

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 tortillas de maïs garnies : 1 au poulet **poblano**, maïs jaune et queso fresco, 1 de **birria de bœuf**, oignons et radis, 1 de **cortadillo de porc**, pico de gallo et frijoles blancs
Sauce avocat maison, coriandre fraîche, sauce tomate maison et citron vert



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

Garniture au choix : **Poblano** Poulet au piment poblano, oignons et poivrons verts,

Birria Bœuf braisé, mijoté en sauce aux épices douces, **Cortadillo** Porc mijoté en sauce avec Légumes



Végé Huitlacoques et champignons / **Vegan** + avocat (sans fromage)



Huarache ◇ 14 €

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



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

Desserts

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

Cortadillo de porc : émincé de porc mijoté dans une sauce
aux épices douces et légumes

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 Poblano : poulet mijoté dans une sauce onctueuse au
piment poblano (doux), poivrons, épices douces et crème

Quesadilla : tortilla garnie de fromage fondu

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

Riz à la mexicaine : riz aux petits pois et maïs parfumé

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