CUISINE MEXICAINE
authentique

MUCHO GUSTO

Saint-Mallo

TAPAS

Petites bouchées parfait pour l'apéritif

CROQUETAS DE MAÏS (3PC) — 3.50 €
Cœur fondant au maïs, panure croustillante.
Crème crue, coriandre et touche de piment

PETIT NACHOS — 6.50 €
Chips de maïs napées de sauce cheddar. Tomate, coriandre, oignons, crème fraîche, haricots noirs

BEIGNETS FRITS DE GAMBAS (3PC) — 5 €
Aïoli chipotle fumé

GUACAMOLE MAISON — 4.50 €
et ses chips de maïs

GAZPACHO — 5 €
Tomate, jalapeños, pastèque

CHAMPIGNONS AL AJILLO — 4.50 €
Sautés à l'ail et piment pas piquant

TACOS MEXICAINS (TORTILLA DE MAÏS) — 6 €
Servis par deux avec une sauce piquante ou pas

- **COCHINITA**
  Effiloché de porc, cuite lentement avec agrumes et épices
- **GAMBAS**
  Beignet de gambas, aïoli chipotle, choux, pickles d'oignon et coriandre
- **LÉGUMES DE SAISON**
  Légumes rôtis de la Ferme de Benaise
- **POULET**
  Mariné aux épices douces. Choux et carotte râpés, coriandre

ENVIE D'ÉPICÉ ?
Première sauce offerte

- **VERTE TOMATILLO** — Tomate verte mexicain légèrement acide
- **MAYONNAISE JALAPEÑO** — Piment jalapeños, ail et coriandre
- **MEXICAINE** — Tomate, oignon ail et piments rôtis
- **MACHA** — Piment chipotle fumé et cacahuètes
- **HABANERO** — Piment habanero et épices

COCKTAILS

SANS ALCOOL — 6.50 €
Cantarito, mojito, pina colada

CANTARITO — 9 €
Tequila, jus d'orange, pamplemousse, citron, sel

MEZCAL MULE — 8.50 €
Mezcal, jus de citrons, ginger beer

MOJITO — 8.50 €
Rhum, menthe, citron, eau pétillante

PINA COLADA — 8.50 €
Rhum, coco, ananas

CAIPIRINHA — 8 €
Cachaça, citron, sucre

GIN BASLIC SMASH — 8 €
Gin, basilic, jus de citron

TOM COLLINS — 8.50 €
Gin, jus de citron, eau pétillante

CARAJILLO — 8 €
Licor 43 et expresso

		PICHET (50 CL)
EL DIABLO Tequila, crème de cassis, ginger beer	9 €	34 €
MARGARITA Tequila, triple sec, citron vert	8.50 €	32 €

PLANCHE À PARTAGER

CROQUETTES DE MAÏS, BEIGNETS DE GAMBAS, GAZPACHO, SAUCE MEXICAINE, SAUCE CHEDDAR, GUACAMOLE ET CHIPS DE MAÏS

POUR 2 — 20 €
POUR 4 — 36 €

PLANCHE ACCOMPAGNÉE D'UNE BIÈRE ARTISANALE PRESSION (50CL) + 7 € PAR PERSONNE

CARTE MENU

Prix net et service compris / Liste d'allergènes disponible au comptoir

MENU

ENTRÉES

CEVICHE DE POISSON 10 €
Poisson frais mariné dans un jus de citron vert avec une touche de lait de coco. Légumes croquants

DUO DE AGUACHILE 12 €
Crevettes marinées dans deux sauces épicées

SALADE MEXICAINE 9 €
Quinoa, haricots noirs, maïs, avocat, poivrons, coriandre et vinaigrette
EN PLAT 14 €

CHORIQUESO 10 €
Chorizo, tomates, poivrons, coriandre

SOUPE AZTECA 7 €
Soupe à base de tomates. Tortillas croustillantes, crème fraîche, coriandre et fromage râpé

PLATS

CEVICHE DE POISSON 18 €
Poisson frais mariné dans un jus de citron vert avec une touche de lait de coco. Légumes croquants

POISSON TIKIN XIK 19.50 €
Filet de poisson sauce au rocou, orange acidulée et épices. Servi avec du riz et légumes de saison

GAMBAS AL MOJO DE AJO 20 €
Pôelée de gambas à l'ail flambée à la tequila. Légumes de saison

ENCHILADAS SUIZAS 16 €
Tortillas de maïs garnies au poulet nappées de sauce tomatillo verte gratinées. Haricots noirs et salade

TORTA DE COCHINITA 16.50 €
(Le burger mexicain !)
Pain garni d'effiloché de porc aux épices, guacamole, purée d'haricots noirs. Pommes de terre rôties

CHILI CON CARNE 15 €
SANS VIANDE 13.50 €
Haricots rouges, poivrons et oignons mijotés dans une sauce rouge, agrémentés de crème fraîche et de coriandre, servis avec du riz

QUESADILLA
Tortilla de blé garnie au fromage, oignon, coriandre, haricots noirs sauce avocat. Sauce piquante à la demande

VEGGE 12.50 €
Légumes de saison

COCHINITA 13.50 €
Effiloché de porc, cuit lentement avec agrumes et épices

POULET 13.50 €
Mariné aux épices douces

GLACES ARTISANALES

CRÈMES GLACÉES
Vanille, caramel beurre salé, café, chocolat, pistache, rhum-raisin

SORBETS
Fraise, framboise, citron vert

1 BOULE 3 €
2 BOULES 5.50 €
3 BOULES 7 €
Supplément chantilly **+1 €**

TACOS À PARTAGER

Préparez vos tacos vous-même à votre goût.
Vous aurez la viande de votre choix, les tortillas de maïs, les condiments et quatre sauces au choix (piquantes ou pas, c'est à vous de jouer)

COCHINITA OU POULET
POUR 2 27.50 € **POUR 4** 52.50 €

EN PLUS

SALADE VERTE / LÉGUMES DE SAISON / POMMES DE TERRE RÔTIES / HARICOTS NOIRS 3.50 €

CHIPS DE MAÏS MAISON 2.50 €

SAUCE CHEDDAR 1 €

SAUCE PIQUANTE 0.50 €

GUACAMOLE 3 €

TORTILLAS DE MAÏS (6 PC) 3 €

DESSERTS

SALADE DE FRUITS ACAPULCO 6.50 €
Fruits selon l'arrivage, sirop de vanille

CRÈME AU CITRON VERT 6.50 €
Crumble aux épices

TAMAL DULCE 7€
Pâte de maïs sucrée cuite à la vapeur. Sauce dulce de leche (confiture de lait)

CHOCOLATOSO 6.50 €
Brownie au chocolat et noix, sauce café et boule de glace vanille
Supplément chantilly +1€

PASTEL TRES LECHES 7 €
Gâteau imbibé aux trois laits. Fruits de saison

EL CAPITAN 6.50 €
Sorbet mandarine/citron vert , touche de piment acidulé & tequila Jose Cuervo

CARAMELITO LOCO 6.50 €
Crème glacée caramel / vanille, sauce dulce de leche, chantilly et amandes grillées

CARTE BOISSONS

Prix net et service compris / Liste d'allergènes disponible au comptoir

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

	50 CL	1 L
PLANCOËT PLATE	3.50 €	4.50 €
PLANCOËT GAZEUSE	3.80 €	4.70 €

AGUAS FRESCAS

EAU HORCHATA
Préparation à base de lait, poudre d'amande, coco, riz et cannelle

EAU HIBISCUS
Infusion froide a la fleur d'hibiscus

CITRONNADE
Citron vert et graines de chia

	AU VERRE 30 CL	AU PICHET 1 L
	4 €	11 €

SODAS

COCA, COCA ZERO 33 CL	3.60 €
SPRITE 25 CL	3.60 €
THÉ GLACÉ PÊCHE "MONIN" (33 CL)	3.20 €
SODA MEXICAIN "JARRITOS" (37 CL) Parfums : mangue, ananas, goyave	4,50 €
SIROP À L'EAU (33 CL) Citron, pêche, fraise, menthe, grenadine	2.50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ESPRESSO DE SPÉCIALITÉ	2 €
CAFÉ ALLONGÉ	2 €
CAFÉ NOISETTE	3 €
DOUBLE ESPRESSO	3.50 €
CAFÉ DE OLLA Café sucré à la canelle	2.50 €
SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS *TEA & TY*	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES	4 €

BIÈRES

	25 CL	33 CL	50 CL
BIÈRE ARTISANALE PRESSION	4 €	5.20 €	7.50 €

PICHET 1 LITRE À PARTAGER	14 €
PRÉPARATION MICHELADA POUR BIÈRE Jus de tomate, tabasco, citron	+1.50 €
PRÉPARATION MARGARITA BEER Une touche de citrons et de téquila	+1.50 €

BIÈRE IMPORTATION MEXICAINE

OCHO REALES 33 CL	6.20 €
CORONA ZERO 33 CL (Bière sans alcool)	5.50 €

DIGESTIFS

	2 CL	4 CL
TEQUILA 1800 REPOSADO	4 €	7 €
TEQUILA 1800 SILVER	4 €	7 €
TEQUILA DON JULIO	5.50 €	11 €
TEQUILA JOSE CUERVO	3 €	5 €
MEZCAL BRUXO X	3.50 €	7 €
MEZCAL BENEVA	3 €	5 €
RHUM HSE VIEUX	3 €	5 €
PLANTERAY RHUM GRAN ANEJO	3.50 €	7 €
RHUM CANEROCK	3.50 €	7 €
LIQUEUR MENTHE		5 €
LIQUEUR KALHUA		5 €
CRÈME DE TEQUILA		5 €

MENU DÉJEUNER

E-P / P-D 18.90 €
E-P-D 22.50 €

ENTRÉE :
SALADE MEXICAINE
OU GAZPACHO
PLAT :
CHILI OU QUÉSADILLA
(POSSIBLE)
DESSERT :
SALADE DE FRUITS
OU CRÈME AU CITRON

HORS WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS. UNIQUEMENT DISPONIBLE POUR LE SERVICE DU DÉJEUNER

FORMULE CHICOS

12.50 €

QUESADILLA AU JAMBON ET FROMAGE OU NUGGETS.
SERVIS AVEC POMMES DE TERRE
SIROP À L'EAU
BOULE DE GLACE OU BROWNIE

MUCHOGUSTOSTMALO

Prix net et service compris / Liste d'allergènes disponible au comptoir