**Le Mezcal, c'est quoi ?**

C'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 Mexicain·e·s. 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.**

**Et la Tequila alors ?**

## SPIRITUEUX EMBLÉMATIQUE

du Mexique, il est **obtenu** à partir de la **distillation** du **jus** de l'**agave** bleu (tequilana WEBER).

DISTRITO Francés

**10 rue du Faubourg Saint-Martin, 75010**

# MEZCAL

Notre cave à Mezcal s'étoffe régulièrement de pépites artisanales rapportées lors de nos voyages ou par nos partenaires ou d'autres éditions limitées. Nous vous présentons ci dessous quelques unes de nos références préférées. **Demandez conseil au Barman pour en découvrir plus...**

## Mezcal Artisanal

| | 2cl | 4cl |
|---|---|---|
| **Union - Espadin**<br>Boisé et fumé | 4 | 8 |
| **Madre - Ensamble Cuishe Espadin**<br>Gourmand, minéral, rond | 6 | 12 |
| **NETA - Espadin**<br>Finesse, épicée et fumée | 6 | 12 |
| **Nuestra Soledad - Espadin**<br>Chaleureux et note de poivre blanc | 5 | 10 |
| **Mezcal Flight**<br>3 Mezcals de dégustation 3cl | | 24 |

## Mezcal Maestro

| | | |
|---|---|---|
| **Dixebee**<br>Un moment pour les amoureux·euses du mezcal | | |
| >Madrecuixe | 14 | 28 |
| >Tobala | 12 | 24 |
| **Origen Raiz - Cupreata**<br>Finesse, Épicée et Fumée | 9 | 18 |

## Mezcal Ancestral

Sacapalabras X Eduardo Angeles

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

| | 2cl | 4cl |
|---|---|---|
| **Pechuga**<br>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 | 11 | 22 |
| **San Martinero**<br>Entre terre et sable, sa douceur révèle des notes critiques | 10 | 20 |
| **Tobasiche**<br>Un nez puissant contrastant avec une douceur en bouche très agréable | 10 | 20 |
| **Tobala**<br>Une expérience entre l'artichaut, l'amande et le boisé | 10 | 20 |
| **Ensamble Tobasiche Espadin**<br>Le mariage dès la fermentation des deux agaves offre un profil équilibré, poivré et herbacé | 10 | 20 |
| **Espadin Gourmand**<br>Herbe fraîche, poivre blanc et fin en bouche sur notes de chocolat amer | 8 | 16 |

Prix nets en Euros € – Service compris

# SPIRITUEUX SHOTS !

**SHOT** 2cl

| | |
|---|---|
| tequila | 4 |
| mezcal | 4 |

**Mexican Roulette**
3 Tequila shots dont 1 hot winner

| | |
|---|---|
| tequila | 10 |
| mezcal | 12 |

# DÉGUSTATION

## Tequila

| | 2cl | 4cl |
|---|---|---|
| **Fortaleza - Blanco**<br>Simplement la meilleure Tequila au monde | 6 | 12 |
| **Calle 23**<br>>Criollo Tequila blanco<br>Tequila de petite agave bleu, intensément fruitée | 7 | 14 |
| **Calle 23**<br>>Reposado (8 mois)<br>Bois de chêne blanc, café et chocolat | 5 | 10 |
| **Calle 23**<br>>Anejo (16 mois)<br>Belles notes ambrées et caramelisées | 6 | 12 |

## Rhum

| | 2cl | 4cl |
|---|---|---|
| **Carupano**<br>>Anejo (21 ans) Venezuela<br>Un grand cru aux saveurs douces et complexes | 7 | 14 |
| **Tiki Lovers**<br>>Ambrée pineapple<br>Délicieusement fruité | 4 | 6 |
| **Tiki Lovers**<br>>Blanco<br>Fruité et floral | 4 | 6 |

Prix nets en Euros € – Service compris

DISTRITO Francés

DISTRITO FRANCÉS

# COCKTAILS

## Tequila

| | verre | pichet |
|---|---|---|
| **Tommy's Margarita**<br>Miel d'Agave, citron vert<br>La margarita avec une touche de douceur | 10 | 33 |
| option spicy | +1€ | +2€ |
| extra shot | +4€ | +4€ |
| version mezcal | +2€ | +4€ |
| **Pink Matters**<br>Grenade, citron vert, infusion d'hibiscus<br>Aussi doux et acidulé qu'un son de Frank Ocean | 10 | 32 |
| **Mexajito**<br>Menthe, citron vert, miel d'agave<br>Comme une après-midi en bord de plage au Mexique | 10 | 32 |
| **Mexican Mule**<br>Ginger beer, citron vert, miel d'agave<br>Une bonne soirée commence toujours comme ça | 12 | 34 |
| **Teki Tone Tonic**<br>Tonic, Italian bitter, citron vert<br>Attention! Ça se boit tout seul | 11 | 33 |

## Mezcal

| | | |
|---|---|---|
| **Smoky Punch**<br>Jus d'ananas, sirop de vanille maison et citron vert<br>Fruité, doux et fumé. What else ? | 10 | 32 |
| **Mezcal Sour**<br>Infusion de basilic, citron vert, miel d'agave, blanc d'oeuf<br>Comme une meringue au mezcal, fraîche et acidulée | 12 | |
| **Bloody Maria**<br>Tomate, piment, citron et épices<br>Ay Ay Ay, ça chauffe, c'est bon, c'est mezcalisé ! | 12 | 34 |
| **Holy Smoky Negroni**<br>Bitter italien, vermouth, zeste d'orange<br>Puissant, amer et sucré. Parfait pour finir la journée | 11 | |

## Pisco

| | | |
|---|---|---|
| **Pisco Sour**<br>Infusion de cacao, citron vert, miel d'agave et blanc d'oeuf<br>Sucré, mousseux et acidulé. Un cocktail léger et élégant à boire le petit doigt en l'air | 12 | |
| **Piscocoa**<br>Infusion de cacao, jus d'ananas, sirop de vanille maison et citron vert<br>C'est doux ! | 11 | 33 |

Sélection cocktail Happy Hour
du mardi au jeudi de 19h à 21h

Prix nets en Euros € – Service compris

DISTRITO FRANCÉS

# COCKTAILS

## Gin

| | verre | pichet |
|---|---|---|
| **Nacho Tonic**<br>Romeo's Gin infusé à la pastèque, Supasawa sour, Tonic<br>Un cocktail en mode 365 days of Summer | 11 | 33 |

## Rhum

| | | |
|---|---|---|
| **Sip & Juice**<br>Tonic, citron, bitter italien<br>Recommandé par Snoop Dogg | 10 | 32 |
| **Mostrito**<br>Menthe, citron vert et miel d'agave<br>Mojito façon Distrito ! | 8 | 28 |
| **Jamaican Summer**<br>Infusion et jus d'ananas, sirop de vanille maison et citron vert<br>« That's the way, uh-huh uh-huh, I like it, uh-huh uh-huh » Dj Clue | 10 | 32 |
| **Distrito Dark & Stormy**<br>Golden Falernum, Ginger beer<br>Acidulé, doux, puissant, sucré, pétillant et ambré ! | 12 | 34 |

## Cachaca

| | | |
|---|---|---|
| **Caipi-Strito**<br>Citron Vert, Agave, Sucre roux<br>Un avant-goût des vacances | 11 | |

## Bière

| | | |
|---|---|---|
| **Michelada - Son of a Mitch**<br>Bière, Tomate, piment, citron, épices<br>Piquant, épicé, acidulé et frais. La michelada c'est comme l'amitié ça passe ou ça casse... | 10 | 20 |
| Supplément bière mexicaine | +2€ | +4€ |

## Mocktails

Les cocktails sans alcool

| | | |
|---|---|---|
| **Fruity Richy**<br>Sirop de pêche, blanc d'oeuf, citron vert, miel d'agave, jus de fruits du moment<br>Une meringue à la pêche | 7 | |
| **Virgen Mojito**<br>Sirop de vanille maison, agave, citron, menthe<br>Mojito garanti sans hangover | 7 | |
| **Sober Mule**<br>Ginger Beer, citron vert, miel d'agave, mangue<br>Un souvenir des vacances à la plage avec mémé | 7 | |

Sélection cocktail Happy Hour
du mardi au jeudi de 19h à 21h

Prix nets en Euros € – Service compris

# BIÈRES

## Pression

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| **Blonde - Demory Citra**<br>Bière parisienne fraîche et légèrement citronnée | 4,6 | 7,2 |

## Bouteille

| | 33cl |
|---|---|
| **Blonde - Ocho Reales Lager** (sans gluten) | 7,0 |
| **Ambrée - Ocho Reales Ale** (sans gluten) | 7,2 |

## IPA

| | |
|---|---|
| **Piggy - Eroica**<br>Petite pépite brassée dans un style traditionnel aux saveurs fruitées d'agrumes résineux | 8,8 |

## Blanche

| | |
|---|---|
| **Piggy - Carte Blanche**<br>Bière de blé, blanche légère, rafraîchissante et fruitée | 8,8 |

## Sélection Artisanale

| | |
|---|---|
| **Bière du moment** (choisie par l'équipe) | ? |
| **Cidre**<br>Frais, rafraîchissant, 100% naturel, peu calorique | 8,5 |

# SOFT

| | |
|---|---|
| **Jus de fruits Bio en bouteille**<br>Pomme ou Orange | 5,8 |
| **Ice Tea gazeux** AB Charitea 33cl<br>Thé noir ou Maté | 5 |
| **Ice Tea Roiboos** AB Bos 25cl<br>Pêche ou Ginger Lime | 5 |
| **Limonade gazeuse** AB Lemonaid 33cl<br>Citron Vert ou Passion Fruit Mango | 5,8 |
| **Soda artisanal**<br>33cl Cola ou Cola Zero<br>20cl Ginger beer ou Tonic artisanal | <br>5,8<br>5,5 |
| **Soda MEXICAIN** 33cl<br>Goyave ou Mango | 5,5 |
| **Eau gazeuse** 33cl | 5 |

AB Issu de l'Agriculture Biologique

Prix nets en Euros € – Service compris

# VINS

## Les Blancs

| | 15cl | 50cl | 75cl |
|---|---|---|---|
| **Chardonnay « Cousino Macul »**<br>Chili<br>Nez de brioches, bouche ample et complexe | 6,4 | 24 | 32 |
| **Torrontes « Finca el Origen »**<br>Argentine<br>Vin blanc très élégant aux notes de fruits exotiques, litchi, passion et rose. Bouche fraîche et perlante | 6,8 | 22 | 33 |

## Les Rouges

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Malbec « Melodias »**<br>Argentine<br>Nez de cerises noires et d'épices, bouche fruitée et séduisante | 6,2 | 20 | 30 |
| **Carmenere « Tarapaca Varietal »**<br>Chili<br>Nez de fruits mûrs et de réglisse, belle rondeur en bouche | 6,8 | 22 | 33 |
| **Cabernet Sauvignon « L.A Cetto »**<br>Mexique<br>Notes de cassis, fruits noirs et d'épices douces, bel équilibre en bouche | 6 | 18 | 28 |

## Rosé

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pas du Cerf «Le Merle»**<br>Côtes de Provence, AOC<br>Nez de fraises et de fruits blancs, bouche délicate et rafraichissante | 5,8 | 18 | 28 |

# SÉLECTION DU MOMENT

Chaque saison, l'équipe choisit un vin coup de coeur à vous faire découvrir.
Consultez l'équipe pour en savoir plus !

Prix nets en Euros € – Service compris