

ENTRÉES . APETIZERS

QUESADILLA DE QUESO Y EPAZOTE TORTILLA DE MAÏS FAIT MAISON FARCIE DE FROMAGE ET HERBE MEXICAINE EPAZOTE /HOMEMADE TORTILLA FILLED WITH CHEESE AND MEXICAN HERB EPAZOTE

7.50\$

QUESADILLA DE POLLO TORTILLA DE MAÏS FAIT MAISON FARCIE DE POULET MARINÉ ET FROMAGE /HOMEMADE TORTILLA FILLED WITH CHEESE AND MARINATED CHICKEN

7.50\$

TLACOYO DE FRIJOLES PAIN DE MAÏS FARCIE DE D'HARICOTS, GARNIE D'UNE SALADE DE CACTUS /HOMEMADE TORTILLA FILLED WITH GROUND BEANS WITH CACTUS SALAD

9.00\$

SOPES (3) CRÊPES DE MAÏS AVEC FÈVES NOIRES, SALADE, CRÈME SÛRE ET FROMAGE/ HOMEMADE CORN TORTILLA WITH BLACK BEANS, SALAD, CHEESE AND CREAM

9.00\$

CEVICHE DE PESCADO POISSON MARINÉ AU CITRON AVEC TOMATES, OIGNONS ET CORIANDRE /MARINATED FISH WITH TOMATOES, ONIONS AND CORIANDER

14.00\$

GUACAMOLE PURÉE D'AVOCAT, OIGNONS ET CORIANDRE SERVIE AVEC NACHOS ET SALSA /AVOCADO PUREE, ONION AND CORIANDER SERVED WITH NACHOS AND SALSA

14.00\$

*LE CEVICHE ET GUACAMOLE SONT SERVIES AVEC NACHOS ET SALSA

SOUPES . SOUPS

SOPA AZTECA SOUPE AU PIMENT GUAJILLO ET TOMATE SERVIE AVEC LANIÈRES DE TORTILLA, CRÈME SÛRE AVOCAT ET FROMAGE/ TOMATO AND GUAJILLO PEPPER SOUP, SERVED WITH TORTILLA STRIPS, SOUR CREAM, AVOCADO AND CHEESE

8.50\$

CALDO TLALPEÑO SOUPE AU POULET ET PIMENT FUMÉ CHIPOTLE AVEC RIZ ET AVOCAT/ CHICKEN AND CHIPOTLE PEPPER SOUP WITH RICE AND AVOCADO

8.50\$

CALDO DE CAMARÓN BOUILLON DE CREVETTES AVEC POMMES DE TERRE ET CAROTTES /MEXICAN SHRIMP SOUP WITH CARROTS AND POTATOES

9.50\$

SALADES . SALADS

ENSALADA DE NOPALES CACTUS, TOMATE, OIGNONS, CORIANDRE RADIS ET FROMAGE / CACTUS, ONION, CORIANDER, TOMATOES, RADISH AND CHEESE

9.50\$

ENSALADA DE BERROS CRESSON, CORIANDRE, LAITUE ROMAINE ET TOMATES/ WATERCRESS, CORIANDER, ROMAINE LETTUCE ET TOMATOES

8.50\$

ENSALADA DE MANGO Y JITOMATE SALADE DE MANGUE ET TOMATE/ MANGO AND TOMATO SALAD

8.50\$

CAZUELITAS

MOLE POBLANO CON POLLO POULET DANS UNE SAUCE AUX TROIS PIMENTS SÉCHÉS, NOIX ET CHOCOLAT/
CHICKEN IN A THREE DRIED CHILIES, NUTS AND CHOCOLATE SAUCE

11.75\$

PIPIAN CON POLLO POULET DANS UNE SAUCE AU PIMENT ANCHO, ARACHIDES ET GRAINS DE SÉSAME /
CHICKEN IN A CHILI ANCHO, PEANUTS AND SESAME SEED SAUCE

10.75\$

BISTEC A LA MEXICANA SAUTÉ DE BOEUF AVEC TOMATES, OIGNONS, CORIANDRE ET JALAPEÑO /BEEF STRIPS
SAUTEED WITH TOMATO, ONION, CORIANDER AND JALAPEÑO PEPPER

11.50\$

CAMARONES A LA MEXICANA CREVETTES SAUTÉES AVEC TOMATES, OIGNONS, CORIANDRE ET JALAPENO/
SHRIMPS SAUTÉED WITH TOMATO, ONION, CORIANDER AND JALAPENO

11.75\$

ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE Y CHIPOTLE BOULETTES DE BOEUF ACHÉ A LA SAUCE TOMATE,
PIMENT FUME CHIPOTLE ET MENTHE / MEATBALLS (BEEF) IN AN TOMATO, CHIPOTLE AND MINT SAUCE

11.00\$

CHORIQUESO SAUCISSE FAITE MAISON GRATINÉE/ HOMEMADE SAUSAGE WITH MELTED CHEESE

11.50\$

PASTOR CON QUESO GRATIN DE PORC MARINÉ AVEC ANANAS ET OIGNONS /MARINATED PORK WITH MELTED
CHEESE PINNEAPPLE AND ONION

11.50\$

CHILE EN NOGADA PIMENT POBLANO FARCI DE PORC HÂCHÉ ET FRUITS, RECOUVERT D'UNE SAUCE AUX NOIX
ET DE GRAINES DE GRENADE POBLANO/ CHILI STUFFED WITH PORK COVERED WITH A WALNUT SAUCE AND
GARNISHED WITH POMEGRANATE SEEDS

13.00\$

COCHINITA PIBIL PORC MARINÉ DANS UNE SAUCE ACHIOTE, ENROBÉ DANS UNE FEUILLE DE BANANE
/MARINATED PORK IN ACHIOTE SAUCE WRAPPED IN A BANANA LEAF

11.50\$

MIXIOTE DE CAMARONES Y NOPALES PAPILOTE DE CREVETTES AVEC CHORIZO FAIT MAISON ET LANIERES DE CACTUS DANS UNE SAUCE AUX PIMENTS GUAJILLO / SHRIMPS IN PAPILOTE WITH GUAJILLO SAUCE, HOMEMADE CHORIZO AND CACTUS LEAF STRIPS

13.00\$

MIXIOTE DE BORREGO AGNEAU EN PAPILOTE MARINÉ DANS UNE SAUCE AUX PIMENTS SÉCHÉS /LAMB IN PAPILOTE WITH DRIED CHILIES SAUCE

13.00\$

MIXIOTE DE POLLO Y NOPALES PAPILOTE DE POULET ET CACTUS DANS UNE SAUCE AUX PIMENTS GUAJILLO ET FEUILLES D'AVOCAT /CHICKEN AND CACTUS LEAF STRIPS IN PAPILOTE WITH GUAJILLO SAUCE AND AVOCADO LEAVES

12.00\$

CAZUELITAS VÉGÉTARIENS

BERENJENAS GRATINADAS GRATIN D'AUBERGINES SAUTÉES AVEC OIGNONS, CORIANDRE ET PIMENT CHIPOTLE/ EGGPLANT SAUTÉED WITH TOMATO, ONION, CORIANDER, CHIPOTLE AND CHEESE

11.00\$

NOPALES GRATINADOS LANIÈRES DE FEUILLES DE CACTUS GRATINÉES /SAUTÉED CACTUS WITH MELTED CHEESE

11.00\$

NOPALES A LA MEXICANA FEUILLE DE CACTUS SAUTÉ AVEC TOMATES, OIGNONS, CORIANDRE ET JALAPEÑO /CACTUS STRIPS SAUTÉED WITH TOMATO, ONION, CORIANDER AND JALAPEÑO PEPPER

10.75\$

CHAYOTES CON CREMA CHAYOTE SAUTÉ À LA CRÈME SÛRE ET CORIANDRE /SAUTÉED CHAYOTE WITH SOUR CREAM AND CORIANDER

10.00\$

FRIJOLE NEGROS CON EPAZOTE PURÉE DE FÈVES NOIRES AVEC HERBE EPAZOTE /REFRIED BLACK BEANS WITH THE MEXICAN HERB EPAZOTE

9.00\$

PIPIAN CON NOPALES CACTUS DANS UNE SAUCE AU PIMENT ANCHO, ARACHIDES ET GRAINS DE SÉSAME /CACTUS IN CHILE ANCHO, PEANUTS AND SESAME SEED SAUCE

10.75\$

COKTAILS

MARGARITA CLASSIQUE tequila, jus de lime, sucre et triple sec 10.50\$ // 2 oz 13.50\$

MARGARITA a la Fraise, jamaica, tamarin ou mange 11\$ // 2 oz 14\$

MARGARITA AVEC MEZCAL 12.50\$ // 2 oz 15.50\$

MARGARITA AVEC TEQUILA CUERVO ESPECIAL DOREE 12.50\$ // 2 oz 15.50\$

MARGARITA AVEC TEQUILA TRES GENERACIONES REPOSADO 100% AGAVE 14.50\$ // 2 oz 17.50\$

MARGARITA AVEC TEQUILA TRES GENERACIONES AÑEJO 100% AGAVE 16.50\$ // 2 oz 19.50\$

MARGARITA AVEC TEQUILA SILVER PATRON 100%AGAVE 15.50\$ // 2 oz 18.50\$

MARGARITA TEQUILA DON JULIO REPOSADO 100% agave 17.50\$ // 2 oz 20.50\$

DAIQUIRI CLASSIQUE rhum, jus de lime et sucre 10.50\$ // 2 oz 13.50\$

DAIQUIRI a la Fraise, jamaica, tamarin ou mange 11\$ // 2 oz 14\$

PALOMA Tequila, jus de lime et boisson gazeuse a la pamplemousse 10.50\$ // 2 oz 13.50\$

PALOMA ou MARGARITA AVEC TEQUILA CAZADORES REPOSADO 12.50\$ // 2 oz 15.50\$

MARIA BONITA Tequila, lait de coco et cajeta *fait maison 11.50\$ // 2 oz 14.50\$

MOJITO 10.50\$ // 2 oz 13.50\$

PINA COLADA 10.50\$ // 2 oz 13.50\$

LA ROSÉE mezcal jus de fleur de jamaica, jus de lime, sucre, perrier et menthe 12.50\$ // 2 oz 15.50\$

AMOR A LA MEXICANA*horchata, tequila reposado, tia maria et crème glacée à la vanille 12.50\$

// 2 oz 15.50\$

VERRE DE SANGRIA // 9.50\$

DEM LITRE DE SANGRIA // 21\$

MICHELADA Bière préparé avec sauce chamoy, Worcestershire, magui et jus de lime // 9.50\$

COCKTAILS SANS ALCOOL /ALCOHOL FREE COCKTAILS // 6.50\$

*CAJETA : Caramel mexicain fait maison préparée a base de lait de chèvre

*HORCHATA : Boisson à base de riz fait maison

TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA SHOOTER // 7.50\$

MEZCAL SHOOTER// 8.50\$

2OZ TEQUILA CAZADORES REPOSADO 15.50\$

2OZ TEQUILA DON JULIO REPOSADO 100% agave// 20.50\$

2OZ TEQUILA SILVER PATRON 100% agave // 18.50\$

2OZ TEQUILA TRES GENERACIONES AÑEJO 100% agave // 19.50\$

2OZ TEQUILA TRES GENERACIONES REPOSADO 100% agave // 17.50\$

2OZ MEZCAL UNION 100% AGAVE //17.50\$

BIÈRES EN BOUTEILLE

BIÈRE MEXICAINE XX // 8.50 \$

BIÈRE MEXICAINE SOL 473ml (canette) // 9.00\$

BOREAL : ROUSSE, BLANCHE ou BLONDE// 6.50 \$

BIÈRES EN FÛT

BIÈRE MEXICAINE XX

VERRE 7.75 \$ //PINTE 9.75\$

BELGIAN MOON BLANCHE

VERRE 7 \$ //PINTE 9\$

RICKARD'S RED

VERRE 7 \$ //PINTE 9\$

BOISSONS SANS ALCOOL . SOFT DRINKS

AGUA DE HORCHATA

Boisson non alcoolisé faite à base de riz, du lait, vanille et cannelle

/non-alcoholic drink made with milk, rice, vanilla and cinnamon // 7.50 \$

AGUA DE APIO

Boisson fait avec céleri, jus d'ananas et jus de lime /Celery, pineapple and lemon juice drink // 6 \$

AGUA DE JAMAICA

Boisson fait avec fleurs d'hibiscus séchées /Dried hibiscus flowers drink // 6\$

AGUA DE TAMARINDO

Boisson fait avec tamarin /Tamarin drink // 6\$

LIMONADA OU NARANJADA

Limonade ou orangeade // 6\$

COCA COLA, 7UP, CANADA DRY // 3.00\$

JARRITOS // 4.00\$

PERRIER // 3.75\$

COCKTAILS SANS ALCOOL ALCOHOL FREE COCKTAILS Margarita, daiquiri, mojito // 6.50\$

VIN ROUGE

Comoloco Jumilla ESP	35\$
Vale do Bomfim Douro POR	32\$
Antu Cab-Sauv/Carmenère CHIL	41\$

VIN BLANC

Sterling chardonay E.U	36\$
Kim Crawford Sauvignon Blanc N.ZEL	46\$
Le Grand Ballon Sauvignon Blanc FR	32\$
Trivento Chardonnay Reserve ARG	32\$

VIN MAISSON ROUGE OU BLANC

Verre 8.50\$ 1/2 litre 20\$