

TRIBE	TABLE
-------	-------

TRIBE	TABLE
-------	-------

PINSA

CARBONARA

Pecorino Romano AOP, œuf, poivre, guanciale croquant

15

TARTUFATA

Champignons, crème tartufata

17

MORTADELLE

Stracciatella, pistaches concassées, mortadelle de Bologne

16

Suppléments disponibles : Burrata (+6 €) – Stracciatella (+3 €)

SOFTS

Eaux

Acqua Panna 75cl	5
San Pellegrino 1L	5.5
San Pellegrino 50cl	4

Sodas

Perrier 33cl	5
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	5
Schweppes tonic, Schweppes agrumes 25cl	5

Jus de fruits Maison Specht 25cl

Orange, fleur d'oranger bio	6
Pomme, sureau	6
Poire, vanille	6

Mocktails bio 25cl

Muse Prodigieuse - abricot, bergamote, romarin	6.5
Madame Yang - framboise, litchi, baie rose	6.5

Boissons artisanales UMÀ 33cl

Orangeade	6
Ginger Beer	6
Limonade artisanale	6

THÉS & CAFÉS

Torréfacteur Parisien LOMI

Espresso, décaféiné, noisette, allongé	3
Double espresso	4
Cappuccino*	5
Latte, flat white*	5

Spécialités froides

Café frappé	5
Cold Brew - café brassé à froid	
-	
Chocolat chaud*	5

Lattes bio par La Main Noire*

Matcha - Sucre de betterave, gingembre, moringa	6
Chai - Sucre de betterave, cannelle, gingembre, cardamome verte, noix de muscade, poivre noir, clou de girofle, thé noir	
Blue - Sucre de betterave, noix de coco, gingembre, spiruline bleue, sumac sauvage	

Sélection de thés bio Nemi

English breakfast	4
Earl Grey	
Thé vert nature	
Infusion citronnelle et gingembre, camomille	

Suppléments disponibles : Sirops (+0,5 €)
*Boissons végétales disponibles (+1 €)

Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

BIÈRES

Heineken (pression) 25cl / 50cl	5	9
Gallia IPA (pression) 25cl / 50cl	7	10
Corona 33cl	-	7
Gallia sélection 33cl	-	8
Cidre Appie Brut 33cl	-	6
IPA Soda 0% 33cl	-	6

VINS

VINS ROUGES

	12cl	75cl
Chianti Superiore - San Lorenzo DOCG	6	27
Montepulciano - Montepulciano, 2024 bio	6	24
Valpolicella Ripasso - Vénétie, 2020	8	38
L'oratoire des papes - Chateauneuf Du Pape, Grenache Noir 2022	-	65

VINS BLANCS

Rolle In Stone - IGP Côtes Catalanes, Vermentino, 2024 bio	-	29
Saint Martin La Roche - Chablis, Chardonnay	9	45
Bolla Pinot Grigio - Pinot Gris, 2024	6	24
Grillo - Grillo Sicilia DOP, 2023	-	27

VINS ROSÉS

Poggio a Rossi - Pinot Nero Toscana Rosato IGT	6	27
Infinito - Rondinella, Corvina, Molinera, 2023	7	30

CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut La Cuvée - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	15	75
Joseph Perrier Blanc de Blancs - Chardonnay	-	80

VINS PÉTILLANTS

Martini Prosecco	9	-
Riccadonna Prosecco	7	36

PLANCHES POUR 2

CHARCUTERIE

Spianata piquante, mortadelle de Bologne
IGP, speck, beurre, pickles d'oignons

17

FROMAGE

Pecorino au poivre noir, scamorza fumée,
provolone, stracciatella, fruits secs, miel

18

VEGGY

Houmous de pois chiche, tyrokafteri,
arancini cacio e pepe, choux fleur, carottes

20

PLANCHES POUR 3+

CHARCUTERIE

Spianata piquante, mortadelle, speck, beurre,
pickles

30

FROMAGE

Pecorino au poivre noir, scamorza fumée,
provolone, stracciatella, fruits secs, miel

32

MIXTE

Spianata piquante, mortadelle, pecorino au
poivre noir, provolone, pickles, fruits secs, miel

34

Suppléments disponibles : Burrata (+6€) – Stracciatella (+3€)

Végétarien

Pour toute question relative aux
allergènes et aux origines, notre équipe
est à votre disposition.

APERITIVO

À PARTIR DE 18H00

ARANCINI CACIO E PEPE  9
Cacio e pepe, fondue de Parmigiano, Pecorino Romano AOP

BURRATA  10
Burrata 120g, roquette, tomates cerises confites, huile d'olive bio

BURRATA D'ORIENT  11
Burrata 120g, poêlée de champignons au thym citron et sumac

FALAFELS  10
Falafels sauce tahini, yahourt et citron

FRITTO DEL MARE 12
Calamars frits, mayonnaise à l'ail et citron

À PARTAGER... OU PAS !

HOUMOUS AU ZAATAR  9

GRANDE BURRATA  16
Burrata 200g, tomates cerises confites, huile d'olive bio

GRANDE BURRATA D'ORIENT  18
Burrata 200g, poêlée de champignons au thym citron et sumac

Pour toute questions relative aux allergènes et aux origines, notre équipe est à votre disposition.

 = Végétarien

COCKTAILS

LES CREATIONS

SOUR TOSCANE 12
Vin blanc, jus de citron, sirop de châtaigne, miel, blanc d'œuf, cannelle

BOSCO OSCO 13
Bourbon, sirop de châtaigne, lait, romarin, cannelle, sel

CREMA BRUCIATA 14
Rhum, amaretto, cold brew, sirop de crème brûlée, mousse de lait

ROSSO DI ROMA 13
Vermouth blanc, jus de tomate, jus de citron, sirop de concombre, Osco original, huile d'olive, sel

LES CLASSIQUES

NEGRONI 12
Gin, vermouth rouge, Campari

ESPRESSO MARTINI 12
Vodka, espresso, liqueur de café, sucre de canne, fève tonca

BASIL SMASH 10
Gin, liqueur de basilic, jus de citron

PORNSTAR MARTINI 12
Vodka, liqueur de fruit de la passion, vanille Bourbon

MOCKTAILS

OCCITANA MULE 10
Osco original, jus de citron, sirop de gingembre, ginger beer

VERDE SPRITZ 10
Jus de pomme, jus de citron, tonic, Osco Eclat Brut

LES SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Ricard (2cl)	4
Lillet Blanc / Rosé (4cl)	6
Cinzano Rouge (4cl)	6
Campari (4cl)	6

GINS (4cl)

Beefater	10
Hendricks	12
Citadelle	12
Tanqueray	12

VODKAS (4cl)

Absolut	9
Grey Goose	11
Ciroc	11

TEQUILA & MEZCAL (4cl)

Olmecca	8
Don Julio Blanco	9
Patron Silver	11

RHUMS (4cl)

Havana 3 ans	8
Zacapa	10
Diplomatico	14
Don Papa	12

WHISKIES (4cl)

Bourbon

Bulleit bourbon	7
Markers Mark	9
Aberlour	10

Blended Malt

Monkey	10
--------	----

Single Malt

Talisker	9
----------	---

Japonais

Nikka from the Barrel	12
-----------------------	----

COGNAC (4cl)

Courvoisier VSOP	14
------------------	----

LIQUEURS (4cl)

Chambord	9
Saint Germain	9
Baileys	8
Cointreau	7
Grand Marnier	7

DIGESTIFS (4cl)

Get 27	8
Amaretto Disaronno	8
Limoncello	8
Chartreuse	8
Jägermeister	9

TRIBE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Tous nos prix sont en euros TTC service compris