



Cocktails

Michelada ◇ 8 €

Corona + jus de citron vert, jus de tomate, sauce Maggi, chipotle

El Cuba ◇ 11 €

Rhum ambré, jus de citron vert, jus de fruit de la passion

Chill - ito ◇ 12 €

Mezcal, jus de citron vert et Pimento (Tonic au gingembre et piment)

Margarita ◇ 12 €

Tequila, Liqueur d'orange, jus de citron vert, sirop d'agave

Margarita del FUEGO ◇ 13 €

Tequila, Liqueur de chipotle, jus de citron vert, sirop d'agave



Boissons sans alcool

Infusion d'Hibiscus maison ◇ 5 €

Infusion froide maison de fleurs d'hibiscus

Cocktail Exotique ◇ 4,5 €

Ananas, fruit de la passion

Djin To ◇ 8 €

Aux 20 plantes médicinales, amertume maîtrisée, kick épicé.
0% sucre, 100% Bio

Orange Sanguine / piment ◇ 5,5 €

Légèrement pétillante, à peine relevée.
Très très peu sucrée (1g pour 100ml)

Michelada sans alcool ◇ 7,5 €

Corona 0,0%+ jus de citron vert, jus de tomate, sauce Maggi, chipotle

Corona 0,0% ◇ 5,5 €

Soda mexicain Cola ◇ 4,5 €

Soda mexicain Citron vert ◇ 4,5 €

Soda mexicain Mangue ◇ 4,5 €

Pimento ◇ 4,5 €

Tonic au gingembre et piment

Perrier 33cl ◇ 4 €

Tranche de citron vert

Badoit 1l ◇ 5,5 €



Bières bouteilles

100% MEXICAINES

Corona 4,5% ◇ 6 €

Blonde aux saveurs de céréales et de citron

Sol 4,5% ◇ 6 €

Blonde avec de légères notes de maïs

Blanche 5,5% ◇ 6,5 €

Artisanale brassée avec des zestes d'orange

Ambrée 5% ◇ 6,5 €

Artisanale aux notes de caramel

IPA 7% ◇ 6,5 €

Artisanale aux arômes d'agrumes et de pins



Alcools 4cl

100% MEXICAINS

Liqueur de Maïs 30% ◇ 7 €

Parfum gourmand de maïs grillé, notes de vanille et de caramel

Liqueur de Jalapeños 30% ◇ 7 €

Piments jalapeños macérés dans de l'alcool de canne à sucre
Goût frais, très légèrement relevé

Liqueur de Chipotle 30% ◇ 7 €

Piments chipotle macérés dans de l'alcool de canne à sucre
Goût fumé, légèrement relevé

Tequila Reposado 38% ◇ 7,5 €

Agaves bleues cuites à la vapeur
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 3x 2cl ◇ 11 €

3 alcools au choix, à vous de choisir !





Vins rouges

L.A. Cetto • Cabernet Sauvignon [Mexique - 13,5%]
Arômes de fruits noirs avec des notes boisées

Cameleon • Malbec Bio [Argentine - 14%]
Bouche souple et veloutée aux arômes de prune mûre

Red Pif • Païs, Pinot noir, Carignan, Merlot, Syrah [Chili - 12,5%]
Vin nature fruité et léger aux arômes de cerise et cassis



12 cl

6 €



37,5 cl*

15 €



75 cl

30 €

7 €

18 €

36 €

6,5 €

17 €

34 €

Vins blancs

L.A. Cetto • Chardonnay [Mexique - 13%]
Bouche douce et épicée, arômes de fruits exotiques

Blanco Chileno • Chardonnay Moscatel [Chili - 12,5%]
Vin nature aux arômes de fruits blancs et de zeste de citron

6 €

15 €

30 €

6,5 €

17 €

34 €

Vins rosés

L.A. Cetto • Cabernet Sauvignon [Mexique - 12,5%]
Bouche souple et acidulée, arômes intenses de framboise et de groseille

Gato Negro • Cabernet Sauvignon, Merlot [Chili - 12,5%]
Bouche vive et fraîche, arômes élégants de fruits frais

6 €

15 €

30 €

5 €

13 €

26 €

* La demi-bouteille est servie dans une carafe.

