



Depuis le 8 janvier 2018, Stéphanie et Cuauhtli vous font voyager dans ce restaurant mexicain. A leur tour de s'évader vers de nouvelles contrées avant de revenir cet été remplis de belles énergies. En attendant ils vous laissent entre de belles mains, celles de Marie-Estelle, une cliente, devenue amie, responsable de salle et maintenant responsable du restaurant. Elle saura prendre soin de vous avec son professionnalisme, ses petites attentions, ses notes d'humour et bien sûr ses connaissances sur la culture mexicaine..

Partez pour un véritable voyage au Mexique dans un décor qui attire le regard, pensé comme une galerie d'arts. Ce lieu se veut convivial et riche d'échanges autour de bons plats concoctés par deux chefs mexicains venus de Guadalajara et de boissons plus originales les unes que les autres. D'ailleurs, le personnel, souriant et accueillant est là pour vous raconter les plats et bien plus encore dans la joie et la bonne humeur. Et n'oubliez pas de jeter un coup d'oeil à la boutique pour ramener chez vous un petit bout du Mexique !

*Bonne découverte et bonne dégustation...
Passez un agréable moment chez vous !*

NOS PLATS SONT SERVIS NON PIMENTÉS,
N'hésitez pas à nous demander nos sauces pimentées maison

Entrées

Le Sauté d'Avocat ◊ 9 €

Avocat poêlé aux saveurs surprenantes, oignons et salade verte

Los Tres Amigos ◊ 9 €

3 Quesadillas accompagnées de pico de gallo et avocat

Entrées à partager (2 personnes)

La Playa ◊ 10 €

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

Lac Casa ◊ 12 €

Guacamole servi dans un molcajete et totopos
Avocat, pico de gallo, citron vert, coriandre et l'ingrédient mystère à trouver (c'est un fruit)

Menu enfant

◊ 14 € ◊

1 Boisson

Un cocktail de fruits: ananas et fruit de la passion

1 Plat

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

1 Dessert

Un Grand Cookie aux pépites de chocolat et aux Smarties fait maison

Vocabulaire

Barbacoa: plat ancestral de bœuf cuit pendant de nombreuses heures à basse température

Chipotle: piment mexicain fumé de force moyenne

Frijoles: haricots noirs cuits à la mexicaine (se prononce «friolesse»)

Jalapeño: piment mexicain vert de force moyenne

Molcajete: pierre volcanique taillée à la main d'origine préhispanique

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 pibil: plat préhispanique de poulet cuisiné à l'achiote (épice mexicaine à base de fleurs)

Quesadilla: tortilla garnie de fromage fondu
Queso = fromage en espagnol

Riz à la mexicaine: riz aux petits pois et maïs

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

Tortilla: galette de maïs blanc souple

Totopos: tortillas de maïs, découpées en triangle et frites par nos soins



Plats

en photo



Le Big Smile (végétarien) ♦ 15 €

Une grande galette de blé garnie de fromage fondu et de notre mélange mexicain : champignons, frijoles et nopales
Accompagnée de pico de gallo, d'avocat et de sauce tomate maison

Los Tacos ♦ 16 €

3 tortillas de maïs, garnies : un poulet pibil, ananas et oignons rouges ;
un barbacoa, nopales et radis ; un chorizo maison, pico de gallo et maïs ;
Sauce avocat, coriandre fraîche, crème fraîche, sauce tomate maison et citron vert

El Burrito ♦ 17 €

Une grande galette de blé garnie de poulet pibil, frijoles, riz à la mexicaine, fromage fondu maison et oignons rouges. Accompagnée de pico de gallo, sauce tomate maison et d'une salade verte aux sauces vinaigrettes maison : mangue et fruits rouges

Le Végétarien avec des champignons à la place du poulet ♦ 17 €

Le Vegan avec des champignons et avocat, sans fromage ♦ 17 €

Le Ceviche ♦ 18 €

Poisson frais (dorade), mariné pendant plusieurs heures dans du citron vert et pico de gallo ;
Servi froid dans un molcajete. Accompagné de totopos, de riz à la mexicaine et de crème au chipotle

El Volcan ♦ 22 €

Pierre volcanique chaude garnie de chorizo maison, poulet, nopales, oignons et fromage fondu
Accompagné de 3 tortillas de maïs, de frijoles et de sauce tomate maison

El Asado borracho ♦ 24 €

Succulente entrecôte argentine issue d'un élevage en pleine nature, flambée au Tequila
Accompagnée de riz à la mexicaine, d'une feuille de nopal grillée et d'une sauce maison

♦ Suppléments ♦

Riz ou frijoles ou jalapeños ♦ 2 € / Une quesadilla ♦ 3 € / Une boule de guacamole ♦ 3,50 €

Suggestion

Événements

Desserts maison

Mousse au chocolat ♦ 7 €

À base de l'authentique chocolat mexicain et amandes caramélisées

¡ Ay María ! ♦ 7 €

Superposition de couches de biscuits María (petits-beurre) et de mousse au citron vert pressé

Mousse à la Mangue ♦ 7 €

Délicieuse mousse, fraîche et fruitée, coulis de mangue et graines de grenade

Boissons chaudes

Café Bio ♦ 2 €

Caféophil, ce torréfacteur passionné nous élabore lui-même
A ce café bio mexicain aux notes cacaotées

Thés Bio ♦ 3 €

Blanc fleuri | Vert menthe | Tisane de plantes

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 !

Suivez-nous et laissez-nous un commentaire !



Conception graphique : www.leagosselin.fr / @imleag