



CARTE DES PLATS

CUISINE FAITE MAISON



ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)



GUACAMOLE | 9.90€

purée d'avocats frais, tomate, oignon, coriandre, citron vert et tortilla chips de maïs



SALSA PICO DE GALLO | 7.90€

oignon, tomate, coriandre, citron vert, jalapenõs, et tortilla chips de maïs

CHARROS | 13.90€

haricots noirs et chorizo mexicaine, oignon rouge, coriandre servi avec chips de maïs



MIX DE SALSA PICO DE GALLO ET GUACAMOLE | 14.90€

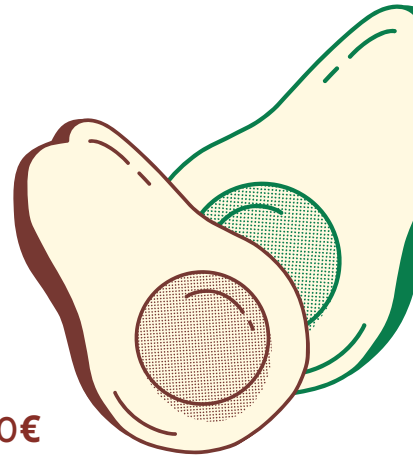
servi avec des tortillas chips de maïs

NACHOS FROMAGE | 9.90€

tortilla chips de maïs servi avec du fromage fondu

NACHOS MIX | 14.90€

tortillas chips de maïs, fromages fondues, jalapenõs, pico de gallo, guacamole



EN COMBO

choix des viandes ou légumes accompagnés de riz à la mexicaine et haricots noirs

3 TACOS | 17.90€

4 TACOS | 20.90€

5 TACOS | 22.90€



TACOS

Tortilla souples de maïs artisanales faites à la main, servi avec coriandre et oignons rouge frais

POULET CHIPOTLE | 4.20€

poulet* français Label Rouge Fermier mariné dans une crème chipotle, rôti au four

CARNITAS | 4.20€

porc français assaisonné avec du thym, laurier, rôti au four



VÉGÉTARIEN | 4.20€

mix de légumes frais de saison, légèrement grillés sur la plancha

BOEUF | 4.20€

paleron de bœuf français mariné à la sauce tomate et aux épices, rôti au four

CHORIZO | 4.20€

porc français haché mariné aux épices, grillé sur la plancha



sans gluten

*option halal

PLATS POPULAIRES

Avec viande ou légume au choix (carnitas, poulet fermier, bœuf, chorizo, végétarien)

LARGE QUESADILLA | 15.90€

tortilla de blé avec mix fromages râpé fondu et accompagnée de salade, salsa pico de gallo, oignon, coriandre et avocat

BURRITO | 16.90€

tortilla de blé servi avec guacamole frais, salsa de tomate, oignon, coriandre, sauce blanc au raifort, fromage fondu, choux mariné et salade, accompagnée d'haricots noirs et riz à la mexicaine

ENCHILADA | 16.90€

tortilla de blé farcie de légumes frais grillés à la plancha, salsa pico de gallo, sauce blanche à l'ail, fromage fondu et accompagnée d'haricots noirs, salsa de tomate, oignon et coriandre

PLATS TRADITIONNELS

CHILI CON CARNE | 19.90€

bœuf et lardons fumés cuit dans un mélange d'épices à chili, haricots rouges, oignons, légumes frais, servi avec riz, fromage râpé, salsa pico de gallo, jalapeños et nachos

FAJITAS | 20.90€

Au choix : poulet fermier crème chipotle ou légumes grillés à la plancha servi avec 4 tortillas, guacamole, fromage râpé, salsa pico de gallo et jalapeños, oignon et coriandre

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ À LA MÉXICAINE | 5.90€

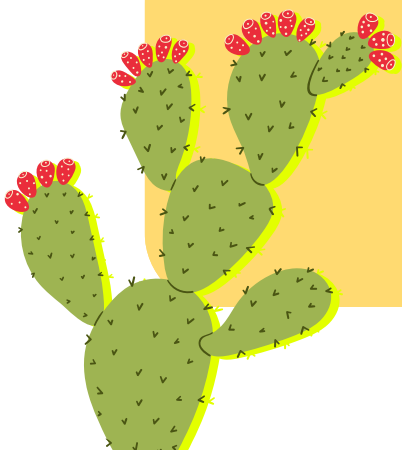
HARICOTS NOIRS ET TORTILLA CHIPS | 6.90€

DESSERTS

CHURROS | 7.90€

GLACES ARTISANALES | 7.90€

DESSERT DU JOUR | 7.90€





CARTE DES BOISSONS

TEQUILAS

DON JULIO : BLANCO | 9.00€

DON JULIO : REPOSADO | 9.00€

PATRON : SILVER | 9.00€

PATRON : REPOSADO | 9.00€

EL JIMADOR | 5.50€

1800 : REPOSADO | 6.90€

AVION : SILVER | 9.00€

MILAGRO | 5.50€

JOSE CUERVO : TRADICION | 5.90€

EXCELLIA | 6.90€

CIMARRON | 7.90€

ESPOLON BLANCO | 6.90€

ESPOLON REPOSADO | 6.90€

MEZCAL ARTISANAL

BRUXO - BLANCO | 8.90€

LA ESCONDIDA - BLANCO ARTISANAL | 8.90€

LOKITA - 8 ANOS | 8.90€

WHISKY

MAKER'S MARK BOURBON 45% | 8.90€

CHAMPAGNE

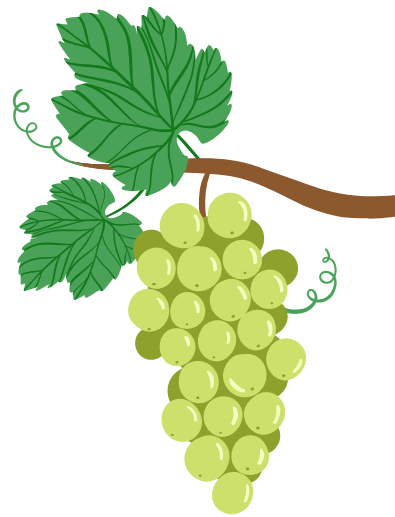
VEUVE PELLETIER BRUT | 45.90€



VIN ROUGE

VERRE DE VIN | 5.90€

Au choix : vin rouge, rosé ou blanc



VIN ROUGE EN BOUTEILLE

WODHEAVEN – BAJA CALIFORNIA – 2018 | 28.90€

PROVENANCE : RHÔNE

DOMAINES DES AGATES – 2015 | 37.90€

Grignan Les Adhemar – Montagout

VIGNOBLES VERZIER CHANTE-PERDRIX – 2015 | 37.90€

Saint Joseph Empreinte

DOMAINES THIERRY ALEXANDRE – SAINT-JOSEPH CUVÉE TRADITION – 2013 | 37.90€

COTES DU RHÔNE 2021 – ARMAND DARTOIS | 19.90€

PROVENANCE : PAYS D'OC

PREMIUM N02 SYRAH – RARES TERROIRS 2019 | 22.90€

DROLLETA – SYRAH VIOGNIER – 2018 | 23.90€

PORTE PLUME – MERLOT – 2020 | 26.90€

LES PARCELLES – MERLOT – 2021 | 22.90€

PROVENANCE : LANGUEDOC – ROUSSILLON

RÉSERVE DE JEANNE – MAISON VENTENAC – 2018 | 24.90€

PIC SAINT LOUP – RESERVE LES ALMADES – 2021 | 29.90€

TERRASSES DU LARZAC – LE CLOS DU LUCQUIER – 2020 | 31.90€

DOMAINE SERVEL – GASSAGUETS – 2022 | 24.90€

PROVENANCE : BOURGOGNE

DOMAINE BILLARD ET FILS – AUXEY DURESSSES – CUVÉE VILLAGE – 2014 | 35.90€

MÂCON PIERRECLOS PIERRECLOS – DOMAINES GUILLOT BROUX – 2012 | 37.90€

PINOT NOIR – VALENTIN VIGNOT – 2022 | 29.80€

PROVENANCE : BORDEAUX

LES ARTIGUES – MEDOC – 2016 | 24.90€

LA MAQUELINE – CRU – 2019 | 27.90€

CHÂTEAU FREYBERNAT – 2022 | 23.90€

LA CROIX DE CARBONNIEUX – GRAND VIN DE GRAVES – 2018 | 24.90€

PROVENANCE : LOIRE

TOURAINÉ – LE VILAIN P'TIT ROUGE – 2019 | 29.90€

VIN BLANC / ROSÉ EN BOUTEILLE

LA GARRIGUE D'AUREILLAC – DUCHÉ D'UZÈS – BLANC – 2020 (RHÔNE) | 28.90€

PRÉJUGÉS – CHARDONNAY BLANC – 2021 (LANGUEDOC) | 28.90€

PETITES BALADES – ROSÉ 2022 PAYS D'HÉRAULT | 23.90€

SECRET DES DAMES – ROSÉ 2022 VENTOUX | 24.90€

SODAS / JUS / SOFT

LIMONADE MAISON | 3.90€

us de citron vert et orange, sucre

AGUA DE JAMAÏCA | 3.90€

infusion de fleurs d'hibiscus

COCA COLA (CLASSIC OU ZÉRO) | 3.90€

JUS DE FRUITS | 3.90€

EAU PLATE OU GAZEUSE (0,75L) | 5.50€

THÉ / INFUSION DE PLANTES | 4.90€

CAFÉ | 2.50€

CAPPUCCINO / MACCHIATO | 4.50€

BIÈRES MEXICAINES

PACIFICO | 6.90€

CORONA | 6.90€

NEGRA MODELO | 7.90€

MICHELADA | 8.50€

michelada – shot de sauce pimentée et worcestershire servi avec une bière au choix

COCKTAILS *4 GRANDS PICHETS ACHETÉS LE 5ÈME OFFERT*

MARGARITA | 9.90€

Petit pichet : 18.90€ | Grand Pichet : 28,90€

MOJITO | 9.90€

Petit pichet : 18.90€ | Grand Pichet : 28,90€

VIRGIN MOJITO | 7.90€

Jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

SANGRIA | 7.90€

Petit pichet : 14.90€ | Grand Pichet : 22,90€



HAPPY HOURS

Du lundi au samedi – de 12h00 à 20h30

PICHET DE MOJITO | 9.90€

BIERE CORONA | 3.90€

PICHET DE SANGRIA | 9.90€

VIRGIN MOJITO | 4.90€

VERRE DE VIN | 3.90€

XXL QUESSADILLA FROMAGE | 9.90€



CARTE DU BRUNCH

25€

UN PLAT AU CHOIX

HUEVOS RANCHEROS

Œufs au plat, avocats, salsa roja, haricots noirs mexicains, piments jalapeño en pickles, tortilla de maïs, chorizo mexicain, fromage frais, oignon et coriandre

BRUNCH BURRITO

Grande tortilla de blé servi avec : pomme de terre au four, chorizo mexicain, œufs brouillés, guacamole frais, salsa de tomate, oignon, coriandre, sauce blanc au raifort, fromage fondue et salade

CHILAQUILES

Totopos (chips de maïs), œufs au plat, sauce tomate, avocat, fromage frais, haricots noirs, crème fraîche, coriandre et oignon

4 TACOS IDENTIQUES

Tortillas souples de maïs artisanales faites à la main, servi avec coriandre et oignons rouge frais, au choix : végétarien, carnitas, poulet, bœuf ou chorizo

+ UN DESSERT AU CHOIX

+ UNE BOISSON NON ALCOOLISÉE AU CHOIX OU

+ UN CAFÉ / UNE INFUSION



MENU MIDI

PLAT + DESSERT OU BOISSON

16,90€

LARGES QUESADILLAS

tortilla de blé avec mix fromages râpés, accompagnée de salade bio, avocat onctueux, salsa pico de gallo, oignon, coriandre

Au choix : poulet fermier Label Rouge, porc, bœuf, légumes, chorizo mexicain

17,90€

BURRITO

tortilla de blé servi avec guacamole frais, salsa de tomate, oignon, coriandre, sauce blanc au raifort, fromage fondu, choux mariné et salade, accompagnée d'haricots noirs et riz à la mexicaine

Au choix : poulet fermier Label Rouge, porc, bœuf, légumes, chorizo mexicain

17,90€

ENCHILADAS

tortilla de blé farcie de légumes frais grillés à la plancha, salsa pico de gallo, sauce blanche à l'ail, fromage fondu et accompagnée d'haricots noirs, salsa de tomate, oignon et coriandre

Au choix : poulet fermier Label Rouge, porc, bœuf, légumes, chorizo mexicain

20,90€

CHILLI CON CARNE

viande de bœuf et lardons fumés cuite au feu doux dans un mélange d'épices à chili avec haricots rouges, oignons, légumes frais, servi avec des riz, fromage râpé, salsa pico de gallo, jalapenos et nachos croustillants

**+ DESSERT DU JOUR
OU**

+ BOISSON NON ALCOOLISÉE AU CHOIX

VERRE DE VIN (+2€)/ SANGRIA (+2€)/ COCKTAIL (+4€)/ BIÈRE CORONA (+2€)