

ENTRÉES

FRIAS-ENTRÉES FROIDES :

GUACAMOLE (L'incontournable)

Onctueux mélange d'avocat, tomate, oignon, coriandre, servie avec des totopos (chips de maïs croustillantes)

11,50€

CEVICHE (Le goût des mers de Sud)

Sushi à la façon mexicaine

Cabillaud en dés mariné au citron vert et à la coriandre

10,50€

CAMARONES (Fraîcheur garantie)

Cocktail de crevettes décortiquées et parfumées au citron vert et à la coriandre

11,50€

SALADE "POCO LOCO" (Celle du Chef)

Tortilla "corbeille", garnie de verdure avec poulet, jambon, guacamole, fromage, maïs ...

13,50€

SALADE "VERACRUZ" (Presque une niçoise)

Tortilla "corbeille", garnie de thon, tomate, oignon, avocat, œuf dur, radis, maïs

13,50€

SALADE "NOPALITOS" (L'originale)

Feuilles de cactus coupées en fines lamelles, lit de salade, maïs, fromage, tomates...

12,50€

CALIENTES- ENTRÉES CHAUDES :

NACHOS SONORA (Un basique)

Chips de maïs nappées de chile con carne, fromage fondu, tomates, oignons, guacamole...

13,50€

TEXAS NACHOS (Délicieux)

Tortilla de blé frite, purée de haricots, fromage fondu, guacamole, salade, crème fraîche

12,50€

NACHOS (plat fort - un classique)

Chips de maïs, fromage fondu, piments, Pico de Gallo, crème fraîche

12,50€

QUESADILLAS (quelques variantes)

Tortilla de blé grillée servie sur un lit de salade, pico de gallo et fourrée au choix de :

- Con queso (Fromage)	10,50 €	- Con chorizo	11,50 €
- Con pollo (poulet)	11,50 €	- Con nopalitos (cactus)	11,50 €
- Con camarones (crevettes)	11,50 €	- Con chiles	11,50 €

QUESO DEL MAR (Allergiques à l'ail s'abstenir)

Dans un pot en terre cuite : fromage fondu, crevettes, ail, tomates et oignons en petits dés,

15,50€

servi avec des tortillas de blé et du guacamole

QUESO FONDIDO (un héritage de Cortès)

Dans un poêlon en fonte : fromage fondu, chorizo, pico de gallo, le tout servi avec deux tortillas de blé

13,50€

SINCRONIZADA (plat fort)

tortillas de blé, fromage fondu, jambon, piment, guacamole, pico de gallo, crème fraîche

13,50€

DEGUSTATION D'ENTRÉE 25,00€

Déguster en duo ou simplement pour dîner

Ensemble composé de quesadilla, texas nachos, guacamole, flautitas de pollo et de bananes frites

MEXICAIN COCKTAILS

6,50€

POCO LOCO

Tequila, jus de fraises fraîches, oranges pressées, triple sec

MARGARITA

«le Cocktail, le plus populaire au Mexique»
Tequila, citron vert, triple sec

MARGARITA BLUE

Margarita, curaçao bleu

MARGARITA LOCA

Au choix : passion, mangue, ananas

STRAWBERRY MARGARITA

Margarita & Fraises

CAIPIRINHA

Un clin d'oeil vers le Brésil Cachacha, sucre de canne, citron vert

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, grenadine

TEQUILA RAPIDO

Tequila frappé, OUF! OUF!

CONCHITA

Tequila, jus de pamplemousse, soda

PINA COLADA

Rhum blanc, Ananas, Crème de coco

PLANTER'S PUNCH

Rhum blanc, Orange, Ananas, Grenadine

BANANA PAPA

Rhum, banane, grenadine, ananas

MIGUELOCO

Jack Daniel's, Triple sec, Schweppes

SUBMARINO

Le sous-marin - Bière mexicaine et Mezcal

SIN ALCOHOL

CONGA : Orange, Banane, Grenadine

BANANA MAMA : Banane, grenadine, ananas

ISLA LARGA : Ananas, orange, crème de coco, citron

COPA CABANA : Orange, ananas, pamplemousse, citron



ESPECIALIDADES MEXICANAS



FAJITAS

DE CARNE 23,00€ DE POLLO 20,00€ MIXTE 21,00€

Fines tranches de cœur de rumsteack, de filet de poulet marinées et poêlées avec des oignons et des poivrons, accompagnées de tortillas de blé, purée de haricots, guacamole et fromage.

Servis dans un poêlon chaud "hecho en Mexico"

CHIMICHANGA DE PESCADO

19,50€

Cabillaud en feuilleté nappé d'une sauce "Véracruz", accompagné de guacamole, de riz, d'épis de maïs et de bananes

ENCHILADA MOLE

19,00€

Tortillas de maïs roulées, farcies de poulet préparé à la mexicaine et nappées d'une sauce ancestrale pré-colombienne aux 46 épices
Plat très parfumé, légèrement relevé et sucré

PUERCOS A LAS BRAZAS

18,50€

Travers de porc grillés et nappés d'une sauce barbecue à la mexicaine

DEGUSTATION

25,50€

Ensemble composé d'un tacos de pollo, d'une enchilada rojas, de guacamole et d'une portion de chile con carne

Les prix indiqués sont "service compris", les suppléments en légumes valent 2,5€, en totopos 1,5€ et en tortilla 0,5€.

ESPECIALIDADES

CHILE CON CARNE TEXAN

17,00 €

Bœuf mitonné aux épices et haricots rouges, riz à la mexicaine, fromage et crème fraîche
(L'héritage des mexicains partis travailler au pays des Gringos)

TACOS DE CARNE

17,00 €

Croustillantes tortillas de maïs en forme de "U" au bœuf, fromage fondu, salade, accompagnement riz et purée de haricots

TACOS DE POLLO

17,00 €

Croustillantes tortillas de maïs au poulet préparé à la mexicaine, fromage, salade, riz et purée de haricots

FLAUTAS "Les flûtes"

18,00 €

Tortillas frites de maïs farcies de poulet et nappées de guacamole, Pico de Gallo, riz et bananes frites

ENCHILADAS ROJAS (plat fort)

18,00 €

Tortillas moelleuses au bœuf, gratinées et nappées de sauce enchilada relevée

ENCHILADAS VERDES

18,00 €

Tortillas moelleuses au poulet, gratinées et nappées de sauce tomatillo (petites tomates vertes mexicaines, légèrement acides)

BURRITO DE POLLO OU DE CARNE

17,00 €

Tortilla de blé fourrée de poulet (pollo) ou de bœuf (carne), nappée de sauce "Bandera" aux trois couleurs nationales (vert, blanc, rouge), accompagnement riz et épis de maïs

ENCHILADAS SUIZAS

16,00 €

Plat végétarien composé de tortillas de maïs, purée de haricot, fromage, salsa verde, riz, de guacamole et de bananes frites



MENU ESPECIAL - NINOS

14,00 €

Steack haché sur galette de blé, Fromage, riz, petit épis de maïs
glace
eau minérale ou jus de fruit

LEXIQUE

Pico de Gallo : Sauce condimentaire aux parfums typiques, composée de tomates, d'oignons et de coriande fraîche.

totopos : Chips de maïs croustillantes



Plat fort

BOISSONS ALCOOLS

WHISKIES (4cl)

BALLANTINES	700c
J.B.	700c
GRANT'S	700c
JACK DANIEL'S	800c
MEZCAL	550c

Avec sa chenille

TEQUILAS (4cl)

Camino Real	650c
San José	650c
Sauza Silver	700c
Sauza Gold	750c
Cuervo especial	700c
Cuervo José	700c



Sangrita
de Jalisco 200c
Et bien d'autres
Téquilas, voir tableau

CERVEZAS

Bières Mexicaines 35cl	6.50€
Dos Equis XX, Sol, Corona, Modelo, Negra Modelo	
Bières européennes 33 cl	6.50€
Heineken, San Miquel, 1664	
Pressions	50cl 700c 25cl 450c

VINOS FRANCESES

Cuvée FIESTA LOCA Rouge, rosé, blanc 17.50€ 75cl

	50cl	75cl
AOC COTES DE PROVENCE	17.50€	22.50€
AOC COTES DU RHONE		24.00€
AOC BORDEAUX "Grand vin"		26.00€

BEBIDAS

Aguas : Badoit 75cl Evian 75cl	5,00€
Aguas de frutas : goyaves, mangues,	5,00€
Jugos : Jus d'Orange, de pamplemousse, d'ananas	3.50€
Sodas : Schweppes, Sprite, Coca 33 cl	4,00€

