

# 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 3 ou 4 assiettes par personne selon l'appétit de chacun

## ASSIETTES

<b><i>Jambons Serrano &amp; Cecina</i></b>	12
<b><i>Anchois Cantabrie</i></b>	8
<b><i>Fromage tête de moine et confiture de figues noir</i></b>	11
<b><i>Fêta Saganaki</i></b>	
Miel épicé et figue de Barbarie	14
<b><i>Burrata Crémeuse des Pouilles</i></b>	
Pesto basilic, betteraves confites sur sel, vinaigrette xérés	13
<b><i>Crudo de Thon Blanc de Ligne</i></b>	
Chermoulah, agrumes & raisin	16
<b><i>Milanesina</i></b>	
Radiccho, pickles concombre et câpres	15
<b><i>Poulpe Frit</i></b>	
Accompagné d'un tzatsiki crémeux, pickles de concombre et olives taggiasche	17
<b><i>Pasta Calamarata aux Gambas</i></b>	
Sauce façon bisque	16
<b><i>Kefta de Boeuf</i></b>	
Chou rouge, pickles de légumes, sauce yaourt menthe et harissa douce	14
<b><i>Gnocchi al Ragù</i></b>	
	15

## DESSERTS

<b><i>Panna Cotta Onctueuse</i></b>	9
A la vanille Bourbon, purée de figues	
<b><i>Tiramisu Espresso</i></b>	10
Dressage minute	

dj.

À partir de 19h

# COCKTAILS

## SIGNATURES

<b><i>Django Smash</i></b>	13
Gin, basilic, citron vert, sirop de sucre	
<b><i>Victoria Sour</i></b>	14
Romeo's gin au melon d'eau, citron vert, sirop de pastèque, poivre	
<b><i>Turkish Martini</i></b>	14
Vodka infusée à la Cardamone, kahlua, café, sel	

## APÉRITIFS

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

## CLASSIC

<b><i>Spritz</i></b>	12
Classic Apérol ou avec du Saint Germain "+1€", Prosecco, eau gazeuse	
<b><i>Margarita Spicy</i></b>	12
Classic tequila ou avec du mezcal "+1€", triple sec, citron vert, sel	
<b><i>Sour Cocktails</i></b>	12
Alcool au choix, citron vert, blanc d'oeuf, sucre de canne	
<b><i>Mule Cocktails</i></b>	12
Alcool au choix, ginger beer, citron vert	
<b><i>Porn Star</i></b>	12
Vodka, purée de passion, liqueur de passion, citron vert, sirop de vanille	
<b><i>Expresso Martini</i></b>	12
Vodka, liqueur de café, expresso	
<b><i>Gin ou Vodka Tonic</i></b>	11
<b><i>Rhum ou Whisky Coca</i></b>	11

## SANS ALCOOL

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

## PRESSIONS

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

dj.

# VINS

## ROUGES

- Le Petit Modat'Amour** - Domaine Modat - Côtes du Roussillon **8 / 39**  
Souple et velouté AOP
- Xoutons** - Loïc Mahé - Chenin - VDF **8 / 39**  
Léger et fruité
- Entre Chien Et Loup** - Domaine de la Cavalière - Nature **43**  
Un petit glouglou, des notes subtiles de baies mûres et de garrigue
- Biau** - Mathieu Coste - Loire - nature, bio **42**  
Belle maturité du raisin, beaucoup de profondeur, fruits noirs et épices
- Hanami** - Domaine Bobinet - Loire - Cabernet Franc - nature **49**  
Vin fruité, gourmand et juteux, texture légère avec des tannins en fin de bouche
- Les Jobeaux** - Heidi et Hubert - Alsace - Nature **46**  
Arôme de cerise, léger et frais

## BLANCS

- Sauvignon** - Boyer de Bar - Côte d'Or **8 / 42**  
Vin frais et sec aux notes florales
- Le Petit Barriot** - Clos de l'Origine - Languedoc-Roussillon - Nature **10 / 43**  
Vin nature espiègle : fruits sauvages, sans filtre !
- Savigny Les Beaune** - Sarnin Berrux - Côte de Beaune - Chardonnay - bio **69**  
Sec, fruité avec un petit accent de citron et de pamplemousse
- Moritz Prado** - Riesling - Alsace **42**  
Élégant et frais, des notes agrumes et de fruits. Vin Sec et minéral
- Petit Chablis (AOC)** - Domaine Christophe Camu - Bourgogne - Chardonnay **43**  
Minéral, belle vivacité, tourbillon de notes florales
- Pouilly Fumé** - Domaine des Berthiers - Centre de Val de Loire - Sauvignon **49**  
Viril et long en bouche, belle minéralité, citron et fleur d'acacia
- Georges Descombes** - Beaujolais - Nature **52**  
Chardonnay sec, plein de fraîcheur, qui se boit aussi vite qu'il se verse

## ROSÉ

- Le Grand Saint Paul** - Domaine St Paul - Côte de Provence - bio **5 / 29**  
Robe claire, note d'agrumes

## BULLES

- Petouillant** - Domaine du Boyer - Sémillant - bio **10 / 49**  
Bulles joyeuses, bio et pétillant de malice !
- Prosecco** - Muscat Blanc **7**  
Vin sec, notes naturelles de pomme, de pêche et de thym
- Champagne Piper** - Heidsieck **80**  
Notes d'agrumes, fruits exotiques et de fleurs blanches

dj.

# HARDS

## APÉRITIF

<i>Ricard</i>	4
<i>Mauvesque</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>Ferroni 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 &amp; 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 &amp; 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.