

Bienvenue au **DISTRICT 15!**



CARTE DE RESTAURATION

Nous vous souhaitons
un très bon appétit !



Blancs

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

Rosés

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

Rouges

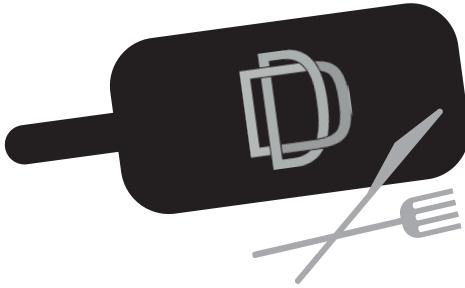
IGP PINOT NOIR	4.5	22
<i>Antoine de la Farge</i>		
CHINON	5	25
<i>Domaine Mary</i>		
PIC SAINT LOUP MAGINIER		26
SAUMUR CHAMPIGNY BIO	6.5	29
<i>Chateau de Villeneuve</i>		
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL		33
<i>Domaine Amirault</i>		

Pétillants

PROSECCO	5.5	26
VOUVRAY	6	28

Champagnes

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



Planchettes

2 4

MIXTE CHARCUTERIE FROMAGE 15 28

Jambon sec, coppa, saucisson
Saint Nectaire AOP, Brie, Sainte Maure de Touraine AOP, cornichons, beurre

TEX-MEX 15 28

Mozzarella stick, bouchée camembert,
chili cheese, poulet frit maison, frites,
oignon ring, sauce barbecue

VÉGÉTARIENNE VEGE 15 28

Tomates cerise, concombres, avocat,
oignon ring, chili cheese, frites,
sauce césar et barbecue

Parfaites pour
accompagner un
apéritif



DEMANDEZ NOTRE CARTE
DES BOISSONS !

Entrées

TOAST SAINTE MAURE VEGE 8

Sainte Maure de Touraine AOP servi avec miel
et salade

SAUMON FUMÉ 8.5

Citron, beurre, salade

BURRATA DI BUFALA VEGE 10

Salade, tomate cerise

FOIE GRAS 12.5

Toast, confiture de figue, gros sel

Salades

SALADE DE CHÈVRE VEGE 18

Pomme de terre, tomates cerise, œuf,
toast de chèvre Sainte Maure de Touraine AOP,
salade, vinaigrette au chèvre

SALADE CÉSAR 18.5

Poulet pané maison, tomates cerise, œuf,
parmesan, crouton, salade, sauce césar

SALADE SAUMON 18.5

Saumon, avocat, tomates cerise, fromage
aux herbes, concombre, salade, vinaigrette
à la menthe

Poissons

FISH & CHIPS 17.5

Cabillaux pané, frites, salade, citron et
sauce tartare

TARTARE DE SAUMON 18.5

Coupé au couteau, avocat, concombre,
St Môret, riz à sushi, servi avec salade

Plats gourmands

TAGLIATELLES DU CHEF 20

Tagliatelles aux œufs frais, poulet croustillant,
avocat, tomate, Burrata di Bufala, onion frit,
sauce du chef

BRUSCHETTA 5 FROMAGES VEGE 19

Sauce tomate légèrement épicée, Sainte Maure de
Touraine AOP, Saint Nectaire AOP, bleu AOP, brie,
fromage rapé, origan, onions frits

BRUSCHETTA SAVOYARDE 20

Sauce tomate légèrement épicée, reblochon de
Savoie AOP, galette de pomme de terre, jambon
sec italien, origan, onions frits

Bruschettas servies avec salade ou frites (+1€)

Fromages rôtis

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

CAMEMBERT RÔTI 20

Camembert cuit au four et charcuterie

CAPRICE DES DIEUX RÔTI 21

Caprice des dieux cuit au four et charcuterie

REBLOCHON RÔTI 22

Camembert cuit au four et charcuterie

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	

CHEEDAR	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 épicee	
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 épicee	

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

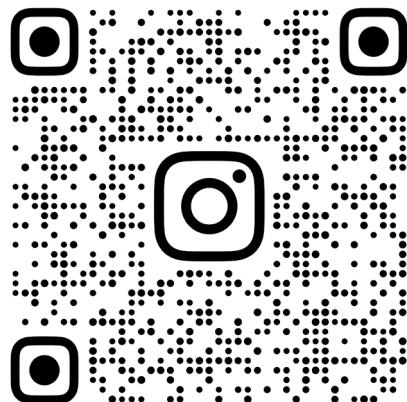
STEAK HACHÉ	
POULET PANÉ	9
FISH AND CHIPS	
CHEESEBURGER	10

Dessert

BANANE NUTELLA CHANTILLY
BOULE DE GLACE SMARTIES CHANTILLY

**Suivez nous sur
Instagram !**

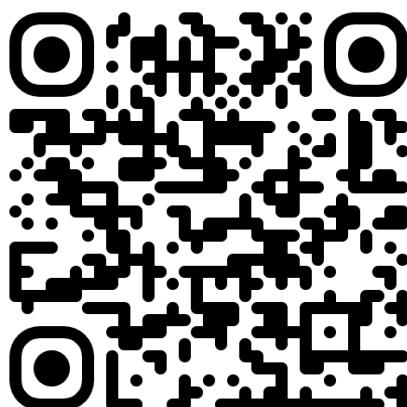
POUR NE MANQUER AUCUN BON PLAN



DISTRICT15.TOURS

**Et si vous passez
un bon moment...**

LAISSEZ NOUS UN AVIS SUR GOOGLE



GOOGLE