

COCKTAILS

MARGARITA

MARGARITA SALSA

11\$

TEQUILA, JUS DE LIME, TAJIN, SERVIE SOUS FORME DE BARBOTINE

MARGARITA

11\$

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE, SEL

SPICY MARGARITA

11\$

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE PIQUANT, TAJIN, CHAMOY

COCKTAIL DE LA MUERTE

20\$

TEQUILA, TRIPLE SEC, BIÈRE MEXICAINE, MÉLANGE MAISON DE MARGARITA

MEZCAL

MEZCALITA

12\$

MEZCAL, TRIPLE SEC, JUS DE LIME, SIROP D'AGAVE

FLOR Y MEZCAL

12\$

MEZCAL, JUS D'HIBISCUS, JUS DE LIME, SIROP D'AGAVE

PALOMA FUMADA

12\$

MEZCAL, JUS DE PAMPLEMOUSSE, SODA, SIROP D'AGAVE

RHUM

MOJITO

11\$

RHUM, MENTHE FRAÎCHE, JUS DE LIME, SODA

PIÑA COLADA

12\$

RHUM, JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO

DAÏQUIRI

11\$

RHUM, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE

CUBA LIBRE

10\$

RHUM, COCA COLA, JUS DE LIME

Ajoutez 1 oz d'alcool pour 3\$

COCKTAILS

DE LA CASA

MOJITO FLOR DE JAMAICA

11\$

RHUM, JUS D'HIBISCUS, MENTHE FRAÎCHE, SODA, LIME,
SIROP SIMPLE

JARRITOS LOCOS

11\$

TEQUILA, JARRITO, JUS D'AGRUMES, TAJIN, CHAMOY

VODKA CHAN

11\$

VODKA, CHAN (JUS À BASE DE CHIA ET GRENADINE), SODA

CLÁSICOS

PALOMA

11\$

TEQUILA, JUS DE PAMPLEMOUSSE, SODA, SIROP SIMPLE

CAÏPIRINHA

11\$

CACHAÇA, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE

MICHELADA

13\$

BIÈRE BLONDE, CLAMATO, SAUCE VALENTINA, LIME,
SAUCE WORCESTERSHIRE

BLOODY CAESAR

11\$

VODKA, CLAMATO, TABASCO, SAUCE WORCESTERSHIRE

PISCO SOUR

11\$

PISCO, JUS DE LIME, SIROP SIMPLE, BLANC D'ŒUF

GIN TONIC

10\$

GIN, TONIC

SANGRIA ROUGE OU BLANCHE

VIN MAISON, TRIPLE SEC, JUS D'ORANGE, SPRITE, FRUITS

VERRE

11\$

PICHET

35\$

Ajoutez 1 oz d'alcool pour 3\$

VINS

VINS BLANCS

6oz

BTL

Mezzacorona Delle Venezie

9,50\$

42\$

Italie, Trentin Haut-Adige. PINOT GRIGIO

MontGras

45\$

Chili, Aconcagua. SAUVIGNON BLANC

Paco & Lola Rias Baixas

55\$

Espagne, L'Espagne Verte. ALBARIÑO

Yllera Vendimia Nocturna

45\$

Espagne, Vallée du Duero. VERDEJO

VINS ROUGES

6oz

BTL

Casillero del Diablo

9,50\$

42\$

Chili, Valle Central. CABERNET SAUVIGNON

Bodegas Luigi Bosca La Linda

45\$

Argentine, Mendoza. MALBEC

Hoya de Cadenas Utiel-Requena Reserva

40\$

Espagne, Côte Méditerranéenne. TEMPRANILLO

Carpineto Dogajolo

50\$

Italie, Toscane. SANGIOVESE ET CANAIOLO

TEQUILAS Y MEZCAL

TEQUILAS 6\$:

CAZADORES / DON RAMON /
JIMADOR / 1800

TEQUILAS 10\$:

DON JULIO / PATRON / TAPATIO (BLANCO OU REPOSADO)
VOLCAN DE MI TIERRA (BLANCO)

TEQUILAS 13\$:

DON JULIO / PATRON
(AÑEJO)

MEZCAL 8\$:

DEL MAGUEY / SUEÑO DE ALDEN JOVEN /
PELTON DE LA MUERTE / UNION

PLATEAU DÉGUSTATION 20\$

1 TEQUILA D'ENTRÉE DE GAMME + 1 TEQUILA HAUT DE GAMME
+ 1 MEZCAL

SPÉCIAL 3 TEQUILAS 13\$

SPÉCIAL 6 TEQUILAS 24\$

BIÈRES

	VERRE	PINTE	PICHET
DOS EQUIS, BLONDE 4,5 %			
AMER IPA, IPA 6,8 %	7\$	9,50\$	28\$
BLUE MOON, BLANCHE 5,4 %			
PETITE-BOURGOGNE, ROUSSE 5 %			
BOUTEILLE SOL / DOS EQUIS		9,50\$	
HEINEKEN SANS ALCOOL		6,50\$	

BREUVAGES

MOCKTAIL 8\$

MARGARITA

LIMONADE FAITE MAISON, TAJIN, SERVIE SOUS FORME DE BARBOTINE

MICHELADA

BIÈRE SANS ALCOOL, CLAMATO, SAUCE VALENTINA, LIME, SAUCE WORCESTERSHIRE

MOJITO

SODA, MENTHE FRAÎCHE, JUS DE LIME

PIÑA COLADA

JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO

DE LA CASA

5\$

HORCHATA DE MORRO

JUS TYPIQUEMENT SALVADORIEN À BASE DE LAIT, RIZ, GRAINES DE MORRO, SÉSAME, CACAO, ARACHIDE, CANNELLE, VANILLE, CORIANDRE, SUCRE

CHAN

JUS À BASE DE GRAINES DE CHIA ENTIÈRES, GRENADINE ET LIME

AGUA DE JAMAICA

JUS À BASE DE FLEUR D'HIBISCUS

TAMARINDO

JUS À BASE DU FRUIT LE TAMARIN

JARRITO

4\$

BOISSON GAZEUSE MEXICAINE

ENTRÉES

GUACAMOLE

TREMPETTE À L'AVOCAT SERVIE AVEC CROUSTILLES

10

CHILE CON CARNE

BŒUF HACHÉ AVEC HARICOTS ROUGES ET GRAINS DE MAÏS DANS UNE
SAUCE CHILI, SERVI AVEC CROUSTILLES

10

SOPA DE POLLO

SOUPE DE POULET ET RIZ AVEC LÉGUMES ET CORIANDRE

10

REPAS

POZOLE

SOUPE REPAS AU PORC ET GRAINS DE MAÏS
BLANC (ÉTUVÉ), ACCOMPAGNÉE DE RADIS,
OIGNONS, LAITUE, AVOCAT ET TORTILLA
CROUSTILLANTE

28

NACHOS

NACHOS 10", CROUSTILLES DE MAÏS NAPPÉES
DE SAUCE FROMAGE, MOZZA GRATINÉ ET
CRÈME SÛRE

CHOIX : POULET / VÉGÉ / BŒUF BARBACOA + 4\$
EXTRA LÉGUMES + 4\$

26

TROPICAL VÉGÉ

QUESADILLA VÉGÉ ACCOMPAGNÉE DE
MANIOC FRIT, RIZ, PÂTE DE FÈVES,
GUACAMOLE ET SALADE CHIRIMOLE

28

CARNE ASADA

VIANDE DE BŒUF GRILLÉE, LÉGUMES
SAUTÉS, PÂTE DE FÈVES, AVOCAT, RIZ,
TORTILLAS ET SALADE CITRONNÉE

35

SPÉCIAL MAMI

ASSIETTE DE DÉGUSTATION POUR UNE PERSONNE
DEMI-PORTIONS DE BURRITO, FAJITA, TOSTADA CROUSTILLANTE,
GUACAMOLE, CHILI CON CARNE, MANIOC FRIT, SALADE DE CHIRIMOLE ET RIZ

30

 OPTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE

ARTICLES INDIVIDUELS

FAJITA

ROULEAU DE TORTILLA DE BLÉ FARCI DE
POULET, POIVRONS, OIGNONS ET
FROMAGE

8

QUESADILLA LA SALSA

TORTILLA DE MAÏS, GARNIE DE POULET,
FROMAGE FONDU, OIGNONS, POIVRONS
VERTS, LAITUE ET SALSA
CHOIX : POULET / VÉGÉ

8

TACO

PORC AL PASTOR SERVI SUR TORTILLA DE
MAÏS AVEC OIGNONS, CORIANDRE ET LIME.
CHOIX : BŒUF / POULET / PORC

6

TAMAL

PAPILLOTE DE FARINE DE MAÏS FARCIE
DE POULET, DE POMMES DE TERRE, DE
HARICOTS ET D'OLIVES, CUITE À LA
VAPEUR DANS UNE FEUILLE DE BANANIER

7

TOSTADA

TORTILLA DE MAÏS CROUSTILLANTE
RECOUVERTE DE POULET TINGA, DE
LAITUE ET DE CRÈME.
CHOIX : POULET / VÉGÉ

7

YUCA FRITA

MANIOC FRIT SERVI AVEC LAITUE,
SALADE DE CHOU ET SALSA

9

ARROZ

RIZ À LA MEXICAINE

6

BURRITO

ROULEAU DE TORTILLA DE BLÉ FARCI DE
BŒUF HACHÉ, PÂTE DE FÈVES, OIGNONS ET
POIVRONS

ENCHILADA VERDE

POULET EFFILOCHÉ ET GRILLÉ SERVI SUR
TORTILLA DE MAÏS FARCIE, NAPPÉE DE
SALSA VERDE PIQUANTE, FROMAGE
FONDU, OIGNONS ET GUACAMOLE.

CHOIX : POULET / VÉGÉ

11

SOPE

TORTILLA DE MAÏS FAITE MAISON
GARNIE DE PÂTE DE FÈVES, DE POULET,
DE FROMAGE, DE LAITUE ET DE CRÈME.

CHOIX : POULET / VÉGÉ

7

ENFRIJOLADA

BŒUF HACHÉ SERVI ENTRE DEUX
TORTILLAS DE MAÏS AVEC FROMAGE ET
PURÉE DE HARICOTS ROUGES, NAPPÉ DE
SALSA AUX TOMATES, DE CRÈME ET DE
GUACAMOLE.

CHOIX : BŒUF / POULET / VÉGÉ

12

PUPUSA

PÂTE DE FARINE DE MAÏS FARCIE DE PORC
ET DE FROMAGE, SERVIE AVEC SALADE DE
CHOU

7

CHIRIMOLE

SALADE CITRONNÉE DE TOMATES,
CONCOMBRES, OIGNONS, CORIANDRE ET
RADIS

8

SUGGESTION DU CHEF

MENU A

20\$

FAJITA

SOPE

TACO

MENU B

21\$

PUPUSA

TAMAL

YUCA FRITA



MENU C

21\$

QUESADILLA

TOSTADA

CHIRIMOLE



MENU D

24\$

ENCHILADA VERDE

CHIRIMOLE

ARROZ

MENU E

25\$

ENFRIJOLADA

BURRITO

ARROZ



BOL MEXICAIN 19\$

POULET / BŒUF / VÉGÉ,

RIZ, CHIRIMOLE,

GUACAMOLE,

FROMAGE, CHOU

EXTRA

SALSA VERDE 4\$ / CROUSTILLES 4\$ / GUACAMOLE 7\$

FRIJOLES 3\$ / CRÈME SÛRE 4\$



OPTION VÉGÉTARIENNE
DISPONIBLE

MENU

GUACAMOLE 10\$

CHILI CON CARNE 10\$

REPAS

1- 2 BURRITOS + RIZ 22\$

2- 2 FAJITAS + SALADE DU JOUR 24\$

3- 2 TACOS CHOIX DU CHEF + SALADE DU JOUR 20\$

 4- 2 TOSTADAS + SALADE DU JOUR 22\$

 5- BOL MEXICAIN : POULET OU BŒUF OU VÉGÉ, RIZ, CHIRIMOLE, GUACAMOLE, FROMAGE MOZZA, SALADE DE CHOU 19\$

 OPTION VÉGÉTARIENNE
DISPONIBLE

MENU MIDI

ENTRÉES

CHILE CON CARNE

 GUACAMOLE

SOUPE AU POULET ET RIZ

REPAS

DUO TACOS 18\$

2 TACOS CHOIX DU CHEF, SERVIS AVEC OIGNONS, CORIANDRE ET LIME.

 DUO TOSTADAS 18\$

2 TORTILLAS DE MAÏS CROUSTILLANTES, UNE AU BŒUF BARBACOA ET UNE AU POULET TINGA

DUO SOPE ET FAJITA 22\$

SOPE : TORTILLA DE MAÏS MAISON, GARNIE DE PURÉE DE HARICOTS ROUGES, POULET, FROMAGE GRATINÉ, LAITUE ET CRÈME.

FAJITA : ROULEAU DE TORTILLA DE BLÉ FARCI DE POULET, POIVRON, OIGNON ET FROMAGE.

 ENCHILADA GARNIE 24\$

TORTILLA DE MAÏS FARCIE DE POULET, PURÉE DE HARICOTS ROUGES, POIVRON VERT, OIGNON ET TOMATE.

NAPPÉE DE SALSA VERTE PIQUANTE, FROMAGE GRATINÉ, OIGNON ET UNE TOUCHE DE GUACAMOLE,
LE TOUT ACCOMPAGNÉ DE RIZ.

BREUVAGES

AGUA DE JAMAICA - HORCHATA - CHAN

TAMARINDO - BOISSONS GAZEUSES EN CANETTE - CAFÉ / THÉ



OPTION VÉGÉTARIENNE
DISPONIBLE