

ENTRÉES

GUACAMOLE

Purée d'avocat citronnée avec oignon, tomate et coriandre.
Accompagné de nachos.

10€



CEVICHE DE PESCADO / DE CAMARON

Mix froid de poisson cru ou de crevette, mariné dans une sauce citronnée aux légumes frais. Servi avec des crackers

12€

SOPES

3 tortillas de maïs tartinées avec haricots noirs, tomate, oignon et fromage frais

10€

QUESO FUNDIDO

Fromage* fondu accompagné de 3 tortillas de maïs

Au choix :

-  - Aux Champignons
- Au Chorizo
- Nature

9€

10 €



8€



QUESADILLAS

3 tortillas de maïs pliées, fourrées de fromage* fondu, sauces au tomate rouge et tomate verte (ingrédient autochtone mexicain). Accompagné de salade.

Au choix :

-  - Au Huitlacoche, champignon traditionnel mexicain qui pousse sur l'épi du maïs
- Au Chorizo
-  - Aux Champignons
- Jamaica, fleur d'hibiscus recette maison
- Nature

11€

11€

10€

10€

9€

*fromage vegan en supplément



PLATS

SABORES DE MEXICO

Assortiment de mets mexicains dont 4 enchiladas (tortillas de maïs fourrées d'un effiloché de poulet recette maison et 4 différentes sauces), une quesadilla nature, une portion d'alambre (mix de bœuf grillé et découpé, oignon, poivron et fromage fondu), riz et guacamole. La meilleure façon de déguster toutes les saveurs du Mexique!

22€

ENCHILADAS

4 tortillas de maïs fourrées d'un effiloché de poulet recette maison, sauce au choix et sublimées par un nappage de crème fraîche et fromage. Accompagnées de riz et salade. Au choix parmi:

17€

- Sauce aux tomates vertes (ingrédient autochtone mexicain)
- Sauce aux tomates rouges
- Sauce mole (sauce préhispanique à base de cacao)
- Sauce aux haricots noirs



TOSTADAS DE TINGA

Mix d'effiloché de poulet recette maison, salade, tomate, oignons et guacamole. Le tout placé sur 3 tortillas de maïs croustillantes tartinées avec haricots noirs, couvertes d'un nappage de crème fraîche et fromage. Un plat très prisé des mexicains!

17€



POLLO A LAS BRASAS

Blanc de poulet au grill. Accompagné de guacamole, haricots noirs, riz et salade.

18€

CARNE A LA TAMPIQUEÑA



Steak de bœuf au grill, accompagné d'une enmolada (tortilla de maïs fourré d'un effiloché de poulet recette maison et sauce préhispanique à base de cacao), salade, haricots noirs, riz et guacamole.

20€

CARNE ENCHILADA

Steak de bœuf au grill, recouvert par une sauce piquante à la tomate rouge. Accompagné de riz, salade et 4 tortillas de maïs.


19€








PLATS


  **ALAMBRE**
Plat à base d'un mix de bœuf grillé et découpé, oignon, poivron et fromage fondu. 18€
Accompagné de riz, salade, haricots noirs et 4 tortillas de maïs.



 **TACOS AL PASTOR** 16€
4 tortillas de maïs souples, garnies de porc mijoté avec achiote (épice autochtone mexicaine) et orange. Accompagnés d'ananas, coriandre, oignon, citron vert, haricots noirs et salade.

 **TACOS CAMPECHANOS** 16€
4 tortillas de maïs souples, garnies de poulet, bœuf, oignons, poivrons, et coriandre. Accompagnés de riz et salade.

   **TACOS DE CAMARÓN** 17€
  4 tortillas de maïs souples, garnies de crevettes panées. Accompagnés d'une sauce Mayonnaise - Chipotle (piment doux mexicain), citron vert, riz et salade.

 **PESCADO A LA TALLA** 19€
Filet de poisson grillé à la sauce Guajillo (piment doux mexicain). Servi avec du citron vert, riz et salade.



 **CAMARONES A LA TALLA** 20€
Crevettes grillées à la sauce Guajillo (piment doux mexicain). Servi avec du citron vert, riz et salade.

Supplément: 4 tortillas / salade / haricot noires / crème / riz / guacamole / fromage vegan 3€



VÉGÉTARIEN



HUARACHE VEGETARIANO

Grand tortilla de maïs tartinée avec haricots noirs et un dessus de légumes de saison grillées.

16€



ALAMBRE VEGETARIANO

Mix de légumes grillées et fromage* gratiné. Accompagné de riz, salade et haricots noirs.

17€



ENSALADA DE NOPALES Y PICO DE GALLO

Salade de cactus traditionnel mexicain, tomate, oignon, coriandre et fromage frais*.

15€



QUESADILLAS VEGETARIANAS

4 tortillas de maïs pliées, fourrées d'un mix de fromage* fondu et légumes de saison, baignées par une sauce au tomate rouge et tomate verte (ingrédient autochtone mexicain). Accompagné de riz, haricots noirs et salade.

16€


*fromage vegan en supplément

Il est possible aussi de commander la version végétarienne des Enchiladas et Tostadas où le poulet peut être substitué par des légumes. Veuillez consulter les pages précédentes afin d'en connaître les recettes ou demandez à notre personnel.



MENU ENFANTS

Formule: Plat au choix + Boule de glace

 **POLLO EMPANIZADO** 12€
Filet de poulet pané. Accompagné de riz, salade et haricots noirs.

 **PESCADO EMPANIZADO** 13€
Filet de poisson pané. Accompagné de riz, salade et haricots noirs.

POLLO ASADO 12€
Filet de poulet au gril. Accompagné de riz, salade et haricots noirs.

Cher(e) ami(e), demande à notre personnel ton petit nappes à colorier et n'oublies pas d'aller au notre coin d'enfants!



DESSERTS

CREPAS CON CAJETA

2 galettes sucrées, glace à la vanille et crème fouettée. Nappage de confiture mexicaine au choix: 9€

- Guava, un des fruits très connus au Mexique
- Tamarindo, fruit exotique bien aimé au Mexique
- Guanabana, fruit exotique de l'Amérique Latine
- Cajeta, confiture au lait, traditionnelle mexicaine

TRES MARIAS

3 boules de glace vanille, fraise et chocolat. Les favorites des petits et grands! 7€

FLAN MEXICANO

Dessert moelleux de lait au caramel. Très populaire entre les familles mexicaines! 8€

ARROZ CON LECHE

Riz sucrée au lait à la façon mexicaine. Toujours présent aux tables des restaurants familiales! 8€

