

« Le **MEZCAL** est le spiritueux qui symbolise la quintessence de la culture mexicaine. Son nom provient du nahuatl *melt* (agave) et *calli* (cuit). Cette eau-de-vie d'agave est la boisson totem qui coule dans les veines des Mexicains. Sa complexité organoleptique comprend des notes fumées, florales, terreuses, minérales et herbacées. Une palette aromatique aussi délicate que subtile à découvrir dans toute sa splendeur. Sa dégustation est un voyage dans les terroirs mexicains qui dessinent une véritable géographie des goûts, des saveurs et des arômes. » **Domingo Garcia**



MEZCAL, TEQUILA Y HARD SHOTS !!! SALUD Y DIXEEBE*

	2 cl	4 cl
MEZCAL DEGUSTATION		
Nuestra Soledad — Espadin <i>Finesse épicée et fumée</i>		7,5
Aprendiz — Espadin <i>Rondeur, sucrosité et agave</i>		9
Mezcal de Leyenda — Durango <i>Fruité, épicé, note de cuir</i>		8,5
Koch « Olla de Barro » — Espadin <i>Gourmand, minéral, rond</i>		9
MEZCAL FLIGHT		
3 Mezcal de dégustation 4 cl		24
MEZCAL PREMIUM D'AGAVE SAUVAGE		
El Jolgorio — Espadin <i>Vieilli 5 ans en Dame Jeanne</i>	7	12
El Jolgorio — Mexicano <i>Beaucoup de caractère et de cœur</i>	7	12
El Jolgorio — Tobala <i>Cultivé dans les rocheuses, très noble et aux propriétés curatives selon les indigènes</i>	8	14
El Jolgorio — Tepezate <i>Représentation du temps et de la sagesse, agave ayant mûri de 25 à 35 ans</i>	8	14
El Jolgorio — Madre Cuixe <i>Grand agave aux notes d'herbes et de grains toastés. Fruit de la terre, il présente de fines notes de noisettes</i>	8	14
El Jolgorio — Cuixe <i>Très sec et minéral, sent bon la terre mouillée</i>	8	14
El Rey Campero — Jabali <i>Fruit exotique, gourmand, sec</i>	8	14
HARD LIQUOR DEGUSTATION		
Tequila « Calle 23 » — Blanco		5
Mexican Coffee Liqueur — Fair <i>Liqueur de café de Veracruz</i>		6,5
Rhum « Tiki Lovers » — Pineapple <i>Délicieusement fruité</i>		6,5
Rhum « Tiki Lovers » — Blanc — Fruité et floral		6,5
TEQUILA PREMIUM		
Calle 23 — Añejo <i>Belle note ambrée et caramel</i>		8
Calle 23 — Criollo Blanco <i>Tequila de petite agave bleu, intensément fruitée et complexe</i>		14
Don Julio — Reposado <i>Des notes de miel, de fruit et de fumée</i>		13
Trece Lunas — Reposado <i>Bois de chêne blanc, café et chocolat</i>		9
Fortaleza — Blanco <i>Simplement la meilleure Tequila au monde</i>		14
MEXICAN ROULETTE		
3 Tequila Shots [2 cl] dont 1 HOT WINNER		12
RHUM PREMIUM		
Millionario — Solera 15 Años		9
Transcontinental Rum Line — Jamaica WP2013		10

LA SÉLECTION BIÈRE & CIDRE DU DISTRITO FRANCÉS

	25 cl	50 cl
PRESSION		
Demory Astroblonde — Fraîche et légère	4,6	7,2
BOUTEILLES 33 cl		33 cl
~ Mexican Beer		
Ambrée — Mexicali Dark — Rafraîchissante		7
Ambrée — Dia de los Muertos <i>Légère et équilibrée entre caramel et amertume florale</i>		7
Blonde — Mexicali <i>Fraîche, naturellement citronnée</i>		7
Gluten Free		
Blonde — Ocho Reales « Pilsner » <i>Acidulée, agréable et facile à boire</i>		7,5
~ IPA		
Brussel Beer Project « DELTA » — Amertume florale		8,2
Dry & Bitter « Dank and Juicy » <i>Houblon vert et finale sèche</i>		8,5
Magic Rock « Cannonball » <i>IPA de tradition, très fruitée et houblonnée</i>		7,8
~ Stout		
Siren « Broken Dream » <i>Belle bière de dessert aux couleurs chocolat café</i>		8,5
~ Blanche		
Dieu du ciel « Rosée d'hibiscus » — Bière de blé blanche à l'hibiscus. Plaisir fruité parfumé aux fleurs d'hibiscus		8
~ Pale Ale		
Beavertown « Gamma Ray » <i>Houblons de types américains qui lui confèrent des saveurs très exotiques, très fruitées</i>		8,2
~ Bière du moment <i>Une bonne bière sélectionnée par l'équipe</i>		??
~ Cidre Artisanal <i>Frais, rafraîchissant, 100% naturel, peu calorique</i>		7

SOFTS

Limonades & jus bios		
Lemonaid 33 cl : Citron Vert ou Fruit de la passion		4,8
Ice Tea 33 cl — Charitea Black (thé noir, citron, pointe d'agave) — Charitea Maté (naturellement énergisant)		4,8
Ice Tea 25 cl : BOS Peach ou Berry ou Ginger Lime		4
Jus de fruits bio 25 cl		
Meneau Orange		5
Meneau Fraise Framboise		5,5
Soda Artisanal		
Three Cents 20 cl : Ginger Beer ou Tonic		4,2
Cola Artisanal 33 cl		5,5
Eau Gazeuse 33 cl		4,5

DRINKS

COCKTAILS

NOTRE SÉLECTION DE VINS FRANÇAIS & VINS DU MONDE

	Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Btl
ROSÉ			
Côtes de Provence AOC, « Le Merle » — Pas du Cerf <i>Nez de fraises et de fruits blancs, bouche délicate et rafraîchissante.</i>	5,5	18	24
BLANC			
Languedoc, « Domaine Montrose » — Chardonnay <i>Vif et équilibré. Joli fruit en attaque avec une belle minéralité qui lui donne de la longueur.</i>	6,2		26
Touraine, « François Chidaine » — Sauvignon <i>Pure expression du sauvignon de Loire. Crayeux et plein de fruits, avec une note de pierre à fusil, il est terriblement gourmand et élané.</i>	6,5		30
Chili, « D'alamel » — Chardonnay <i>Notes de beurre et de fleurs blanches soulignées par l'agrumes et une légère acidité. Bouche élégante.</i>	6,5		32
Argentine, « Finca El Origen » — Torrontes <i>Vin blanc très élégant aux notes de fruits exotiques, litchi, passion et rose. Bouche fraîche et perlante.</i>	6,5		30
ROUGE			
Chili Tarapaca, « Varietal » — Carmenere <i>Nez de fruits mûrs et de réglisse, belle rondeur en bouche.</i>	6,5	21	32
Argentine, « Melodias » — Malbec <i>Nez de cerises noires et d'épices, bouche fruitée et séduisante.</i>	6,2	20	30
Mexique, L.A. Cetto — Cabernet Sauvignon <i>Notes de cassis, fruits noirs et d'épices douces, bel équilibre en bouche.</i>	6,2	20	30
Agenais, « Les carmes Beysac » — VDP <i>Le vin de bistrot par excellence, à boire accoudé sur le zinc. Un peu canaille mais jamais agressif, avec un joli fruit et plein de fraîcheur, un vrai canon comme on les aime...</i>		18	24
Bourgogne, « Côte chalonnaise » — Pinot Noir <i>Toute l'élégance de la Bourgogne et du pinot noir réunie dans cette jolie cuvée. Fruits rouges frais et note de cassis s'entremêlent et forment une bouche toute en dentelle et en précision. Le fruit est mûr et la finale délicieusement saline.</i>		25	34

	Verre	Pichet 75 cl
TEQUILA COCKTAILS — w/ Calle 23		
Sweet Tommy's Margarita <i>Lime, agave honey</i>	11	30
Version Mezcal		+ 3
Mexican Mule <i>Ginger Beer, lime</i>		32
Pink Matters <i>Pomegranate, hibiscus, lime</i>	12	32
Teki ! Toné ! Tonic ! <i>Lime, tonic</i>	12	32
MEZCAL COCKTAILS — w/ Nuestra Soledad		
Smoky Punch <i>Pineapple, vanilla, basil</i>	12	32
Bloody Maria <i>Chili, tomato</i>	12	32
Mezcal Sour <i>Lime, egg white</i>		13
Pink Mezquini — Long Shot 8 cl <i>Mezcal + hibiscus + Vermouth</i>		8
RHUM COCKTAILS		
Sip & Juice <i>Rhum blanc, lime, tonic</i>	12	32
Distrito Dark and Stormy <i>Rhum ambré, Golden Falernum, Ginger Beer</i>	12	32
PISCO COCKTAILS		
Piscococa <i>Cocoa beans, pineapple, vanilla, lime</i>	12	32
Pisco Sour <i>Lime, egg white</i>		13
BEER COCKTAILS ~ MICHELADAS	50 cl	1 l
Son of a Mitch <i>Tomato, spice, lime</i>	10	20
Extra Amber Mexican Beer	+ 2	+ 4
Macho Mitch — EXTRA HOT		22

VINS COUPS DE CŒUR DU DISTRITO FRANCÉS

<i>De belles bouteilles pour les grandes occasions et les petites célébrations du quotidien</i>		
Rouge — Roussillon « Coume des Loups » — Grenache Syrah et Carignan <i>Bouche ronde et fruitée, un super vin de copain, très gourmand, généreux et ensoleillé.</i>		36
Rouge — Argentine Rutini Cabernet — Malbec <i>Nez complexe de cuir, de tabacs, de moka et de fruits mûrs. Tanins bien présents en bouche et finale élégante.</i>		48
Rouge — Argentine Trapiche « Oak Cask » — Pinot Noir <i>Nez de violettes et de noyaux de cerises, bouche élégante avec des tanins présents mais fondus.</i>		36
Rouge — Italie « Chianti Classico » — Sangiovese <i>Une robe rubis et brillante pour des arômes complexes de fruits rouges et de cuir.</i>		48

FOOD MENU



TACOS

TORTILLA DE MAÏS SANS GLUTEN

KING KUNTA

~ Porc

Crispy Pork frite puis cuite dans le saindoux recouverte d'une sauce glacée de tamarin maison acidulée et légèrement épicée et de légumes en pickles frais et croquants (radis, cebette et coriandre).

Si tu es de ceux qui pensent que le gras c'est la vie, le Kunta c'est pour toi !

UP IN SMOKE

~ Poulet

Saumure de poulet fumée au foin, accompagnée d'une tranche d'orange, de légumes en escabèche (oignons, piments, poivrons), de carottes râpées vivifiantes, de frijoles (haricots noirs mexicains) et recouverte d'une émulsion d'avocats acidulée. Topping de cacahuètes et épices magiques.

DRUNKEN LOVE

~ Bœuf

Carne asada de bœuf mariné et flambé à la Tequila « Calle 23 », surmontée d'une salsa secrète de tomatillo acidulée, de chou rouge mariné, d'oignons caramélisés et de cacahuètes concassées.

DANI SATISFACTION

~ Veggie/Vegan

Vegan Tacos : chorizo de champignons au goût fumé, pickles acidulés de radis, chou-fleur et carotte. Touches de coriandre. Même les carnivores vont aimer !

PLATOS

DF KUNG FU STYLE MILANESA DE RES

~ Hampe de Bœuf Angus à la milanaise

Bœuf mariné dans une sauce gingembre, ail, oignon, citron vert puis pané et frit. Accompagné d'une purée maison de manioc, de frijoles (haricots noirs mexicains), de chips de patate douce et d'igname, le tout saupoudré d'épices magiques.

DF CHILAQUILES CON SALSA DE LA CASA

~ Veggie sans gluten

Plat classique de la Mama Mexicana. Totopos chips surmontées de la sauce rouge épicée de la famille Elizalde, de Feta fraîche, Sour Cream, tranches d'avocat et frijoles (haricots noirs mexicains) à l'epazote.

Extra œuf frit

DF CEVICHE

~ Poisson

Ceviche Distrito Style, dos de Lieu noir sur son lit de sauce leche de tigre acidulée et épicée et accompagné d'une émulsion aux notes de gingembre et de piment jalapeño et de chips maison de patate douce et d'igname.



ERNEST @helloernest #restaurantssolidaire

Tout au long de l'année votre restaurant Distrito Francés s'engage aux côtés de l'association Ernest dans son programme d'aide alimentaire aux familles en situation précaire. Nous ajoutons à l'addition du soir 30 cts qui vont directement à l'association. Cette contribution est à discrétion, n'hésitez pas à signaler en caisse si vous souhaitez qu'elle soit retirée.

SIDES

À PARTAGER

POLLO POPOPOP

~ Brochette de poulet

Brochette de poulet mariné au sucre pimenté, enrobage hommage au dieu Maïs fait de popcorn en poudre et corn flakes, menthe fraîche et coriandre — 2 brochettes / 8 pièces

DF STANDARD CUT

~ Guacamole + Totopos Chips

Ecrasé d'avocat relevé aux fines touches de coriandre, d'oignons rouges, de citron vert et de piment jalapeño accompagné de ses chips de maïs croquantes et épicées.

SWEET CHEEZUS

~ Dirty Nachos

Totopos Chips de maïs croustillantes recouvertes d'une crème de brie de Meaux et emmental, de patate douce fondante et de piment jalapeño piquant et acidulé. Very #Foodporn.

QUESO POR VIDA

~ Quesadillas

Larges quesadillas toastées et fondantes accompagnées de leur mayonnaise au piment fumé, de salsa pico de gallo et de rondelles de chorizo — 8 pièces

EXTRA VIDA

- ♦ Guac Sup + 2,5
- ♦ Frijoles (haricots noirs maison) + 2
- ♦ Jalapeño Sup (piment en escabèche) + 2
- ♦ Extra Cheezus cheese, fromage fondant (brie de meaux et emmental) + 2
- ♦ Extra Totopos Chips + 3

BURRITOS

DA F*CKIN BURRITO S03E01 AKA EL INCREDIBLE ROULK

~ FAT burrito

Bœuf en sauce verte secrète, réconfortante, chaleureuse et légèrement épicée (épinard, coriandre, jalapeño). Fromage râpé et Feta fraîche et fondante, frijoles (haricots noirs mexicains), carottes râpées vivifiantes, émulsion d'avocats acidulée et salade verte santé.

B.O.B.W V.2.0

~ Veggie burrito

Steak de champignons shitake au piment acidulé sauté à la sauce de soja et sauce aux huitres. Nouilles frites, pousses de soja, oignon nouveau, salade verte santé et fromage râpé.

FUEGO 3000

~ Pollo Salteado [poulet]

Saumure de poulet fumée au foin. Salade verte santé, frijoles (haricots noirs mexicains), émulsion d'avocats acidulée, carottes râpées vivifiante, poivron rouge, oignons caramélisés et fromage râpé.

Extra Guacamole dans ton Burrito ou tes Tacos ? Yummy !!! + 2,5

Comfort food

DESSERTS

Marvin's Room

~

Cheesecake au sablé spéculoos nappé d'un coulis de framboise et d'hibiscus, doux et croquant. Topping de chantilly maison à la fleur d'oranger.

6,5

Nana's Pecan pie sans gluten

~

La classique tarte aux noix de Pecan de mère-grand rafraîchie par un zeste de citron vert, sa chantilly douce et son miel d'agave gourmand.

6,2

Miss Hill

~

Moelleux au chocolat saupoudré d'une fine pluie de piment chipotle, de miel d'agave et sa chantilly.

6



Prix nets en Euros € — Service compris

Certains plats peuvent contenir des allergènes non mentionnés sur la carte. En cas d'allergies n'hésitez pas à nous consulter pour plus de précisions. Conformément à la législation, la licence restaurant nous autorise la vente des boissons alcoolisées uniquement à l'occasion des repas, et comme accessoire à la nourriture.