blanc, <i>sablé breton, mousse de marron, chantilly</i>	9
Brioche perdue Vendéenne, <i>caramel ou chocolat</i>	8.5
Profiteroles, <i>3 choux glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly et amandes</i>	9.9
Tarte citron meringuée	8.5

La petite touche qui accompagne votre dessert

Pineau des Charentes Maison Rémi Landier 10cl 6€

Le blanc, *complice des desserts vanillés, fruités et des pâtisseries au beurre*

Le rouge, *pour un accord gourmand avec le chocolat*

GLACES

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

Boule de glace	1 Boule	3
<i>Vanille de Madagascar, Chocolat au lait suisse,</i>	2 Boules	5.5
<i>Fraise, Sorbet mangue, citron vert, berriolette</i>	3 Boules	7.5
<i>Caramel au beurre salé</i>		
Coupe Américaine		9
<i>Deux boules de glace vanille, sauce chocolat noir intense, chantilly, fondant chocolat</i>		
Colonel		9
<i>Deux boules de sorbet citron vert et vodka (4 cl)</i>		
Supplément Caramel au beurre salé / sauce chocolat noir / chantilly		1

VINS AU VERRE ET CARAFES

VINS BLANCS

	12CL	50CL
Blanc de noir VDF, <i>Château Val Joanis (Lubéron) 2024</i>	5.5	22
Viognier, VDF <i>Domaine les Salices (Pays d'oc) 2024</i>	6	24
Chardonnay, VDF <i>Domaine les Salices (Pays d'oc) 2024</i>	6	24
La Grande Sieste VDF <i>(Pays d'oc) 2025</i>	6.5	26
Vin Vendéen, IGP Val de Loire, <i>Domaine Les Jumeaux, cailloux blanc 2025 demeter</i> 	6.8	27
Pacherenc AOC, <i>Collection blanc moelleux (Sud-ouest) 2022</i>	6.5	26
Menetou AOC, <i>Domaine Chavet (Loire) 2024</i>	7	28
Chablis AOC, <i>Christophe Camu (Bourgogne) 2025</i>	8	33

VINS ROSÉS

Moment de plaisir IGP, <i>(Pays d'oc) 2025</i>	5	21
La Grande Sieste VDF, <i>(Pays d'oc) 2025</i>	6.5	26
Vin Vendéen, IGP Val de Loire, <i>Domaine Les Jumeaux Le Paradis 2025 demeter</i> 	6.8	27

VINS ROUGES

Graves AOC, <i>Domaine Callac 2022 (Bordeaux)</i>	5.5	22
Posidone Primitivo, IGP Puglia 2024 <i>(Vin des poulilles)</i> 	5.9	23
Saint Nicolas de Bourgueil AOC <i>Domaine Olivier 2024 (Loire)</i>	5.9	23
AOP Menetou, 2024 <i>Domaine Chavet (Loire)</i>	7	28
Vin Vendéen, IGP Val de Loire, <i>Domaine Les Jumeaux clos des châtaigniers 2023 demeter</i> 	6.8	27
Brouilly AOC, 2024 <i>domaine Demiane (Beaujolais)</i>	7	28
Grave de vayres AOC, <i>L'orangerie 2023 (Bordeaux)</i>	7	28
Côtes du Rhône AOC, <i>Saint- Esprit 2024 (Rhône)</i>	5.5	22
Madiran AOC, <i>Torus, Brumont 2023 (Sud-Ouest)</i>	6.2	25
Ventoux AOC, <i>Xavier Vignon 2023 (Rhône)</i> 	6.5	26
Bourgogne AOC, <i>Pinot Noir, Joseph Drouhin 2022 (Bourgogne)</i>	8	32

NOTRE CAVE

VINS BLANCS

75CL

Viognier VDF, <i>Les Salices (Pays d'oc)</i>	32
Blanc de Noir VDF, <i>Château Val Joanis (Lubéron) 2024</i>	30
Chardonnay VDF, <i>Marmorières (Pays d'oc)</i>	32
Entre-deux-mer AOC, <i>Cuvée Clémence (Bordeaux) 2024</i>	32
Pacherenc AOC, <i>Collection blanc moelleux (Sud-Ouest) 2022</i>	36
La Grande Sieste VDF, <i>Blanc de rêve (Pays d'Oc) 2025</i>	35
Menetou-Salon AOC, <i>Domaine Chavet, La Côte (Loire) 2025</i>	38
Menetou-Salon AOC, <i>Domaine Chavet, Clos de Coquin (Loire) 2023</i>	45
Vin Vendéen, IGP Val de Loire, <i>Domaine Les Jumeaux, cailloux blanc 2025 demeter</i> 	34
Pouilly-Fuissé AOC, <i>Jacques Dépaigneux Vieilles Vignes (bourgogne) 2024</i>	42
Pouilly-Fumé AOC, <i>Domaine Balland-Chapuis Pierre Fines (Loire) 2023</i>	45
Saint Joseph AOC, <i>Graeme & Julie Bott (rhône) 2023</i>	52
Bordeaux AOC, <i>Grand Vin Blanc Sec, Château Guiraud (Bordeaux) 2022</i>	79
Sauternes AOC, <i>Petit Guiraud (Bordeaux) 2024</i> 	47
Saint-Véran AOC, <i>Joseph Drouhin (bourgogne) 2023</i>	52
Saint-Romain AOC, <i>Joseph Drouhin (Bourgogne) 2023</i>	65
Condrieu AOC, <i>Clos boucher, Maison Delas (Rhône) 2022</i>	88
Saint-Aubin AOC, <i>Château Phillipe le Hardi (Bourgogne) 2023</i>	55
Chablis AOC, <i>Christophe Camu (Bourgogne) 2025</i>	42
Chablis 1er cru AOC, <i>Christophe Camu (Bourgogne) 2024</i>	62

VINS ROSES

Moment de plaisir, IGP (Pays d'oc) 2025	26
La Grande Sieste VDF, <i>Rosé de rêve (Pays d'Oc) 2025</i>	32
Vin Vendéen, IGP Val de Loire <i>Le Paradis, Domaine les Jumeaux 2025 demeter</i> 	34
Côte de Provence AOC, <i>Minuty Prestige, (Provence) 2024</i>	39

VINS ROUGES

Bordeaux

75cl

Graves AOC, <i>Château Callac 2022</i>	28
Graves de Vayres AOC, <i>l'Orangerie 2023</i>	38
Saint-Estephe AOC, <i>Cru Bourgeois, Château Cossieu-Coutelin 2020</i>	52
Pessac-Léognan AOC, <i>Château Lagrave-Martillac 2021</i>	56
Saint-Julien AOC, <i>Domaine Duluc, de Branaire-ducru 2020</i>	55
Pessac Léognan AOC, <i>Château Latour-Martillac 2018</i>	85

Pour plus de références, Demandez la cave de Sacha !

Val de la Loire

Vin Vendéen, IGP Val de Loire, Domaine Les Jumeaux 2024	34
Saint Nicolas de Bourgueil AOC, Domaine Olivier 2024	30
Saumur AOC, Domaine de Nerleux, Loups Noirs 2022 	45
Menetou-Salon AOC, Domaine Chavet, La Côte 2024	38
Menetou-Salon AOC, Domaine Chavet, Clos des Jentonnnes 2023	45

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOC, Saint-Esprit Maison Delas 2024	30
Ventoux AOC, Xavier Vignon 2023 	41
Crozes-Hermitage AOC, Domaine Les Grands Chemins, Maison Delas 2023	58
Vaqueyras AOC, Domaine Les Genêts, Maison Delas 2023	44
Château Neuf du Pape AOC, Collection Inspiration, Xavier Vignon 2022	70
Saint-Joseph AOC, Maiso, Delas 2023	67
Cornas AOC, Maison Delas 2021	70
Côte Rôtie AOC, La Landonne 2022	165

Languedoc Roussillon

Madiran AOC, Torus, A. Brumont 2023 (Sud-Ouest)	34
Madiran AOC, Montus, A. Brumont 2021 (Sud-Ouest)	50
Corbière Boutenac AOC, Gérard Bertrand Château de Villemajou 2023	45
Fitou AOC, Cuvée des ardoises, les Erles 2023	35
Pic Saint-Loup AOC, Domaine des Rocs 2024 	44
Cigalus, IGP Aude Hauterive, Gérard Bertrand 2021	50
La Grande Sieste VDF, Fantasma 2022	69

Beaujolais

Moulin à vent AOC, Domaine Joseph Drouhin 2022	45
Juliénas AOC, Tête de cuvée Sylvain Tête 2022	52
Morgon AOC, Côte de Py Steve Charvet 2025	38
Brouilly AOC, Domaine Demiane, Les Florales 2024	38
Beaujolais Village AOC, Petite fleur, Château des Bachelards 2022	38

Bourgogne

Bourgogne AOC, Pinot noir, Domaine Joseph Drouhin 2022	42
Mercurey AOC, Les Chenaults, Château Philippe le Hardy 2022	58
Santenay AOC, Les Hâtes, Château Philippe le Hardy 2021	62
Irancy AOC, Vins de l'Etonne Christophe Camu 2022	52
Gevrey Chambertin AOC, Château Philippe le Hardy 2019	100
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Aujoux 2024 	46
Beaune AOC, Domaine Joseph Drouhin 2021	85

Corse & Italie

Pumonté AOP Corse, (rouge) Domaine Alzipratu 2022	49
Pumonté AOP Corse, (blanc) Domaine Alzipratu 2024	52
Posidone primitivo, IGP Puglia Italie (rouge) 2024 	30
Bio Primitivo, IGP Puglia Italie (rouge) vin des pouilles 2024 	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

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° (Guatemala)	9
Diplo. Mantuano 40° (Vénézuéla)	9
Santa Teresa 1796 40° (Vénézuéla)	12

Eaux-de-vie & Liqueurs

Calvados Magloire V.S. 40°	8
Eaux de vie Mirabelle, Poire, Framboise 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 La Richelieu 35°	7
Amaretto Disaronno 29°	8
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