



« La Street'onomie » by District B

*La Street'onomie : une cuisine fusion de la Street food et du Bistrot. Nous interprétons des « classiques » de la street en y ajoutant notre touche et notre passion. Que ce soit sur le pouce, seul, entre amis, la Street'onomie by District B vous invite au voyage et à la découverte.*

## POUR ÉVEILLER VOS PAPILLES...

**VELOUTÉ DU CHEF 7.5**

**DAHL DE LENTILLES  
ET COURGES 8.5**

Féta

**GUA BAO AU PULLED PORK 11**

**SAUMON MARINÉ SNAKÉ 10**

Pickles de légumes

## NOS SAVEURS GOURMANDES

**POT AU PHÔ 17**

**SALMON FISH AND CHIPS 17.5**

Sauce tartare

**PORC BRAISÉ (env. 300g)**

**À ÉFFILOCHER 23**

Légumes d'hiver rôtis

**MAC AND MONT D'OR 16**

**CHOUX FLEUR RÔTI AUX ÉPICES 16**

**SALADE CAESAR NEW YORK 16.5**

Œuf poché, poulet, bacon, parmesan

**BURGER DE BŒUF,**

**FRITES FRAÎCHES 17**

Sauce au Mont d'or

## SUR UNE NOTE SUCRÉE

**NEW YORK ROLL 8.5**

Crème vanille

**GAUFRE, MERINGUE 8.5**

Coulis exotique

**MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON**

**SERVIE À LA JATTE 8**

**GÂTEAU DU JOUR 9**

Prix nets en euros. Restaurant ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h à 22h  
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande  
Viandes d'origine Française. Saumon issu de la pêche durable