



# TOLOACHE

FUSION FRANCO-MEXICAINE  
TACOS-TORTAS-BURRITOS ET ART



## Entrées

**Guacamole**

Petit 6€ Grand 11€

**Courgettes à la mexicana**

(Courgettes, aubergines, maiz, carottes, tomates)

Petit 5€ Grand 10€

**Crème d'haricots rouges 5€**

**Nachos (Totopos et fromage) 6,50€**



## BOISSONS



### NOS BOISSONS CHAUDES

Café, café allongé 2€

Thé Earl Grey, Rooibos 4€

Thé maison

(Earl grey, gingembre frais, citron vert et miel) 5,5€

### SANS ALCOOL 5€

Limonades/Agua Frescas fait maison

(citron vert, ananas, jamaïca ou cactus nopal +1€)

Afterglow (grenadine, jus d'orange et jus d'ananas)

Bella Luna (jus de citron vert, jus d'orange et d'ananas)

Fruit Punch (grenadine, jus de citron vert, orange, ananas)

Virgin Mojito (menthe, citron vert, cassonade, perrier)

### APERITIFS

Pineau des Charentes (5cl) 4€

Martini blanc (5cl) 4€

Martini, tonic, citron vert 7,5€

Pastis (2cl) 3€

Mauresque 3,5€

### BIERES

Corona, Modelo Especial, Negra Modelo (35,5cl) 6€

San Miguel (33cl) 5€

Michelada (Chamoy, Tajin, jus de citron vert+bière au choix) 7€

Bière artisanale mexicaine du moment 7,5€

1664 pinte 6,50€ demi 3,50€

## Arrachela

300g d'arrachela (hampe, Boeuf) cuisiné à la plancha et mariné à la bière mexicaine (ou pas).



17€

avec fromage 19€

## Plats

servis avec :  
• Salade  
• Pommes de terres  
• Crème d'haricots  
• Riz  
• Guacamole  
• Quesadilla

## Mole

Sauce à base de cacao, épices, sésame, cacahuète, et tomate servie sur une cuisse de poulet, sésame



18€

## Gambas

200g de gambas Black Tiger cuisinées à la plancha avec tomates rouges, pommes de terre, ail et persillade



17€

avec fromage

19€

## Calabacitas

Courgettes, aubergines, carottes, tomates, maïs, fines lamelles d'oignons rouges le tout arrosé d'un filet de crème fraîche légère et parsemé de fromage de brebis



14€

(supplément boeuf, poulet, jambon ou magret +2€)

VERDES  
13€

MOLE  
16€

## Enchiladas

Deux tortillas maïs garnies au choix (poulet, magret, boeuf, gambas ou veggie) et plongées dans une sauce de tomates vertes avec frijoles, crème fraîche, fromage de brebis et oignons



# TACOS

servis avec pointe de guacamole, dans trois tortillas de maïs avec un assortiment de pommes de terre.

**Arrachela** 9€ avec fromage 11€

Hampe (boeuf) mariné (ou pas) à la bière mexicaine, crème d'haricots rouge

**Gaulois** 9€

Poulet cuit sur la plancha avec champignons de paris arrosé d'un shot de Chardonnay, mozzarella

**Mole** 12€

Poulet cuit avec la sauce Mole (à base de cacao et d'épices) sur crème d'haricots rouge et riz, graines de sésame

**Veggie** 9€ avec fromage 11€

Nopales (cactus), champignons de paris, pommes de terre

**Magret** 10€

Magret de canard fumé, patatas, mozzarella et mimolette

**Gambas** 12€

Gambas, tomates, patatas, ail, persil, mozzarella et mimolette

## COMBO AMIGOS

10 Délicieux tacos de votre choix + 4 boissons non alcoolisées

30€

## MARGARITA COMBO

4 Tacos de votre choix ou 2 grandes quesadillas et 1 litre de Margarita

38€





# TORTAS



Sandwich typique de Mexico avec une couche de frijoles, une couche de mayo chipotle et du guacamole.

## La Mexicaine Petite 9€ Grande 12€

Hampe (boeuf), champignons de Paris, pommes de terre et mozzarella

## Cancun Petite 9€ Grande 12€

Jambon ou Poulet, ananas, mozzarella

## Cubana Petite 12€ Grande 18€

Boeuf, Poulet, Jambon, champignons de Paris, pommes de terre, mozzarella et mimolette

## Gambas Petite 13€ Grande 19€

Gambas, ail, persil, pommes de terre, tomates, mozzarella et mimolette

## Parisienne Petite 9€ Grande 12€

Poulet ou Jambon avec champignons de Paris et mozzarella

## Veggie Petite 9€ Grande 12€

Cactus mexicain, champignons de Paris, pommes de terre et mozzarella

## Calabacitas Petite 9€ Grande 12€

Courgettes, aubergines, carottes, maïs, tomates cuits dans une sauce rouge et fromage de brebis



## NOS \* EXOTIQUES \* TORTAS

### Mar-ciana Petite 15€ Grande 21€

Gambas, Magret de canard, mozzarella, mimolette et extra guacamole

### La cabrona Petite 14€ Grande 20€

Hampe (Boeuf), jambon, gambas, mozzarella et extra guacamole



# BURRITOS

Maxi tortilla de blé enveloppant riz, crème d'haricots rouge, mayonnaise au chipotle, guacamole, et votre garniture au choix :

**SUPPLEMENT FROMAGE 2€**

### 9€ **Carne**

Hampe (boeuf)

### 7€ **Pollo**

Poulet et tomates

### 8€ **Veggie**

Nopales (cactus mexicain), champignons de paris, pommes de terre



### **Magret 10€**

Magret de canard fumé, patatas,

### **Gambas 10€**

Gambas, tomates, pommes, de terre, ail, persil

### **Calabacitas 10€**

Courgettes, carottes, maïs, tomates cuites dans une sauce rouge, touche de crème fraîche et fromage de Brebis

## QUESADILLAS

Tortilla garnie de mozzarella

### MEDIUM

**NATURE 5€**

Supplément légume	1€
Supplément viande ou cactus	2€
Supplément guacamole	2€
Supplément gambas ou magret	3€

### GRANDE

**NATURE 5€**

Supplément légume	1
Supplément viande ou cactus	2,50
Supplément guacamole	2,50€
Supplément gambas ou magret	3,50€



Suppléments légumes : Tomate, salade, crème d'haricots rouge, pommes de terre  
Suppléments légumes : Hampe (boeuf), poulet, jambon, magret de canard

Le «Toloache» est un philtre d'Amour  
qui puise sa source au cœur de la civilisation  
mexicaine pluri-millénaire.

Le tout premier taquero de paris,  
Ivan Gejde prépare une cuisine  
alliant savants mélanges mexicains  
et produits frais du terroir français.

Préparées maison, sur place avec soin,  
dextérité et un soupçon d'amour...  
dégustez ses recettes sans plus attendre !

Pour toute réservation, privatisation, anniversaire, exposition  
ou ambiance musicale appelez nous au **07 84 60 09 11**

## COCKTAILS

- Margarita** (SHAKER-citron-cointreau-sirop de canne) Tequila 8,70€ / Mezcal 11,10€  
**Mezcalctus** (SHAKER-Mezcal - Cointreau - citron vert - cactus Nopal - sirop de canne) 14,90€  
**Mezcal sour** (SHAKER- Mezcal - citron-sirop d'agave-blanc d'oeuf-angostura-cannelle) 11,90€  
**Charro negro** (coca cola-citron vert-sel de grillon) Tequila 8,50€ / Mezcal 10,50€  
**Mezcapolitan** (SHAKER-Mezcal-jus de canneberge-cointreau-citron vert-peel d'orange) 8€  
**Juan Tonik** (schweppes-sel de ver de Maguey-citron vert) Gin 8,50€ / Mezcal 10,40€  
**Mojito** (plein de citrons et de menthe fraîche-cassonade-perrier) Rhum 8,50€ / Mezcal 11€  
**Caïpi** (citrons verts, cassonade) Cachaça 7,50€ / Rhum 6€ / Vodka 7,50€ / Mezcal 11€  
**Sunrise** (jus orange, grenadine) Tequila 8,50€ / Mezcal 11€

## VINS

**Rouge : Merlot, Ribeaupierre**

Verre (12cl) 4€ / Pichet (50cl) 12€ / Bouteille (75cl) 22€

**Sangre del Toro** (75cl) 24€

**Merlot, Catrina** (75cl) 24€

**Blanc : Chardonnay, Ribeaupierre**

Verre (12cl) 4€ / Pichet (50cl) 12€ / Bouteille (75cl) 22€

**Bouteille** (75cl) 22€

**Rosé : Syrah, Catrina** (75cl) 23 €

## TEQUILAS & MEZCAL

Tequila Silver (4cl) 5€

Tequila Reposado (4cl) 5,5€

Tequila Anejo (4cl) 7€

Liqueur Tequila au chocolat (4cl) 7€

Mezcal Joven (4cl) 7€

Mezcal Espadin (4cl) 8€

Mezcal Sélection (5cl) 9€

Liqueurs de Mezcal

(15 goûts différents) (5cl) 10€



## DESSERTS



**Don Frijol** Création de la patronne - du jamais-vu ! Un gâteau léger franco mexicain crousti-fondant 4,90€

**Impossible** Délicieuse cobinaison d'une pâte à gâteau chocolatée et d'un flan nappé de caramel 5,70€