

À emporter

Entrées



Ceviche de Coliflor ◇ 8 €

Chou-fleur et pico de gallo marinés au citron vert, avocat, sauce avocat maison et totopos



Las Quesadillas ◇ 9 €

3 Quesadillas accompagnées de pico de gallo et avocat



Los Nachos ◇ 10 €

Totopos nappés de fromage fondu maison, pico de gallo et jalapeños



Lac Casa ◇ 11 €

Guacamole servi dans un molcajete avec totopos
Avocat, pico de gallo, citron vert, coriandre et le fruit mystère à découvrir

Plats



Los Tacos ◇ 13 €

3 tacos de tortillas de maïs garnis :

1 - Un de poulet pibíl, ananas et oignons rouges marinés

2 - Un de birria de bœuf, nopales, oignons et radis

3 - Un de chorizo mexicain, pico de gallo et frijoles blancs.

Sauce avocat maison, coriandre fraîche et citron vert



Los Tacos Végés ◇ 12 €

1 aux frijoles, 1 aux huitlacoques et champignons et 1 aux nopales

El Burrito ◇ 14 €

Grande galette de blé garnie de frijoles, riz à la mexicaine, fromage fondu maison et pickles d'oignons rouges.

1 Garniture
au choix :

Pibíl

Poulet éfiloché, cuisiné à l'achiote (épice mexicaine à base de fleurs)

Birria

Bœuf braisé, mijoté en sauce aux épices douces

Chorizo

Porc haché, mariné et mijoté en sauce aux épices et P de T.



Végé Huitlacoques et champignons /



Vegan : Végé + avocat (sans fromage)



Huarache ◇ 14 €

Grande tortilla de maïs garnie de frijoles, huitlacoques et champignons, nopales, queso fresco, radis et crème fraîche. Salade verte, carottes râpées, tomates cerises et vinaigrette maison à la mangue.

Supplément, une viande au choix : Pibíl ou Birria ou Chorizo ◇ 3 €



Ceviche façon Aguachile ◇ 16 €

Poisson frais (dorade), mariné en sauce de jalapeño, concombre, coriandre fraîche et citron vert servi froid avec oignons rouges. Totopos, riz à la mexicaine et guacamole



Plat enfant ◇ 10 €

QuesaDino : une quesadilla maison en forme de dinosaure accompagnée de deux boulettes de bœuf, de sauce tomate et d'un épi de maïs



Version végété : 2 nuggets (protéine de blé) à la place des boulettes de bœuf

Dessert

Cookie maison ◇ 3,5 €

aux pépites de chocolat et Smarties

Vocabulaire

Aguachile : marinade au piment vert, coriandre et concombre

Birria de bœuf : ragoût ancestral à base de bœuf braisé cuit pendant plusieurs heures

Chorizo mexicain : porc haché, mariné et mijoté en sauce aux épices traditionnelles.

Frijoles : haricots noirs cuits à la mexicaine

Huitlacoche : champignon noir issu du maïs blanc surnommé "la truffe mexicaine"

Jalapeño : piment mexicain vert de force faible

Nopales : feuilles de cactus mexicaines

(goût entre les haricots verts et le poivron vert)

Pico de gallo : dés de tomates, oignons et coriandre fraîche

Poulet pibíl : plat préhispanique de poulet éfiloché, cuisiné à l'achiote (épice mexicaine à base de fleurs)

Quesadilla : tortilla garnie de fromage fondu

Queso fresco : fromage frais, doux et friable de style mexicain

Riz à la mexicaine : riz aux petits pois, carottes et maïs

Taco : tortilla contenant une garniture et qui se mange avec les doigts au Mexique

Tortilla : galette de maïs blanc souple

Totopos : tortillas de maïs croustillantes découpées en triangles