



# 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 NUGGIE** 5,8 8,2 13,6

**Nuggets super buenos** x4 x6 x10



Nuggets de Poulet et salsa secreta façon Distrito

## BURRITOS



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

**EL F\*\*KIN' BURRITO SO5E01** 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, salsa guacachile (émulsion de jalapeño), 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), salsa guacachile (émulsion jalapeño). Base de salade verte et carotte râpée

**VEGGIE VIE SO2E01** 13

**Veggie/Vegan\* Patate Douce**

Médaille d'or du Staff de Distrito Francés, Patate douce rôtie bien gourmande mariée au tsatsiki maison frais et gourmand et au combo chou vert, salsa guacachile (émulsion de piment jalapeño). Base de riz et mélange de deux fromages fondus

\*À demander sans fromage ni tsatiki 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 jalapeño fumé

**TACO** : Tortilla de maïs garnie avec de délicieux condiments

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

La plupart de nos plats peuvent être préparés en version moins épicée. N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe



Scan the QR code for  
English/Spanish Menu

Suivez nous!

@distritofrances  
[www.distritofrances.fr](http://www.distritofrances.fr)

## MUNCHIE BURRITOS

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€**

Gourmand-e-? 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

### **DF 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 OEUVE FRIT +2,5**

## FAT QUESAS

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 salsa guacachile (émulsion de jalapeno) 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 salsa guacachile (émulsion de jalapeno) maison

 La plupart de nos plats peuvent être préparés en version moins épicée. N'hésitez pas à demander conseil à notre équipe

## 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 salsa maison «guacachile». (piment vert, ail, oignon) bien picante et vivifiante

### **OG POLLO (SE PRONONCE OGEE POVO) 12,6 14,6**

   **Poulet « Al Pastor »**

Poulet en marinade d'achiote, orange, origan et d'ail. Salsa Guacachile de la casa, tranche d'ananas toastée, oignon frais et coriandre émincée, piments légers, ail et oignons.

### **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, 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   Porc  
Sans gluten   Poulet  
Spicy   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.

