



# TRIBU

*tribulations bistronomiques...*

ENTRÉE

- Velouté de champignons, Magret fumé 12
- Tarte fine, Rillettes de maquereaux, Oignons rouge confits 12
- Crumble de butternut, Poire, Parmesan  10

PLAT

- Filet de sébaste, Fondue de choux vert, Potimarron rôti 25
- Pavé de colin, Crème d'endives fumée, Brocolini, Julienne de carottes 26
- Magret de canard, Sauce bière & vergeoise 28
- Navet au miel, Patate douce, Poire rôtie
- Pièce du boucher, Sauce aux 2 poivres 29
- Frites maison, Sucrine braisée
- Burger façon carbonnade, Frites maison, Mesclun 19
- Fregola Sarda, Crème de cheddar, Epinards  17

DESSERT

- Sélection de fromages du coin affinés 12
- Yaourt - Pommes - Kiwi 11
- Yaourt égoutté, Brunoise de kiwi, Pomme Granny Smith, Gel de pommes, Siphon noix de coco, vinaigrette kiwi
- Merveilleux au speculoos revisité 11
- Poire & Chocolat 11
- Ganache caramel au beurre salé & chocolat au lait, Poires caramélisées, Crumble
- Banoffee "à la française" 11
- Crumble chocolat, Sorbet banane caramel, Compotée de banane, Noix de pécan caramélisées, Espuma dulce de leche
- Glaces & sorbets la boule 3

## MENU ENFANT (-12ANS)

14.90 €

Sirop à l'eau

Pâtes Bolognaise **ou** Filet de poisson du jour  
**ou** Aiguillettes de poulet panés

Frites maison **ou** pâtes au beurre **ou** légumes de saison

Brownie au chocolat **ou** Salade de fruits **ou** 2 boules de glaces