




# TRIBU

*tribulations bistronomiques...*

## ENTRÉE

- Gaspacho, Pastèque, Poivron rouge, Bresaola 14
- Tartare de tomates, Burratina, Huile de roquette  14
- Carpaccio, Daurade à la Tahitienne  16

## PLAT

- Pavé de colin, Vinaigrette aux herbes 25
- Fraîcheur de quinoa & lentilles aux petits légumes
- Dos de lieu noir, Courgettes couleurs 26
- Bouillon à la citronnelle, Poivre tumut
- Magret de canard, Abricots rôtis au romarin 28
- Rattes du Touquet poêlées, Sauce miel & lavande
- Pièce du boucher, Caramel de vin rouge 29
- Frites maison, Jeunes pousses
- Burger, Pesto, Mozzarella, Tomate confite 19
- Frites maison, Jeunes pousses
- Taglierini, Pesto rouge, Aubergine rôtie, Tomates cerises  17

## DESSERT

- Sélection de fromages du coin affinés 12
- Citron sous feuille de meringue 11
- Crèmeux citron, Gel citron vert, Crumble, Meringue
- Chou fraise & chantilly 11
- Ganache montée vanille, Fraises, Chantilly, Coulis fraises
- Millefeuille vanille & caramel 11
- Pâte feuilletée caramélisée, Caramel onctueux, Ganache vanille
- 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