



VINS COUPS DE CŒUR DU DISTRITO FRANCÉS

De belles bouteilles pour les grandes occasions et les petites célébrations du quotidien

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS FRANÇAIS & VINS DU MONDE

BLANC	Verre 15 cl	Pichet 50 cl	Btl
BIO — Satellite Wines, « Le Bordeaux du vieux paysan » — Sauvignon <i>Vin sec et fruité au nez floral, très agréable.</i>	6,2		29
Argentine, « Finca El Origen » — Torrontes <i>Vin blanc très élégant aux notes de fruits exotiques, litchi, passion et rose. Bouche fraîche et perlante.</i>	6,6		32
BIO — Domaine des Entrefaux IGP « Collines Rhodaniennes » — Viognier 2017 <i>Fruité, rond, parfait pour l'apéritif.</i>	6,5		30
Chili, « Cousino Macul » — Chardonnay <i>Nez de brioche, bouche ample et complexe.</i>	5,8		28
ROUGE			
Argentine, « Melodias » — Malbec <i>Nez de cerises noires et d'épices, bouche fruitée et séduisante.</i>	5,8	20	28
Chili, « Tarapaca Varietal » — Carmenere <i>Nez de fruits mûrs et de réglisse, belle rondeur en bouche.</i>	6,5	21	30
Mexique, L.A. Cetto — Cabernet Sauvignon <i>Notes de cassis, fruits noirs et d'épices douces, bel équilibre en bouche.</i>	5,5	18	24
BIO — Mas du Chêne « Les Copains Débordent » — Cinsault Vin de France 2018 <i>Vin souple digeste et pas prise de tête. Ramassé en sous maturité pour un léger degrés d'alcool. Le canon de copain.</i>		18	26
BIO — Château Les Graves de Viaud « Cuvée de Mère l'O » — Bordeaux Côtes de Bourg 2015 <i>Notes de fruits noirs, vin souple. Pas de tanins ni de bois, c'est un Bordeaux gourmand !</i>			32
ROSÉ			
Côtes de Provence AOC, « Le Merle » — Pas du Cerf <i>Nez de fraises et de fruits blancs, bouche délicate et rafraichissante.</i>	5,5	18	24

COCKTAILS

TEQUILA COCKTAILS

	Verre	Pichet 75 cl
Sweet Tommy's Margarita <i>Lime, agave honey</i>	9	28
Version Mezcal		+ 4
Version Spicy Chipotle		+ 1
Pink Matters <i>Pomegranate, hibiscus, lime</i>	10	30
Mexican Mule <i>Ginger Beer, lime</i>		32
Teki ! Toné ! Tonic ! <i>Lime, tonic</i>	9	28

MEZCAL COCKTAILS

Mezcal Sour <i>Lime, egg white</i>	12	
Holy Smoky Negroni <i>Vermouth, Italian Bitter, coffee beans</i>	10	
Smoky Punch <i>Pineapple, vanilla, basil</i>	10	30
Bloody Maria <i>Chili, tomato</i>	11	32

RHUM COCKTAILS

Sip & Juice <i>Rhum blanc, lime, tonic</i>	9	28
Distrito Dark and Stormy <i>Rhum ambré, Golden Falernum, Ginger Beer</i>	12	34
Jamaican Summer <i>Rhum ambré, vanilla, pineapple</i>	10	30

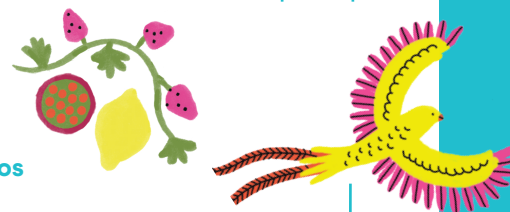
PISCO COCKTAILS

Piscococa <i>Cocoa beans, pineapple, vanilla, lime</i>	10	32
Pisco Sour <i>Lime, egg white</i>	12	

BEER COCKTAILS ~ MICHELADAS

Son of a Mitch <i>Tomato, spice, lime</i>	10	20
Extra Amber Mexican Beer	+ 2	+ 4
Macho Mitch — EXTRA HOT		22

SOFTS



Limonades & Jus bios

Jus de fruits bio 25 cl		
Meneau Fraise Framboise		5,5
Meneau Orange		5
Ice Tea bio gazeux 33 cl	Charitea Black ou Maté	5
Limonade gazeuse bio 33 cl	Mona Citron Vert	4,8
	Mona Pêche Abricot	4,8
Ice Tea bio 25 cl	BOS Peach ou Berry ou Ginger Lime	4
Soda Artisanal		
Ginger beer ou Tonic artisanal 20 cl		5
Cola artisanal, 33 cl		5,5
Eau Gazeuse 33 cl		4

MEZCAL, TEQUILA Y HARD SHOTS !!!

SALUD Y DIXEEBE*



LA SÉLECTION BIÈRE & CIDRE DU DISTRITO FRANCÉS

MEZCAL DEGUSTATION

	2 cl	4 cl
Union El Viejo — Ensemble Espadin TobaLa <i>Boisé et fumé.</i>		12
Mezcal de Leyenda — Durango <i>Fruité, épicé, note de cuir.</i>	5	9
Mezcal de Leyenda — Guerrero <i>Chaleureux et ensoleillé.</i>	5	10
Koch « Olla de Barro » — Espadin <i>Gourmand, minéral, rond.</i>	5	10
Koch — Espadin — Finesse épicée et fumée.	4	6
Mezcal flight— 3 Mezcal de dégustation 4 cl		25

MEZCAL ANCESTRAL ~ Sacapalabras

La gamme **Sacapalabras** par Eduardo « Lalo » Angeles, l'enfant terrible de Oaxaca, est distillée entièrement en alambic de terre cuite, la mouture d'agave est faite à la main.

Pechuga — <i>Distillé trois fois, on note la forte présence de la prune et du fruit. C'est un délice qu'on déguste majoritairement lors des grandes célébrations.</i>	12	18
San Martinero — <i>Entre terre et sable, sa douceur révèle des notes citriques.</i>	10	16
Tobasiche — <i>Un nez puissant contrastant avec une douceur en bouche très agréable.</i>	10	16
Tobalá — <i>Une expérience entre l'artichaut, l'amande et le boisé.</i>	10	16
Ensemble Tobasiche Espadin — <i>Le mariage dès la fermentation des deux agaves offre un profil équilibré poivré et herbacé entre l'amertume et le fumé.</i>	10	16
Espadin Gourmand — <i>Herbe fraîche, poivre blanc et fin de bouche sur notes de chocolat amer.</i>	8	14

HARD LIQUOR DEGUSTATION

Tequila « Calle 23 » — Blanco	3	5
Rhum « Tiki Lovers » — Pineapple <i>Délicieusement fruité.</i>		6,5
Rhum « Tiki Lovers » — Blanc — <i>Fruité et floral.</i>		6,5

TEQUILA PREMIUM

Fortaleza — Blanco <i>Simplement la meilleure Tequila au monde.</i>		14
Calle 23 — Criollo Tequila Blanco <i>Tequila de petite agave bleu, intensément fruitée et complexe.</i>		14
Calle 23 — Añejo [16 mois] <i>Belle note ambrée et caramel.</i>		10
Calle 23 — Reposado [8 mois] <i>Bois de chêne blanc, café et chocolat.</i>		8

MEXICAN ROULETTE

3 Tequila Shots [2 cl] dont 1 HOT WINNER		9
---	--	---

RHUM PREMIUM

Millonario — Solera 15 Años		9
Transcontinental Rum Line — Jamaica WP2013		10

PRESSION

	25 cl	50 cl
Demory Astroblonde — <i>Fraîche et légère.</i>	4	6,8

BOUTEILLES

	33 cl
Mexican Beer <i>Bières Mexicaines choisies par l'équipe parmi les classiques de la soif</i>	
Blonde - Pacífico	6,5
Ambrée - Indio	7
Bière mexicaine du moment	?

Bières de style de microbrasserie européenne

~ IPA

Siren « Sound Wave » — <i>Amertume franche bien balancée par des notes pamplemousse et lychee.</i>	8,5
Dieu du Ciel « Moralité » — <i>Petite pépite brassée dans un style traditionnel aux saveurs d'agrumes résineux.</i>	8,5
IPA du moment	?

~ Blanche

Dieu du ciel « Rosée d'hibiscus » — <i>Bière de blé blanche à l'hibiscus. Plaisir fruité parfumé aux fleurs d'hibiscus.</i>	8
--	---

~ Pale Ale

Siren « Yu Lu » — <i>Bière équilibrée et fine aux notes de thé, citronnier et kefir en fin de bouche.</i>	7,5
--	-----

~ Bière artisanale du moment

<i>Une bonne bière sélectionnée par l'équipe.</i>	?
---	---

Cidre Artisanal Bio

<i>Frais, rafraichissant, 100% naturel, peu calorique.</i>	7
--	---

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.

* Dixeebe : Santé en zapotèque

Suivez et partagez nos aventures sur les réseaux
@distrifrances #distrifrances

