

TAKE -OUT MENU - MENU POUR EMPORTER

APETIZERS . ENTRADAS

Ceviche de pescado 10\$

(Poisson marinées au citron avec tomates,oignons et coriandre servie avec nachos/ Marinated fish with tomatoes, onions and coriander served with nachos)

Guacamole 10\$

(Purée d'avocat, oignons et coriandre servie avec nachos/Avocado purée, onion and coriander, served with nachos)

ASSIETTES – DISHES

Pollo adobado 13\$

(assiette de poulet mariné servie avec guacamole, salade, riz et fèves noires/Marinated chicken served with guacamole, salad, rice, black beans and tortilla)

Gringa al pastor 13\$

(Tortilla de blé farcie de porc mariné fromage et coriandre, servie avec du riz et guacamole/ Flour tortilla with marinated porc al pastor and cheese served with guacamole, rice and black beans)

Burrito de carne 13\$

(Lanières de bœuf dans une tortilla de blé avec fèves noirs pico de gallo et fromage servie avec guacamole, riz et salade / beef slices in a flour tortilla with refried beans, pico de gallo and cheese, served with mexican rice,salad and guacamole)

Burrito vegetariano 11\$

Tortilla de blé avec fèves noirs pico de gallo et fromage servie avec guacamole, riz et salade / flour tortilla with refried beans, pico de gallo and cheese, served with mexican rice,salad and guacamole)

PETITES CASSEROLES – SMALL CASEROLES

(LES TORTILLAS SONT INCLUSES / TORTILLAS ARE INCLUDED)

Mole Poblano con Pollo 9.25\$

(Poulet dans une sauce aux trois piments séchés, noix et chocolat / Chicken in three dried chiles, nuts and chocolate sauce)

Pipian con pollo 8.50\$

(Poulet dans une sauce au piment ancho, arachides et grains de sésame / Chicken in chile ancho, peanuts and sesame seed sauce)

Bistec a la mexicana 8.75\$

Boeuf sautées avec tomates, oignons, coriandre et jalapeno / Beef strips sautéed with tomato, onion, coriander and jalapeno) (Saucisse fait maison gratinée / Home made sausage with meltedcheese)

Pastor con Queso 8.75\$

(Porc mariné avec ananas et oignons, le tout gratiné / Marinated pork, with melted cheese pinneapple and onion)

Mixiote de Pollo 8.75\$

(Poulet en papillote mariné dans une sauce aux piments séchés cuit à la vapeur/ Chicken in papillote with dried chiles sauce)

Chile en nogada 9.75\$

(Piment poblano farci de porc haché et fruits, recouvert d'une sauce aux noix et de graines de grenade / Poblano chile stuffed with pork picadillo, covered with an walnut sauce and garnished with pomegranate seeds)

Cochinita Pibil 8.75\$

(Porc mariné dans une sauce achiote, enveloppé dans une feuille de bananier / Marinated pork in achiote sauce wrapped in a banana leaf)

Pollo ou puerco en salsa verde 8.75\$

(Poulet ou porc dans une sauce aux tomatillo / Chicken or pork in a tomatillo sauce)

Albondigas en chipotle 8.75\$

(Boulettes de viande servies dans une sauce tomate, mente et piment fumé chipotle / Meat balls in tomato, mint, and chipotle pepper sauce)

PETITES CASSEROLES – SMALL CASEROLE VÉGÉTARIENNES

(LES TORTILLAS SONT INCLUSES / TORTILLAS ARE INCLUDED)

Berenjenas gratinadas 8.50\$

(Aubergines sautées avec oignons, coriandre et piment chipotle le tout gratiné / Eggplant sautéed with tomato, onion, coriander, chipotle and melted cheese on the top)

Nopales Gratinados 8.50\$

(Lanières de feuilles de cactus gratinées / Sautéed cactus with melted cheese)

Chayotes con Crema 7.50\$

(Chayote sauté à la crème sûre et coriandre / Sautéed chayote with sour cream and coriander)

Frijoles Negros con Epazote 7.50\$

(Purée de fèves noires avec herbe epazote / Refried black beans with the Mexican herb epazote)

Pipian con nopales 8.50\$

(Feuille de cactus dans une sauce au piment ancho, arachides et grains de sésame / Cactus in chile ancho, peanuts and sesame seed sauce)

Mole Poblano con nopales 8.50\$

(Feuille de cactus dans une sauce aux trois piments séchés, noix et chocolat / cactus in three dried chiles, nuts and chocolate sauce)

Chile relleno 8.50\$

(Piment poblano farci de fromage dans une délicieuse sauce tomate / Poblano chile stuffed with tomato sauce)

REPAS PRÊTS À MANGER VENDUE OU KG - FOOD PER KG

Pollo para BBQ marinado en chile guajillo 1/2 kg 8\$ 1kg 15\$

(poulet prêt pour le BBQ mariné avec piment séchée guajillo /marinated chicken for BBQ)

Mole Poblano con Pollo 1/2 kg 12\$ 1kg 21\$

Pipian con pollo ou végétarienne 1/2 kg 12\$ 1kg 21\$

Pastor 1/2 kg 12\$ 1kg 21\$

Cochinita pibil 1/2 kg 12\$ 1kg 21\$

Papas con chorizo 1/2 kg 12\$ 1kg 21\$

(Pommes de terre avec saucisse mexicaine fait maison/home made sausage with potatoes)

Chayotes con Crema 1/2 kg 9\$

(Chayote sauté à la crème sûre et coriandre / Sautéed chayote with sour cream and coriander)

Riz a la mexicaine / rice mexican style 1/2 kg 6\$ 1/2 kg 12\$

Frijoles Negros con Epazote 1/2 kg 9\$

(Purée de fèves noires avec herbe epazote / Refried black beans with epazote)

SOUPE -SOUP

Caldo tlalpeno 1/2 kg 8\$ 1kg 14\$

(Soupe au poulet et piment fumé chipotle avec riz et avocat/ chicken and chipotle pepper soup with rice and avocado)

Sopa azteca 1/2 kg 8\$ 1kg 14\$

(Soupe au piment guajillo et tomate servie avec lanières de tortilla, crème sûre avocat et fromage / Tomato and guajillo pepper soup, served with thin strips of tortilla, sour Cream, avocado and cheese)

Tortillas 1/2 kg 3\$ 1kg 6\$

DESSERTS

PASTEL 3 LECHE\$ 6.50 \$

Gâteau spongieux trempé dans trois types de lait et vanille saupoudrait de pacanes Spongy cake soaked in three types of milk and vanilla sauce sprinkled with pecans

FLAN MEXICANO 6.50 \$

Flan mexicain a la vanille nappée de cajeta Vanilla mexican flan topped with cajeta

CHURROS FAIT MAISON AVEC CAJETA (12) 9 \$

CAJETA : Caramel traditionel Mexicaine fait a bas de lait de chevre / goat's milk mexican caramel

NOS SALSAS EN POT (362 ML)

SALSA DE CHIPOTLE AVEC TOMATE ET CORIANDRE LA MAJEUR POUR ACCOMPAGNER LES NACHOS 6\$

SALSA VERDE FAIT AVEC TOMATILLO ET CORIANDRE 8\$

SALSA DE PIMENT HABANERO TRÈS ... TRÈS PIQUANTE MAIS VRAIMENT DÉLICIEUSE 8\$

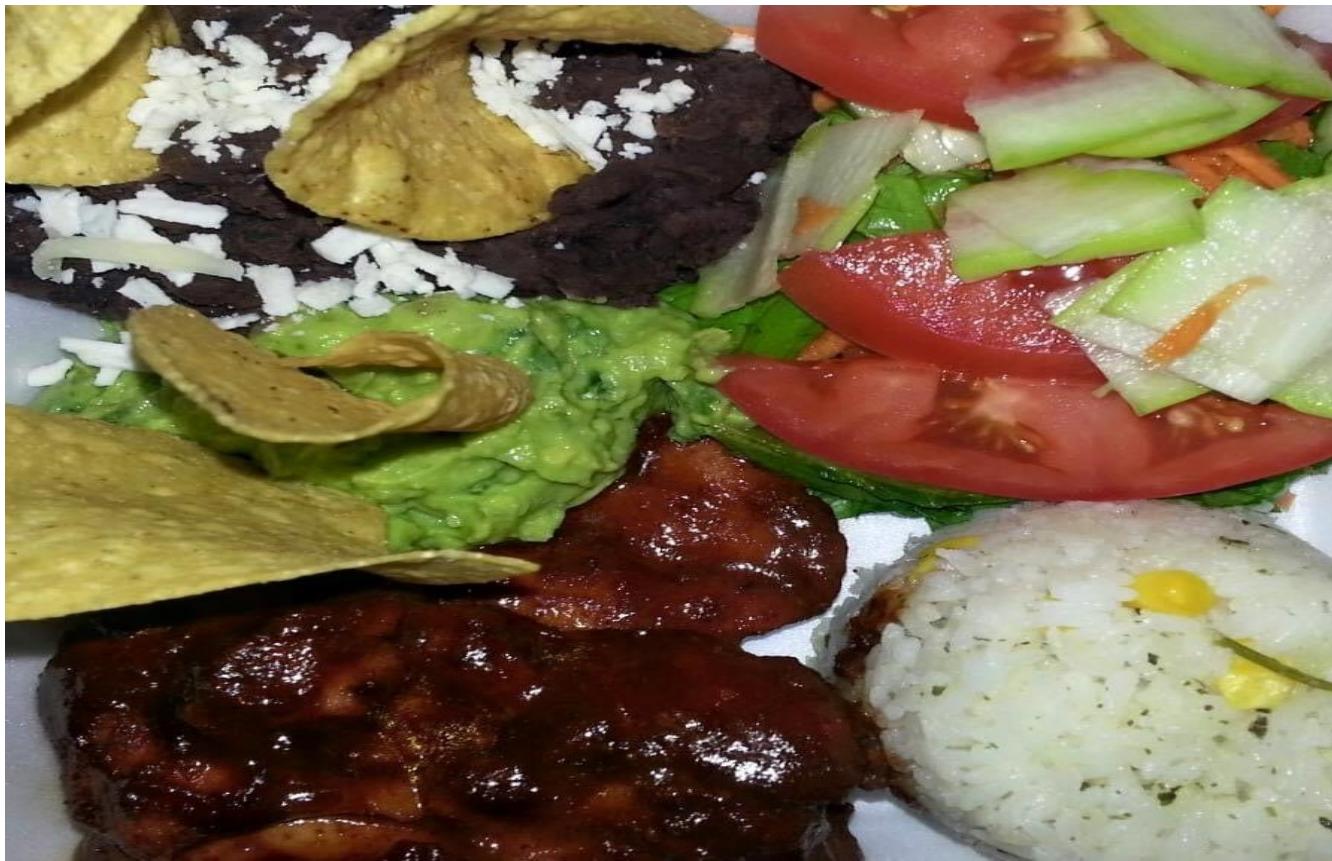
MOLE POBLANO 100% FAIT MAISON, NOTRE MOLE VOUS FERA VOYAGER, C'EST PROMIS 10\$



Notre fameuse salsa au piment chipotle!







Poulet mariné à la
sauce guajillo ...
près pour le BBQ !

1kg - 15.00\$
1/2 kg - 8.00\$

