



Cocktails



- Michelada** ◇ 9 €
Corona, jus de citron vert, jus de tomate, sauce Maggi, Tabasco
- El Cuba** ◇ 10 €
Rhum ambré, jus de citron vert, jus de fruit de la passion
- Chill - ito** ◇ 11 €
Mezcal, jus de citron vert, Pimento (boisson au gingembre, tonic et piment)
- Teq' Killing Me** ◇ 11 €
Tequila, sirop d'hibiscus maison, jus de citron vert, jus d'ananas, vin rosé
- Margarita** ◇ 11 €
Tequila, Triple sec, sel fin, jus de citron vert, eau gazeuse
- Margarita del fuego** ◇ 12 €
Tequila, Liqueur de Chipotle, sel fin, jus de citron vert, eau gazeuse

Boissons sans alcool

— NON GAZEUSES —

- Cocktail exotique** ◇ 3,5 €
Ananas et fruit de la passion
- Infusion d'hibiscus** ◇ 4 €
Infusion froide maison de fleurs d'hibiscus

— GAZEUSES —

- Soda mexicain Cola** ◇ 4,5 €
- Soda mexicain Citron vert** ◇ 4,5 €
- Soda mexicain Mangue** ◇ 4,5 €
- Pimento** ◇ 4,5 €
Gingembre, tonic et piment
- Perrier 33cl** ◇ 3,5 €
- Badoit 1L** ◇ 5,5 €

Bières bouteilles

100% mexicaines



- Corona** 4,5% ◇ 6 €
Blonde aux saveurs de céréales et de citron
- Sol** 4,5% ◇ 6 €
Blonde avec de légères notes de maïs
- Siervo** 5,5% ◇ 6,5 €
Blanche artisanale brassée avec des zestes d'orange
- Muerte** 5% ◇ 6,5 €
Ambrée artisanale aux notes de caramel
- IPA** 7% ◇ 6,5 €
Ipa artisanale aux arômes d'agrumes et de pins



Alcools 4cl

100% mexicains

- Liqueur de Maïs** 30% ◇ 7 €
Parfum gourmand de maïs grillé parfaitement équilibré, notes de vanille et de caramel
- Liqueur de Jalapeños** 30% ◇ 7 €
Des piments jalapeños macérés dans de l'alcool de canne à sucre procurent un goût frais, très légèrement relevé
- Liqueur de Chipotle** 30% ◇ 7 €
Des piments chipotle macérés dans de l'alcool de canne à sucre confèrent un goût fumé, légèrement relevé
- Tequila Reposado** 38% ◇ 7,5 €
Agaves bleues cuites à ciel ouvert
Arômes de vanille, de bois et de miel d'agave
- Mezcal Espadín** 40% ◇ 7,5 €
Agaves vertes cuites sous terre artisanalement
Goût herbacé, végétal et fumé
- Rhum Hongos** 40% ◇ 7,5 €
Aux champignons ancestraux
Arômes boisés et de caramel avec des notes d'épices
- Dégustation** [3 x 2cl] ◇ 11 €
3 alcools au choix, à vous de choisir !



¡Salud!



Vins rouges

L.A. Cetto · Cabernet Sauvignon [Mexique - 13,5%]
Arômes de fruits noirs avec des notes boisées

Cameleon · Malbec Bio [Argentine - 14%]
Bouche souple et veloutée aux arômes de prune mûre

Red Pif - Païs, Pinot noir, Carignan, Merlot, Syrah [Chili - 12,5%]
Vin nature fruité et léger aux arômes de cerise et cassis

Tinto Chileno · Païs, Carignan, Syrah, Muscat, Merlot [Chili - 13,5%]
Vin nature aux arômes de fruits rouges, parfum fleuri, notes fumées



12 cl



37,5 cl*



75 cl

6 €

15 €

30 €

6,5 €

17 €

34 €

6,5 €

17 €

34 €

7 €

18 €

36 €

Vins blancs

L.A. Cetto · Chardonnay [Mexique - 13%]
Bouche douce et épicée, arômes de fruits exotiques

Blanco Chileno · Chardonnay Moscatel [Chili - 12,5%]
Vin nature aux arômes de fruits blancs et de zeste de citron

6 €

15 €

30 €

7 €

18 €

36 €

Vins rosés

L.A. Cetto · Cabernet Sauvignon [Mexique - 12,5%]
Bouche souple et acidulée, arômes intenses d'agrumes et de groseille

Gato Negro · Cabernet Sauvignon, Merlot [Chili - 12,5%]
Bouche vive et fraîche, arômes élégants de fruits frais

6 €

15 €

30 €

6 €

15 €

30 €

* La Demi-Bouteille est servie dans une carafe

