



FOOD MENU



Distrito Francés SAINT-MARTIN MEXICAN SOULFOOD x FRENCH TOUCH

ENTRÉES

Petits plats en mode apéro à partager ou en solo



SOLO À DEUX EN FAMILLE

DF STANDARD CUT 5,6 9,2 15,6

Guacamole & Totopos S M L

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

QUESO POR VIDA 5,2 8,8 15,6

Quesadillas (pièces) x4 x8 x16

Larges tortillas toastées et fourrées d'un mélange de plusieurs fromages. Servies avec leur mayonnaise au piment Chipotle, salsa pico de gallo et rondelles de chorizo

*À demander sans chorizo pour les végétariens

SWEET CHEEZUS 5,2 8,8

Dirty Nachos S M

Totopos Chips de maïs maison recouvertes d'une onctueuse crème maison de Brie de Meaux et d'Emmental, piment jalapeño piquant et patate douce fondante. Very #Foodporn

DISTRITO HOT WINGS 5,2 8,6 13,8

Ailes de poulet x2 x3 x5

Ailes de poulet frites en sauce buffalo Distrito Style, Epices acidulées et sour cream



BURRITOS

Big tortilla de blé roulée en wrap, remplie de bons trucs : idéal pour les grosses fringales !

EL FKIN' BURRITO SOSE01 13,2**

Boeuf « Birria »

La quintessence de la comfort food dans une tortilla de blé. Boeuf Birria cuit à feu doux pendant 5h, riz, salade, mélange de deux fromages fondus, émulsion d'avocat, feta, carotte râpée et frijoles

C.R.E.A.M. 12,8

(Carnita Rules Everything Around Me)

Porc « Mole »

Notre recette d'échine de porc marinée dans un mole d'épices maison. La viande est effilochée et tendre. Le goût te frappe en bouche comme un rythme de break-beat new yorkais. Mélange de deux fromages fondus, frijoles, sour cream de la casa, base de salade verte et carotte râpée

VERANO 3000 13

Poulet « Al Pastor »

Poulet style «Al Pastor» qui t'ambiance en saveurs estivales ! Mélange de deux fromages fondus, frijoles (haricots à la mexicaine), émulsion d'avocat. Base de salade verte et carotte râpée

VEGGIE VIE 13

Veggie/Vegan* Patate Douce

Médaille d'or du Staff de Distrito Francés, Patate douce rôtie bien gourmande mariée à la vierge pamplemousse acidulée et au combo céleri, chou, émulsion d'avocat. Base de riz et mélange de deux fromages fondus

*À demander sans fromage pour la version vegan

EXTRA VIDA

Un extra pour ajouter du kiff dans tes plats



Frijoles 3



Totopos 3



Jalapeño 2,5



Guac 3,5

LEXIQUE

FRIJOLES : Haricots noirs à la mexicaine

TOTOPOS : Chips de maïs maison

JALAPENO : Piment vert mexicain

CHIPOTLE : Piment jalapeno fumé

TACO : Tortilla de maïs garnie avec de délicieux condiments

BURRITO : Large tortilla de blé roulée en wrap et garnie de trucs bons



Scan the QR code for English/Spanish Menu

Suivez nous!

[f @distritofrances](https://www.instagram.com/distritofrances)
www.distritofrances.fr

MUNCHIE BURRITO



Un burrito en plus petit qui fait plaisir et qui calle les petites fringales

POULET OU PORC 10,8

Mix de fromages fondus (Emmental et Cheddar), frijoles, salade, crème d'avocat, carotte râpée

VEGGIE/VEGAN* 10,8

Patate douce assaisonnée et rôtie, riz, mélange de deux fromages fondus, frijoles, chou blanc et émulsion d'avocat

*À demander sans fromage pour la version vegan

UN EXTRA GUACAMOLE ? +3,5€



Pour les gourmand·e-s, n'hésite pas à demander ton supplément guacamole !



Prix nets en Euros € - Service compris. Certains plats contiennent des allergènes non mentionnés sur la carte. En cas d'allergie, n'hésitez pas à nous consulter pour plus de précisions.

PLATOS



Spécialités Mexicaines à la sauce Distrito Francés

SALADE A LA DISTRITO

Salade à la mexicaine, roquette, carotte, tomates, maïs Sauce chimichurri, sour cream, émulsion d'avocat et fromage feta*.

*À demander sans laitage pour la version vegan

- Poulet** 15,5
- Veggie** 13,5

QDF CHILAQUILES con salsa de la casa

Plat classique de la Mama Mexicana. Totopos chips surmontées de la sauce rouge épicée de la Casa Distrito, de Feta*, Sour Cream*, tranches d'avocat, frijoles et totopos gratinés au fromage

- Poulet** ou **Porc** 16
- Veggie** ou **Vegan*** 12,5

*Sans fromage ni sour cream pour la version vegan



SUPPLÉMENT OEUF FRIT +2,5

ALYSSA MILANESA V2.0 16

Poulet Pané

Filet de poulet mariné au sucre pimenté (miel et chipotle) pané au panko. Servi avec du riz, des frijoles et de la salade à la mexicaine



SUPPLÉMENT OEUF FRIT +2,5

TOSTADA DE PORKITO x2 10

Porc

Tortillas de maïs frites agrémentées de frijoles savoureux (haricots à la mexicaine), chou blanc, roquette, salsa roja y verde, sour cream, oignons en pickles et de porc effiloché, topping de fromage feta

FAT QUESA

Quesadilla fourrée et agrémentée de trucs bons

IN LOVE WITH THE POLLO 15

Tortilla de blé fourrée aux deux fromages fondus et au poulet style Al Pastor à la Distrito, roquette, oignons, radis en pickles maison sour cream et émulsion d'avocat maison

VEGGIE-ZILLA 12,8

Tortilla de blé fourrée aux deux fromages fondus, patate douce assaisonnée façon chorizo végétal, roquette, oignons, radis en pickles maison, sour cream et émulsion d'avocat maison

TACOS (sans gluten)

Tortillas de maïs souples garnies de trucs bons



x3

x4

RICO SUAVE 12,6 14,6

Boeuf « Birria »

Recette traditionnelle de bœuf en marinade d'adobo et d'orange, piment fumé, ail, oignon, laurier et épices secrètes. Cuisson à feu doux pendant 5h. La viande est fondante en bouche et accompagnée de feta, oignons en pickles maison et émulsion d'avocat gingembre fraîche et vivifiante

TROPICO POLLO 12,6 14,6

Poulet « Al Pastor »

Poulet en marinade d'achiote, ananas, piments légers, ail et oignons avec un soupçon de tandoori. Sauce tzatziki - yaourt grec, menthe, aneth, pico de gallo exotique aux fruits de saison et épices magiques

DADDY YANKEE 12,6 14,6

Porc « Mole »

Échine de Porc marinée dans un mole maison d'épices secrètes et 4 piments, ultra savoureuse et calentita ! Sour Cream, cacahuètes, radis et oignons en pickles doux et croquants. Dangereusement addictif !

SWEET BEET 12,6 14,6

Veggie/Vegan* Patate Douce

Patate douce assaisonnée façon chorizo végétarien, sauce de betterave fumée, roquette, chutney à l'hibiscus, noisettes et graines de courge torréfiées, fromage feta

*À demander sans fromage pour la version vegan



DESSERTS

Petit plaisir sucré pour bien terminer le repas

NANA'S PECAN PIE (sans gluten) 6,8

Tarte aux Noix de Pécan

La classique tarte aux noix de pécan de mère-grand rafraîchie par un zeste de citron vert et garnie de sa chantilly maison et de son miel d'agave gourmand

*Peut contenir du gluten, merci de signaler à l'équipe une possible allergie

MISS HILL Moelleux au Chocolat 6,8

Moelleux au chocolat saupoudré d'une fine pluie de piment chipotle, de miel d'agave et sa chantilly à la fleur d'oranger

MARVIN'S ROOM Cheesecake Speculoos 6,8

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

- Végétarien
- Sans gluten
- Spicy
- Porc
- Poulet
- Boeuf

Prix nets en Euros €
- Service compris



Fondation Mexxa

Tout au long de l'année, votre Restaurant Distrito Francés s'engage auprès de la Fondation Mexxa à soutenir les enfants en situation précaire au Mexique. Nous ajoutons 40 cts à l'addition du soir reversés directement à la Fondation. Cette contribution est à discrétion, n'hésitez pas à signaler en caisse si vous souhaitez qu'elle soit retirée.

