

Menu

Food, Cocktails, Vins, Hards, Softs...

Django

Le Django s'efforce de travailler avec des produits frais biologiques. Pour cela nous privilégions les circuits courts avec des producteurs passionnés. Une philosophie harmonieuse du mieux consommer, fait maison et préparer avec amour.

À partager ...

Food

Comptez environ 2 ou 3 assiettes par personne selon l'appétit de chacun

ASSIETTES

<i>Jambons Serrano & Cecina</i>	12
<i>Fromage tête de moine et confiture de figues noir</i>	11
<i>Souvlàki de Poulet</i> Raddicio de Travis et sauce toum	14
<i>Burrata Crémeuse des Pouilles</i> Pesto basilic, betteraves confites sur sel, vinaigrette xérès	13
<i>Crudo de Thon Blanc de Ligne</i> Chermoulah, cerises griotte	16
<i>Arancino</i> Boulette de riz panée, farcie aux champignons et crème d'aneth	14
<i>Poulpe Frit</i> Accompagné d'un tzatsiki crémeux, pickles de concombre et olives taggiasche	17
<i>Moules Marinières</i> Chorizo, crème d'isigny	15
<i>Pasta Calamarata aux Gambas</i> Sauce façon bisque	16
<i>Kefta de Boeuf ou Falafel</i> Chou rouge, pickles de légumes, sauce yaourt menthe et harissa douce	14
<i>Salade Niçoise</i> On l'aime avec : Tatakis de thon, radis roses, tomates cerises, anchois, oeuf mollet, sucrine, poivron	15

DESSERTS

<i>Panna Cotta Onctueuse</i> Nectarine aux herbes, thym, miel et coulis de pêche blanche	8
<i>Mi-Cuit Chocolat Guanaja 70%</i> Crème montée et poudre de cacao	10

dj.

À partir de 19h

COCKTAILS

SIGNATURES

<i>Django Smash</i>	14
Gin, basilic, citron vert, sirop de sucre	
<i>Victoria Sour</i>	14
Romeo's gin au melon d'eau, citron vert, sirop de pastèque, poivre	
<i>Swing 48</i>	14
Rhum, purée de framboise, amaretto, citron vert, Saint Germain	

APÉRITIFS

<i>Négroni</i>	10
Campari, vermouth rouge, gin	
<i>Old Fashion</i>	10
Bourbon, morceau de sucre, angostura bitters, eau gazeuse	
<i>Americano</i>	10
Campari, vermouth rouge, eau gazeuse	

CLASSIC

<i>Spritz</i>	11
Classic Apérol ou avec du Saint Germain "+1€", Prosecco, eau gazeuse	
<i>Margarita Spicy</i>	11
Classic tequila ou avec du mezcal "+1€", triple sec, citron vert, sel	
<i>Sour Cocktails</i>	11
Alcool au choix, citron vert, blanc d'oeuf, sucre de canne	
<i>Mule Cocktails</i>	11
Alcool au choix, ginger beer, citron vert	
<i>Porn Star</i>	11
Vodka, purée de passion, liqueur de passion, citron vert, sirop de vanille	
<i>Expresso Martini</i>	11
Vodka, liqueur de café, expresso	
<i>Gin ou Vodka Tonic</i>	11
<i>Rhum ou Whisky Coca</i>	11

SANS ALCOOL

<i>Tea For</i>	6
Thé infusé à chaud, sirop de sucre, pêche fraîche	
<i>Virgina Spritz</i>	8
Martini vibrante 0%, tonic	

PRESSIONS

<i>1664</i>	5/9
Bière savoureuse avec une fine amertume et brassée avec un houblon rare	
<i>Pietra Corsican IPA</i>	5/9
Bière fortement houblonnée à l'amertume franche et aux notes d'agrumes	

dj.

VINS

ROUGES

- Côtes-du-Rhône** - Maison Delas - Syrah et Grenache **8 /42**
Finesse, arôme de fruits rouges, violette et réglisse
- Cuvée des Closeaux** - Thierry Landry - Chinon (AOC) - Cabernet Franc - bio **7 /39**
Minéral, fruité
- L'Envol** - Domaine de l'Envol - Alsace (AOP) - Pinot Noir - biodynamie **7 /39**
Vin gourmand qui révèle des notes de fruits rouge
- Genèse** - Château Martinet - Saint Émilion - Merlot - vegan, sans soufre ajouté **59**
Belle persistance aromatique, tanin soyeux
- Biau** - Mathieu Coste - Loire - nature, bio **49**
Belle maturité du raisin, beaucoup de profondeur, fruits noirs et épices
- Bourgogne** - Céline Boudard-Coté - Pinot Noir **49**
Fruité, léger et légèrement épicé
- Chiroubles** - Arnaud Combier - Beaujolais - Gamay **42**
Fruité, tonique et de légères notes de cerises, de cacao et d'épices grillés
- Hanami** - Domaine Bobinet - Loire - Cabernet Franc - nature **49**
Vin fruité, gourmand et juteux, texture légère avec des tannins en fin de bouche

BLANCS

- Aurore** - Günther-Chevreau - Vallée de Loire - Chardonnay **7 /39**
Vin au nez "explosif" de fleurs de blanches, de fruit frais et d'amande
- Le Coude Blanc** - Domaine Duvin - Vallée de la Loire - Sauvignon - bio **7 /39**
Sec, élégant, parfumé, acidulé et très aromatique
- Viognier** - Maison Delas - Vallée du Rhône Sud - 100% Viognier **8 /42**
Fraîcheur, finesse, agrumes confits, fruits exotiques
- Poil de Lièvre** - Domaine Bobinet - Loire - 100 % Chenin - Bio **42**
Blanc aromatique, d'une grande fraîcheur, aux notes florale
- Y'A Plus Qu'a** - Kumpf & Meyer - Alsace (AOP) - bio **42**
Minéral, fruits à chair blanche, arômes de fleurs et herbacés
- Savigny Les Beaune** - Sarnin Berrux - Côte de Beaune - Chardonnay - bio **59**
Sec, fruité avec un petit accent de citron et de pamplemousse
- Petit Chablis (AOC)** - Domaine Christophe Camu - Bourgogne - Chardonnay **42**
Minéral, belle vivacité, tourbillon de notes florales
- Pouilly Fumé** - Domaine des Berthiers - Centre de Val de Loire - Sauvignon **42**
Viril et long en bouche, belle minéralité, citron et fleur d'acacia

ROSÉ

- La Frisquette** - Castel Frères et Vignoble **5 /29**
Robe claire, note d'agrumes
- Les Nimbes** - Banjo Vino - bio **5 /29**
Subtle blend of Syrah and Grenache, fresh and dry red fruits

BULLES

- Glou Glou** - Jean & Anne Beirieu - Occitanie - Mauzac - nature, dégorgé, non filtré **9 /51**
Fraîcheur, fruits blancs
- Martini Prosecco** - Martini - Muscat Blanc **7 /35**
Vin sec, notes naturelles de pomme, de pêche et de thym
- Champagne Piper** - Heidseick **80**
Notes d'agrumes, fruits exotiques et de fleurs blanches

dx.

HARDS

APÉRITIF

<i>Ricard</i>	4
<i>Mauresque</i>	4,5
<i>Kir</i> pêche, cassis ou mûre	6,5
<i>Martini Blanc</i>	6
<i>Martini Rouge</i>	6
<i>Suze</i>	5
<i>Lillet Rosé</i>	5

DIGESTIF

<i>Get 27</i>	7
<i>Bailey's Irish ream</i>	6
<i>Limoncello</i>	7
<i>Chartreuse verte</i>	7
<i>Cointreau</i>	7
<i>Eau de vie poire</i>	7
<i>Ouzo</i>	7
<i>Amaretto Marie Brizard</i>	7
<i>Amaretto Adriatico</i>	8

CALVADOS

<i>Père Magloire VSOP</i>	9
<i>Sassy XO</i>	14
<i>Coquerel Calvados 15ans</i>	14

ARMAGNAC

<i>Clos Martin VSOP</i>	9
-------------------------	---

COGNAC

<i>Hennessy XO</i>	20
<i>Godet VS</i>	12

RHUM & CLAIRIN

<i>Bumbu</i>	13
<i>Ratu 5 Y</i>	10
<i>Ferrom Boucan d'Enfer</i>	13
<i>Secha de la Silva</i>	14
<i>Santa Teresa</i>	15
<i>Diplomatico</i>	15
<i>Embargo Anejo Esplendido</i>	12

TEQUILA

<i>Patron Silver</i>	15
<i>Diego & Maria</i>	9
<i>Calle 23 Reposado</i>	13

MEZCAL

<i>Bruxo No.1</i>	15
<i>Mahani artesanal</i>	13

GIN

<i>Citadelle</i>	13
<i>L'Acrobate</i>	14
<i>Bombay Bramble</i>	13
<i>Monkey 47</i>	15
<i>Hendrick's</i>	13
<i>Bombay Original</i>	10
<i>Romeo's Gin & Pastèque</i>	12

BOURBON

<i>Buffalo Trace</i>	11
<i>Bulleit</i>	12
<i>Angel's Envy</i>	12
<i>Hudson Bourbon</i>	15
<i>Blanton's Original</i>	15

MALT FRANÇAIS

<i>Bellevoye</i> bleu, blanc ou rouge	13
---------------------------------------	----

WHISKY FRANÇAIS

<i>Lefort</i>	10
---------------	----

RYE

<i>Bulleit</i>	13
<i>Koval</i>	16

IRISH

<i>Jameson</i>	10
<i>Jameson Black Barrel</i>	14
<i>Redbreast 12 Y</i>	14

SCOTCH

<i>Talisker 10 Y</i>	13
<i>Monkey Shoulder</i>	13
<i>Copper Dog</i>	12
<i>Dalmore 12 Y</i>	16

WHISKY JAPONAIS

<i>Nikka From the Barrel</i>	16
------------------------------	----

SHOOTERS

<i>Vodka Get</i>	4
<i>Tequila Patron Silver</i>	6
<i>Shotgun "Teq Paf"</i>	4
<i>Madelaine Shot</i>	4
<i>Chartreuse verte</i>	4
<i>B-52</i>	5
<i>Alcool Premium</i>	5

dj.

SOFTS

SODAS

<i>Coca - Cola Original 25cl</i>	4
<i>Coca - Cola Zéro 33cl</i>	5
<i>Ginger Beer Fever-Tree</i>	3
<i>Fever-Tree Tonic Water 20cl</i>	4
<i>Perrier 33cl</i>	5

JUS ALAIN MILLAT

<i>Pomme Cox's</i>	
<i>Nectar Abricot</i>	6
<i>Tomate Noire de Crimée</i>	6
	6

JUS PRESSÉ

<i>Citron Vert</i>	
<i>Orange</i>	5
	6

SIROP

<i>Grenadine à l'eau</i>	3
<i>Menthe à l'eau</i>	3

CAFÉ

<i>Expresso</i>	
<i>Café serré</i>	2,5
<i>Café allongé</i>	2,5
<i>Café crème</i>	2,5
<i>Noisette</i>	3,5
<i>Double café</i>	3,5
<i>Déca</i>	4
<i>Déca serré</i>	2,5
<i>Déca allongé</i>	2,5
<i>Déca crème</i>	2,5
<i>Double déca</i>	3,5
	4

THÉ

<i>Thé Earl Grey</i>	
<i>Thé Lapsang</i>	6
<i>Thé Rooibos Verveine</i>	5,5
<i>Thé vert médina</i>	4
<i>Thé citron dét</i>	3
	6

dj.