

*Ici, la cuisine suit les saisons et les marées. Le Chef compose une carte courte, ancrée dans les terroirs de la Côte d'Opale, où chaque produit a une provenance et chaque plat, une raison d'être. À partager ou à savourer seul, à voix haute ou en silence.*

*Bienvenue chez Tribu.*

# TRIBU

*Bar & Restaurant*

# LA TABLE DU MIDI

*À votre arrivée, notre équipe vous présente la sélection du Chef.*

ENTRÉE . PLAT OU PLAT . DESSERT

**16,90 €**

---

ENTRÉE . PLAT . DESSERT

**19,90 €**

# LES ENTRÉES

---

*A la carte*

## CROQUE BRIOCHE

*crevettes grises et roses, sauce cocktail*

14

## SALADE CROQUANTE

*cromesquis de Maroilles, gelée à la bière*

12

## HADDOCK FUMÉ DE CHEZ JC DAVID

*duo d'asperges, crème acidulée*

14

## MELON & JAMBON DE BAYONNE

*gelée de Porto rouge*

14

## VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES

*oeuf mollet frit, huile de pistache*

14

# LES PLATS

*A la carte*

|                                                                                                                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>PÊCHE DU JOUR</b><br><i>risotto de céleri, sauce bisque</i>                                                                                                                  | 26 |
| <b>FISH &amp; CHIPS</b><br><i>garniture au choix</i>                                                                                                                            | 21 |
| <b>BURGER POULET CROUSTILLANT</b><br><i>poivron grillé, jalapenos, cheddar mature, garniture au choix</i>                                                                       | 23 |
| <b>PIÈCE DU BOUCHER</b><br><i>sauce béarnaise, garniture au choix</i>                                                                                                           | 25 |
| <b>RIS DE VEAU</b><br><i>fèves et petits pois, purée à la Robuchon</i>                                                                                                          | 35 |
| <b>ASPERGES BLANCHES ET VERTES</b> <br><i>béchamel végétale, copeaux de Mimolette vieille</i> | 22 |

## GARNITURE AU CHOIX

5€ LA PORTION SUPPLÉMENTAIRE

*Salade de jeunes pousses ou purée à la Robuchon ou frites*

# LES DESSERTS

---

*A la carte*

|                                                              |               |
|--------------------------------------------------------------|---------------|
| SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS DU COIN                        | 9             |
| MOUSSE AU CHOCOLAT                                           | 10            |
| CRÈME BRULÉE A LA VANILLE                                    | 10            |
| PROFITEROLE<br>Chou craquelin, glace vanille, sauce chocolat | 12            |
| PAVLOVA<br>Fraises, rhubarbe, chantilly vanille & tonka      | 12            |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND                                         | 9             |
| GLACES & SORBETS "PROMIS JURÉ"                               | LA BOULE 3.50 |

# LE MENU ENFANTS

---

*Pour les moins de douze ans*

**14,90€**

SIROP À L'EAU

---

STEAK HACHÉ  
OU  
FILET DE POISSON DU JOUR  
OU  
TENDERS DE POULET

---

FRITES  
OU  
PURÉE  
OU  
LÉGUMES DE SAISON

---

GLACE ARTISANALE "PROMIS JURÉ"  
VANILLE, CHOCOLAT OU FRAISE