



NOTRE SÉLECTION DE VINS FRANÇAIS & VINS DU MONDE

BLANC

Blanc Bio — Domaine des Marnes Blanches, Cotes du Jura En 4 vis, 2016, Savagnin 46

Nez particulièrement expressif, livrant des arômes d'ananas. Sa bouche se distingue par une belle acidité et des saveurs d'agrumes.

Blanc Bio — P.J.Kuhn, 2016, Riesling Quarzit Trocken, Allemagne 46

Cuvée séduisante, l'attaque en bouche a du volume et une tension impressionnante. Superbe bouteille !

Blanc Nat — V&G, Y lo otro tambien, 2017, Verdejo, Espagne 36

Funky, joli fruit et vieille vigne, une belle expérience.

Blanc Nat — Calcarius, Bianco Puglia Bombino 1L 6,5 42

Acidité agréable, fruits tropicaux, idéal pour l'apéro.

Blanc Bio — Aphros Loureiro, 2017, Portugal 7 32

Arômes de fruits et fleurs, notes de citron vert, de fleur d'oranger et miel.

ROUGE

Rouge Bio — J. Fournier, Marsannay Les Longeroies — 2014, Pinot Noir, Bourgogne 55

Ample, texture douce et soyeuse, laisse s'exprimer l'éclat du fruit.

Rouge Bio — N. Bènés, La Saoulée — Gamay Beaujolais 36

Cassis fruité, floral et structuré.

Rouge Nat — Le temps fait tout — 2016, Rémi Poujol, Carignan/grenache/syrah, Hérault 34

Belle structure et légère matière en bouche. Fort agréable.

Rouge Bio — M. Coste, BIAU — 2010, Gamay/Pinot, Loire 34

Fin, racé, complexe, ce vin goûte superbement.

Rouge Bio — L'Acino, Chora Rosso — 2016, Magliocco/Guarnaccia nera/Greco Nero, Italie 7 32

Notes de fruits mûrs, avec une finale qui rappelle les sensations de violette et de rose. Intensité en bouche avec une belle fraîcheur et un final élégant, équilibré, aux tannins fermes.

Rouge Bio — J. Beck, Ink — 2016, 80 % Zweigelt et 20 % Saint Laurent, Autriche 6,5 30

Rouge violacé envoûtant. Croquant, frais, délicatement acidulé et assez droit.

Rouge Bio — Vville & Papillon, Impair — 2016, Merlot, Ardèche 34

Assemblage de 2 cuvées, structuré, léger, fluide et fruité.

Rouge Bio — P. Alliet, Chinon Vieille Vigne — 2016, Cabernet franc, Bourgogne 48

Nez frais, fruit rouge, bouche veloutée et texture tendre.

ORANGE

Orange Nat — A. Maule, Tavola bianco Pico — 2016, Garganega, Italie 68

Notes citronnées et tanins légers.

BULLES

Bulles — Pet Nat, Obiw ine Kenobulle — 2017, Muscat, Pinot, Auxerrois, 42

Bulles — ??? Champagne Nat, V. Charlot — 2013, Goutte d'Or 88

COCKTAILS



TEQUILA COCKTAILS

DesPAZito* 12

Tequila, Xeres, Italian bitter, absinth

Paloma Mami 12 34

Tequila, Italian bitter, grapefruit soda

Teki ! Toné ! Tonic ! — Lime, tonic 11 30

Classic Margarita — Triple sec, lime 10

Sweet Tommy's Margarita 10 28

Lime, agave honey

Mexican Mule — Tequila, ginger beer, lime 11 30

MEZCAL COCKTAILS

Brillo* — Amaro vecchio, Salers tonic 12

X100PRE — Coffee liquor, Chartreuse, lime 12

Holy Smoky Negroni 12

Italian bitter, Vermouth, coffee beans

Mezcal Sour — Lime, egg white 12

Classic Margarita — Triple sec, lime 11

Tommy's Margarita — Agave honey, lime 11 30

RHUM COCKTAILS

Distrito Pink and Stormy — Jamaican rum, Vermouth, grapefruit soda, lime 11 32

Picosa* 12

Rhum, limoncello, Falernum, chili, ginger beer

PISCO

Pisco Sour — Lime, egg white 12

VODKA

La Moula — Lime, ginger beer, agave honey 11 32

*Création de David Paz

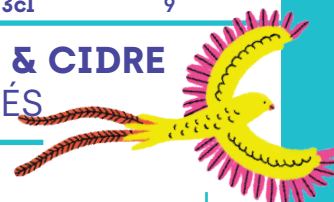
BEER COCKTAILS ~ MICHELADAS

Son of a Mitch — Tomato, spice, lime 10 20

Extra Amber Mexican Beer +2 +4

Botanero x Outland (en bouteille) 33cl 9

LA SÉLECTION BIÈRE & CIDRE DU DISTRICTO FRANÇAIS



BOUTEILLES 33 cl

Mexican Beer Bières Mexicaines choisies par l'équipe parmi les classiques de la soif.

Blonde - Pacifico 6,5

Ambrée - Victoria 7

Bière artisanale mexicaine du moment ?

Bières de style de microbrasserie européenne

~ IPA

Siren « Sound Wave » — Amertume franche bien équilibrée par des notes pamplemousse et lychee. 8

Dieu du Ciel « Moralité » — Petite pépite brassée dans un style traditionnel aux saveurs d'agrumes résineux. 8,5

IPA du moment ?

~ Blanche

Dieu du ciel « Rosée d'hibiscus » — Bière de blé blanche à l'hibiscus. Plaisir fruité parfumé aux fleurs d'hibiscus. 8,2

~ Pale Ale

Siren « Yu Lu » — Bière équilibrée et fine aux notes de thé, citronnier et kefir en fin de bouche. 7,6

~ Bière artisanale du moment

Une bonne bière sélectionnée par l'équipe. ?

~ Cidre Artisanal

Frais, rafraichissant, 100% naturel, peu calorique. 7

LA CAVE À MEZCAL DE DISTRITO FRANCÉS

MEZCAL DEGUSTATION

Koch — Espadin — Oax
 Union — Espadin — Oax
 — El Viejo — Ensemble Espadin Tobalá — Oax
 Los Javis — Espadin — Oax
 Rio Revuelto — Espadin — Oax
 Union
 Mezcal de Leyenda « Guerrero »
 Mezcal flight — 3 Mezcal de degustation 4cl

MEZCAL ILLUSTRE

Los Javis — Cerrudo — Oax
 — Tobala — Oax
 — Tepeztate — Oax
 Nuestra Soledad — Espadin — San Luis del Rio — Oax
 El Jatero — Espadin — Tamaulipas
 Gracias a Dios — Tobala — Oax
 Del Maguey Albarradas — Oax
 Koch — Mexicano — Oax
 — Tobaziche — Oax
 — Tobala — Oax
 Real Minero — Largo
 — Largo Espadin
 Mezcalosfera — Tobaziche

MEZCAL MAESTRO

Gracias a dios « Gin » 100 % agave — Oax
 El Jolgorio — Cuixe — Oax
 — Mexicano — Oax
 — Tepeztate — Oax
 — Madrecuixe — Oax
 Koch — Ensemble — Oax
 — Pechuga de Borrego — Oax
 Los Javis — Salmiana — Oax
 Rey Campero — Jabali
 — Ensemble Espadin Pulquero
 Rio Revuelto — Madrecuixe Espadin — Oax
 Herencia de Sanchez — Pechuga de Cordoniz — Oax
 Agaveria Ixtero — Amarillo Azul — Jalisco
 — Tepeztate — Jalisco
 — Verde — Jalisco
 Del Maguey — Madrecuixe — Oax
 — Blue Agave — San Luis del Rio — Oax
 — Jabali — Oax
 — Tepeztate — Oax
 — Tobala — 100% Oax
 — Tobaziche — Ed Limitée Oax
 Sacapalabras x Lalo Angeles — Tobaziche — Oax
 — Ensemble Tobaziche Espadin — Oax
 — San Martinero — Oax
 — Pechuga — Oax
 — Tobala — Oax
 — Espadin - Olla de barro — Oax
 NETA — Jabali — Oax
 — Madrecuixe — Oax
 Sotol La Higuera « Wheeleri » — Chihuahua
 Raicilla Estancia « Maximiliana » — Jalisco
 Et bien d'autres encore...

4 cl

6
6
12
8
12
10
25
16
14
16
14
14
12
14
14
14
25
20
24
14
16
16
16
16
16
16
16
18
18
16
18
22
24
20
20
22
24
20
20
24
16
16
18
20
16
14
22
22

HARD LIQUOR DÉGUSTATION

TEQUILA

Tequila « Calle 23 » — Blanco 5
 Calle 23 — Reposado 8
 When you're rocking with the best.
 Calle 23 — Añejo 10
 Belle note ambrée et caramel.
 Calle 23 — Criollo Tequila Blanco 14
 Tequila de petite agave bleu, intensément fruitée et complexe.
 Fortaleza — Blanco 12
 Simplement la meilleure Tequila au monde.
 Fortaleza — Still Strength 16
 Du fût à la bouteille... magnifique.

RHUM

Mezan XO 8
 Doorly's 5 10
 El Dorado 12 10
 El Dorado 15 12
 Habitation Velier Forsyth 2006 20

VODKA

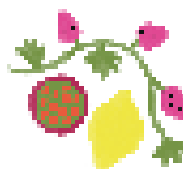
Vestal 8

WHISKY

Hazelburn (Barolo) 9YO 14
 Ledaig 10 10
 Longrow 11 16
 Springbank 10 10
 Greenspot 10
 Redbreast 12 cask strength 16
 Redbreast Lustau finish 12
 Blanton 16



SOFTS



Limonades & Jus

Ice Tea bio — Charitea Black ou Maté 5
 Jus de fruits bio, 25 cl
 Meneau Orange 5
 Meneau Fraise Framboise 5,5
 Soda Artisanal
 Ginger beer, Soda pamplemousse ou Tonic artisanal 5
 Cola artisanal, 33 cl 5,5
 Soda mexicain Mango Passion ou Hibiscus Grenade, 33cl 5,5
 Eau Gazeuse 4

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.

