

## **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 noires 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 noires 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 melted cheese )

### **Pastor con Queso 8.75\$**

(Porc mariné avec ananas et oignons, le tout gratiné / Marinated pork, with melted cheese pineapple 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 hâché 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, menthe et piment fumé chipotle / Meat balls in tomato, mint, and chipotle pepper sauce)

## PETITES CASSEROLES – SMALL CASEROLES VÉGÉTARIENNES

( LES TORTILLAS SONT INCLUSES / TORTILLAS ARE INCLUDED)

### **Berenjenas gratinadas 8.50\$**

(Aubergines sauteées 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 sautéé 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)

<b>Mole Poblano con Pollo</b>	<b>1/2 kg 12\$</b>	<b>1kg 21\$</b>
-------------------------------	--------------------	-----------------

**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 sautée 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

<b>Caldo tlalpeno</b>	<b>1/2 kg 8\$</b>	<b>1kg 14\$</b>
-----------------------	-------------------	-----------------

(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 LECHEs 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 à la vanille nappée de cajeta  
Vanilla mexican flan topped with cajeta

### CHURROS FAIT MAISON AVEC CAJETA (12) 9 \$

CAJETA : Caramel traditionnel Mexicain fait à base de lait de chèvre / 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\$











