

VINS

	15CL	75CL
BLANCS		
AOP Mâcon Villages <i>Domaine des Verchères</i>	5.5	31.5
AOP Touraine Sauvignon <i>Domaine de la Renne</i>	4.5	14.5

ROSÉS

IGP Pays D'Oc <i>Le Petit Pont</i>	4.5	14
AOP Côtes de Provence <i>La Vie En Rose du Château Roubine</i>	5.5	24

ROUGES

AOP Touraine Val de Loire <i>Domaine de la Renne</i>	4.5	13.5
AOP Saumur <i>Les Nivières</i>	5	21
AOP Médoc <i>Château Haut-Bana</i>	5.5	30

CHAMPAGNE

	12CL	37.5CL	75CL
Pommery Brut Royal	8	25	48

BOISSONS FRAICHES

EAUX

	50CL	100CL
Evian	3.5	4.5
Badoit	3.5	4.5

SODAS ET JUS

	25CL	33CL
Jus fraîchement pressé		5
Sprite		4
Perrier		4
Orangina	4	
Coca-cola		4
Coca-cola light		4
Coca-cola zero		4
Schweppes Indian Tonic	4	
Schweppes Agrum	4	
Jus de tomate Granini	4	
Jus de fruits Granini <i>Orange, pomme</i>	4	
Nectar de fruits Granini <i>Abricot, ananas, pamplemousse, multivitaminé</i>	4	
Fuzetea	4	

BOISSONS CHAUDES

Café espresso	2.5
Café espresso décaféiné	2.5
Double espresso	3.5
Café allongé	3
Boisson Chocolatée	3
Thé "Palais des Thés"	3.5
Infusion	3.5
Cappuccino	3
Latte Macchiato froid ou chaud	4.5



contact@districtb.fr
districtb.fr



BAR

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito	8
Spritz	8
Green Tonic <i>Gin Bombay Sapphire, Finley Tonic Concombre, Liqueur Fleur de Sureau, Concombre frais</i>	8
Lime B <i>Vodka Absolut, menthe, gingembre frais, citron, Ginger Ale</i>	8
Green B <i>Pimm's, Sirop de lavande, Appletiser, menthe, Framboise fraîche</i>	9
Twist&Chic <i>Whisky Four Roses Bourbon, framboises fraîches, miel, blanc d'œuf, citron, Appletiser</i>	9
Green Fizz <i>Rhum Havana, Sirop de fruit de la passion, gingembre frais, menthe, Ginger Ale</i>	8
Le DB <i>Vodka Absolut, Liqueur de vanille, Sirop d'ananas, Jus de fruit de la passion, citron vert, Appletiser</i>	8
Planche de shooters "Kiss Cool"	40

SANS ALCOOL

Pretty Little Punch <i>Jus de cranberry, Ginger Ale, Sirop de gingembre, citron, orange, purée de framboise</i>	6
Honey B <i>Gingembre frais, citron vert, miel, Ginger ale</i>	6
Botanik <i>Sirop de concombre, citron vert, Appletiser, menthe</i>	6

APÉRITIFS

Whisky William Lawson <i>4 cl</i>	6.5
Whisky Aberlour Pure Single Malt <i>4 cl</i>	7.5
Bourbon Four Roses <i>4 cl</i>	6.5
Whisky Japonais Tokinoka <i>4 cl</i>	8
Whisky Jack Daniels <i>4 cl</i>	8
Ricard <i>2 cl</i>	4.5
Gin Gibson's <i>4 cl</i>	6.5
Gin Bombay Sapphire <i>4 cl</i>	7
Vodka Absolut <i>4 cl</i>	6.5
Porto Sandeman Ruby <i>4 cl</i>	5
Martini Rosso ou Bianco <i>5 cl</i>	5
Rhum Havana Club 3 ans d'âge <i>4 cl</i>	6.5

BIERES

PRESSION

	25CL	33CL	50CL	3.5L
Tigre Bock	4	5	6	40
Grimbergen blonde	4.5	6	7.5	50

BOUTEILLES

Brooklyn Defender IPA <i>37,5 cl</i>	8
Brooklyn Lager <i>37,5 cl</i>	8
Elephant Carlsberg <i>33 cl</i>	6.5
Hop House 13 <i>33cl</i>	6.5
Colomba <i>33cl</i>	6
Grimbergen Rouge <i>33cl</i>	5

DIGESTIFS

Get 27 <i>4 cl</i>	6
Get 31 <i>4 cl</i>	6
Calvados Drouin, 5 ans d'âge <i>4 cl</i>	7
Cognac Courvoisier VSOP Fine Champagne <i>4 cl</i>	7
Baileys Irish Cream <i>4 cl</i>	6.5
Rhum Vieux Carte Noire Dillon <i>4 cl</i>	6.5
Rhum Don Papa <i>4 cl</i>	12

A PARTAGER OU PAS....

Planche de Charcuterie du Domaine d'Abotia	12
Planche de Fromages Affinés AOP	12
Planche Mixte	15
Houmous et ses légumes Croquants	6
Frites de Patates Douces *	7