



DES VRAIS
TORTILLAS

gluten free



NATURAL

MEXICAN STREET FOOD



Frais

Généreux

Chaleureux

Savoureux

Traditionnel

Authentique





Taco ?



La cuisine traditionnelle mexicaine est inscrite depuis 2010 sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO.

Le TACO est le plat le plus représentatif de la cuisine mexicaine. Il se compose d'une tortilla de maïs, de la garniture désirée et d'autant de sauce piquante que possible !

Le maïs avec lequel sont faites les tortillas est d'origine mésoaméricain. Aztèques et Mayas utilisaient un procédé pour le transformer en pâte appelée nixtamalisation.

Cela reste la manière traditionnelle de faire des tortillas jusqu'à nos jours et c'est ce que vous retrouvez chez 100% TACOS !

Avec plus de 40 variétés, le maïs est l'ingrédient central de la gastronomie mexicaine.

Une infinité d'ingrédients peuvent remplir un TACO : viande, poisson, insectes, champignons, légumes, cactus... mais ce qui fait vibrer un TACO C'EST LE PIMENT.

Chez 100% TACOS toutes les sauces son faites maison, composées notamment de tomatilles vertes, d'ail, d'oignons et de piments.

100% TACOS a l'honneur et le plaisir de vous apporter le véritable goût du Mexique à Nice !

/ Provecho - Bon appétit !



Entradas / entrées / starters

- Frijoles** Purée d'haricots rouges / Refried red beans 2€
- Frijoles charros** Haricots rouges à la mexicaine / Mexican red beans 3€
- Guacamole & Nachos** Écrasé d'avocat, jus de citron, tomates, oignons, coriandre et un secret bien gardé... / Avocado, lime jus, tomate, onion, coriander and well kept secret... 5,50€
- 3 Quesadillas de queso** Galette de maïs farcie de fromage fondu / Corn tortilla with melted cheese 5€
- 3 Quesadillas de queso con frijol** Galette de maïs farcie de fromage fondu et haricots rouges / Corn tortilla with black beans 6€
- Cocktail de camarones** Cocktail de crevettes / Shrimp cocktail 7€
- Ensalada de Nopal** Salade de cactus / Cactus salad 7€



Gringas

Galette croustillante de blé, garnie de viande ou légumes et fromage fondu, accompagnée d'oignon frais et de coriandre hachés.



- Gringa de pollo** Poulet à la mexicaine, fromage fondu et guacamole / Mexican style chicken, melted cheese & guacamole 7€
- Gringa de carnitas** Viande de porc confite, fromage fondu et guacamole / Confit pork, melted cheese & guacamole 7€
- Gringa de pastor** Viande de porc marinée*, ananas, fromage fondu et guacamole / Marinated pork & pineapple, melted cheese & guacamole 7€
- Gringa végétarienne** : Pommes de terre, fromage fondu et guacamole / Potatoes, melted cheese & guacamole 7€



Tortas

Le légendaire sandwich à la mexicaine garni de guacamole, haricots rouges et de sa viande au choix.



- Jamón con queso** Jambon cuit, fromage, haricots rouges, avocat / Ham, cheese, red beans & avocado 7€
- Carne** Viande de porc, fromage, haricots rouges, avocat / Porc, cheese & avocado 8€
- Al pastor** Viande de porc marinée*, fromage, ananas, coriandre, avocat / Marinated pork & pineapple, cheese & avocado 9€
- Cochinita** Viande de porc, oignons rouges, fromage, haricots rouges, avocat, orange / Porc, red onion, cheese, black beans, avocado & orange 9€



Formules

3 tacos 10€

Entrée
+ 3 tacos 18€
+ boisson

Suppléments

Guacamole
Fromage +0.50€
Haricots rouges par taco
Pico de gallo

Tacos

Galette de maïs fine et tendre
farcie de la garniture
de votre choix, d'oignon
et de coriandre hachés
et d'autant de sauce picante
que vous souhaitez (ou pas)



Carnitas Viande de porc confite / Confit pork	3.50€
Choriqueso Chorizo et fromage / Chorizo & cheese	3.50€
Tinga de pollo Poulet effiloché à la mexicaine / Mexican style shredded chicken	3.50€
Alambre de pollo Poulet sauté aux légumes / Stir-fried Chicken & vegetables	3.50€
Al pastor Viande de porc marinée* et ananas / Marinated pork & pineapple <i>Week-end</i>	3.50€

Tacos Vegetarian

Nopal Cactus, tomate, oignons, champignons, coriandre, citron & fromage frais / Cactus, tomato, onion, coriander, mushrooms & cream cheese	3.50€
Papas con rajas Pomme de terre et poivrons / Potatoes & bell pepper	3.50€
Azteca Riz à la mexicaine et maïs / Mexican rice & corn	3.50€
Champiquesto Champignons et fromage fondu / Mushrooms & melted cheese	3.50€
Alambre de hongos Champignons aux légumes / Mushrooms with vegetables	3.50€



Boissons

Bouteille d'eau (50 cl)	1€	Margarita Tequila 4 cl, cointreau 3 cl et citron (50 cl)	9€
Sodas Coca, 7Up, Orangina & Agua (33 cl)	2€	El narco Mezcal 4 cl, jus d'ananas, salsa Valentina (50 cl)	8€
Jarritos Mango, Guava, Lime & Tamarindo (37 cl)	3,50€	Canario Tequila 4 cl, sorbet de mangue, jus d'ananas et de l'eau pétillante (50 cl)	7€
Corona bière (33,5 cl)	4€	Tequila (shot)	
Modelo Negra bière (33,5 cl)	5€	José Cuervo	3€
Dos XX bière (33,5 cl)	5€	Milagro	4€
Sol bière (33,5 cl)	5€	Herradura	5€
Tecate bière (33,5 cl)	5€	Tristán Tequila de la familia	8€
Cocktails		Mezcal (shot)	
El fresco Tequila 4 cl et sorbet de citron ou mangue (20 cl)	4€	Beneva	4€
Charro negro Tequila 4 cl et Coca-cola (50 cl)	5€	Bruxo	5€
Michelada Bière, sauce anglaise, piment, citron et sel (50 cl)	6€	El Señorío	5€
Palomita Tequila 4 cl, sorbet de citron ou mangue et 7Up (50 cl)	7€	El Rey Zapoteco	6€



MEXICAN STREET FOOD

#LeVraiTacoMexicain

