

Bienvenue au DISTRICT 15!



CARTE DE RESTAURATION

Nous vous souhaitons
un très bon appétit !



Blancs

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC <i>Vignoble Paul Mas</i>	4.5	22
VOUVRAY SEC <i>Domaine Capitaine</i>	5	25
REUILLY <i>Domaine Jamain</i>		26
VOUVRAY MOELLEUX <i>Domaine Capitaine</i>	6.5	27
TOURAINÉ CHENONCEAU <i>Domaine La Renaudie, Ligier d'or 2023</i>		32

Rosés

AOP TOURAINÉ NOBLE JOUÉ <i>Domaine Astraly</i>	4.5	22
CHINON <i>Domaine Mary</i>	4.5	22
AOP PROVENCE <i>La vie en rose</i>		36

Rouges

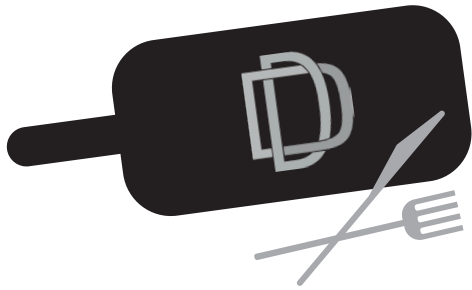
IGP PINOT NOIR <i>Antoine de la Farge</i>	4.5	22
CHINON <i>Domaine Mary</i>	5	25
PIC SAINT LOUP MAGINIER		26
SAUMUR CHAMPIGNY BIO <i>Chateau de Villeneuve</i>	6.5	29
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL <i>Domaine Amirault</i>		33

Pétillants

PROSECCO	5.5	26
VOUVRAY <i>De Chanceny</i>	6	28

Champagnes

JACQUART BRUT	80
MAILLY BLANC DE NOIR	110
VEUVE CLIQUOT	110
CHAMPAGNE DU MOMENT <i>Sur demande</i>	



Planchettes

		
MIXTE CHARCUTERIE FROMAGE	15	28
<i>Jambon sec, coppa, saucisson Saint Nectaire AOP, Brie, Sainte Maure de Touraine AOP, cornichons, beurre</i>		
TEX-MEX	15	28
<i>Mozzarella stick, bouchée camembert, chili cheese, poulet frit maison, frites, oignon ring, sauce barbecue</i>		
VÉGÉTARIENNE VEGE	15	28
<i>Tomates cerise, concombres, avocat, oignon ring, chili cheese, frites, sauce césar et barbecue</i>		

Parfaites pour
accompagner un
apéritif

DEMANDEZ NOTRE CARTE
DES BOISSONS !



Entrées

TOAST SAINTE MAURE VEGE	8
<i>Sainte Maure de Touraine AOP servi avec miel et salade</i>	
SAUMON FUMÉ	8.5
<i>Citron, beurre, salade</i>	
BURRATA DI BUFALA VEGE	10
<i>Salade, tomate cerise</i>	
FOIE GRAS	12.5
<i>Toast, confiture de figue, gros sel</i>	

Salades

SALADE DE CHÈVRE VEGE	18
<i>Pomme de terre, tomates cerise, œuf, toast de chèvre Sainte Maure de Touraine AOP, salade, vinaigrette au chèvre</i>	
SALADE CÉSAR	18.5
<i>Poulet pané maison, tomates cerise, œuf, parmesan, crouton, salade, sauce césar</i>	
SALADE SAUMON	18.5
<i>Saumon, avocat, tomates cerise, fromage aux herbes, concombre, salade, vinaigrette à la menthe</i>	

Poissons

FISH & CHIPS	17.5
<i>Cabillaux pané, frites, salade, citron et sauce tartare</i>	
TARTARE DE SAUMON	18.5
<i>Coupé au couteau, avocat, concombre, St Môret, riz à sushi, servi avec salade</i>	

Plats gourmands

TAGLIATELLES DU CHEF	20
<i>Tagliatelles aux oeufs frais, poulet croustillant, avocat, tomate, Burrata di Bufala, onion frit, sauce du chef</i>	

BRUSCHETTA 5 FROMAGES VEGE	19
<i>Sauce tomate légèrement épicée, Sainte Maure de Touraine AOP, Saint Nectaire AOP, bleu AOP, brie, fromage rapé, origan, onions frits</i>	

BRUSCHETTA SAVOYARDE	20
<i>Sauce tomate légèrement épicée, reblochon de Savoie AOP, galette de pomme de terre, jambon sec italien, origan, onions frits</i>	

Bruschettas servies avec salade ou frites (+1€)

Fromages rôtis

Au choix : frites maison ou  15 minutes d'attente
pommes de terre grenaille

CAMEMBERT RÔTI	20
<i>Camembert cuit au four et charcuterie</i>	
CAPRICE DES DIEUX RÔTI	21
<i>Caprice des dieux cuit au four et charcuterie</i>	
REBLOCHON RÔTI	22
<i>Camembert cuit au four et charcuterie</i>	

Choisissez votre accompagnement

pour les viandes et les burgers

**FRITES MAISON, RIZ A SUSHI, SALADE
OU POMME DE TERRE GRENAILLE**

Viandes

SUPREME DE VOLAILLE VF 18
160g

BAVETTE D'ALOYAU VF 19
180g

ENTRECÔTE VF 23
250g

Burgers

VEGETARIEN VEGE 18.5
Pain aux graines, steak végétal, cornichon, double cheddar, sauce burger

POULET 19
Pain coloré, poulet pané maison, avocat, cheddar et sauce burger

SAUMON 19
Pain coloré, saumon pané, avocat, cheddar sauce burger

CHEDDAR 18.5
Pain aux graines, steak haché de bœuf 150g, double cheddar, cornichon et sauce burger

BLEU 19
Pain aux graines, steak haché de bœuf 150g, bleu AOP, crispy oignons, sauce burger, sauce légèrement épicée

SAINTE MAURE DE TOURAINE 19
Pain aux graines, steak haché de bœuf 150g, Sainte Maure de Touraine AOP, roquette, confiture de figues, sauce moutarde au miel

SAVOYARD 20
Pain aux graines, steak haché de bœuf 150g, reblochon AOP, galette de pomme de terre, cornichon, sauce burger, sauce légèrement épicée

Doublez le plaisir !



SUPPLEMENT DOUBLE STEAK 5



Viandes d'origine Française

Desserts

BANANE CHANTILLY SPECULOOS 8
Au choix : Nutella ou Caramel beurre salé

CŒUR COULANT CHOCOLAT 8
Boule de glace vanille, chantilly et coulis chocolat

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8.5
3 mignardises

TIRAMISU MAISON 8.5
Mascarpone, biscuit, café et cacao

COOKIE FONDANT AU NUTELLA 8.5
Revisité cookie en pot et chantilly

COOKIE FONDANT AU KINDER 8.5
Revisité cookie en pot et chantilly



**Demandez notre
carte des glaces**

Boissons chaudes

EXPRESSO 2.2

NOISETTE 2.5

ALLONGÉ 2.5

DOUBLE EXPRESSO 4.4

CREME 3.8

CAPPUCCINO 4.8

CAFÉ VIENNOIS 5

DÉCAFEINÉ 2.6

CHOCOLAT CHAUD 4

CHOCOLAT VIENNOIS 5

THÉ COMPTOIRS RICHARD 4
Vert menthe, vert sencha, rose litchi, thé noir, fruits rouges, rooibos aux épices

INFUSION COMPTOIRS RICHARD 4
Verveine menthe ou citron gingembre

Formules

Le midi, en semaine :

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19.5

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23.5

Le soir et les weekend :

selon stock disponibles pour le soir

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23.5

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27.5



Menu enfant

SIROP AU CHOIX

Plat

Accompagné de frites maison

STEAK HACHÉ
POULET PANÉ 9
FISH AND CHIPS

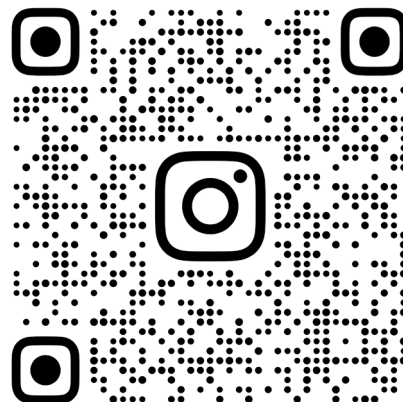
CHEESEBURGER 10

Dessert

BANANE NUTELLA CHANTILLY
BOULE DE GLACE SMARTIES CHANTILLY

Suivez nous sur Instagram !

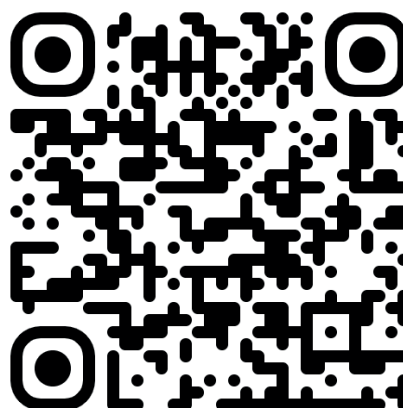
POUR NE MANQUER AUCUN BON PLAN



DISTRICT15.TOURS

Et si vous passez un bon moment...

LAISSEZ NOUS UN AVIS SUR GOOGLE



GOOGLE