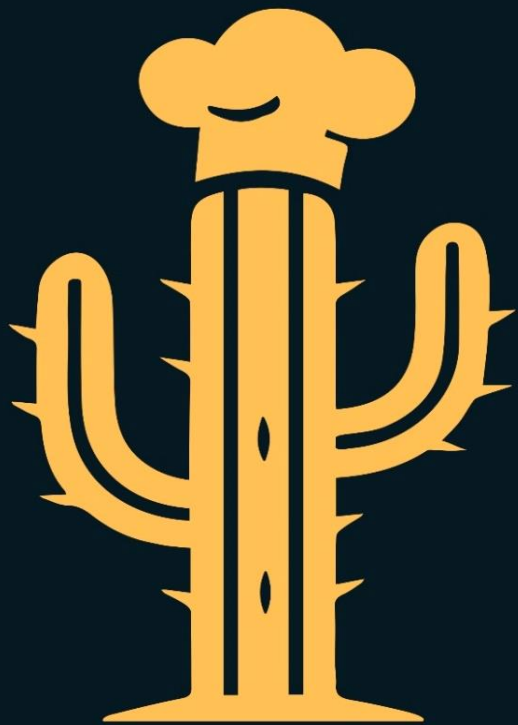




EL CACTÚS

RESTAURANT

FUSION SUD-AMÉRICAINNE

Carte des Boissons

APERITIFS

MARGARITA FROZEN	7.90 €
TEQUILA SUNRISE	6.90 €
APEROL SPRITZ	7.90 €
PUNCH PLANTEUR	5.00 €
SANGRIA Rouge (<i>DON SIMON</i>)	5.00 €
RICARD	3.00 €
Kir (<i>Cassis, Pêche, Framboise</i>)	4.50 €
Kir Crémant (<i>Cassis, Pêche ou Framboise</i>)	6.90 €
Coupe de Crémant Les Caves de Bailly (Pinot Noir)	6.50 €
MARTINI Rouge / MARTINI Blanc	5.00 €
Rhum HAVANA 3 ans	5.50 €
BALLANTINES	5.50 €
ABERLOUR 10 ans	7.00 €
JACK DANIEL'S	7.00 €

BIERES EN BOUTEILLE

SAGRES (25cl)	3.90 €
CORONA (35,5cl)	5.90 €
DESPERADOS (33cl)	5.90 €
BUD (33cl)	5.90 €
TOURTEL sans alcool (27cl)	4.50 €

EAUX

VITTEL, BADOIT (50 Cl)	2.50 €
VITTEL, BADOIT (1Litre)	3.90 €

SOFTS

ICE TEA Maison	3.90 €
Sirop (<i>Menthe, Fraise, Grenadine, Passion, Citron</i>)	2.00 €
COCA-COLA, ORANGINA, FANTA Citron. (33cl)	2.90 €
Jus de Fruits GILBERT (<i>Fraise&Framboise, Ananas</i>) (25cl)	3.50 €
Limonade (33cl)	4.00 €
Diabolo (33cl)	4.20 €
TOURTEL <i>sans alcool</i> (27cl).....	4.50 €

DIGESTIFS

Tequila PATRÓN	7.50 €
Tequila HERRADURA	7.50 €
Tequila ESPOLÓN REPOSADO	7.50 €
Rhum DICTATOR 10 ans	7.50 €
Whisky ABERLOUR 10 ans	7.00 €
Whiskey Corn	6.50 €
BAILEYS / GET 27	6.00 €
Poire Williams / Calvados	6.00 €
Shooter Tequila	2.50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1.50 €
Double Expresso	2.50 €
Café Allongé	1.60 €
Thé / Infusion	2.90 €
Supplément Lait	0.20 €



Carte des Vins

VINS ROUGES

Malbec Ameri 2020 – *Argentine - Mendoza, Tupungato*

Bouteille : 45.00 €

Carmenere Secret Réserve – *Chili - Vallée du Rapel*

Verre : 6.00 € / 25cl : 12.00 € / 50cl : 24.00 € / Bouteille : 29.00 €

Syrah 120 Réserve Especial – *Chili - Vallée Centrale*

Verre : 5.50 € / 25cl : 10.90 € / 50cl : 21.00 € / Bouteille : 26.00 €

VINS BLANCS

Chardonnay 120 Réserve Especial – *Chili - Vallée Centrale*

Verre : 5.50 € / 25cl : 10.90 € / 50cl : 21.00 € / Bouteille : 26.00 €

Sauvignon Blanc Los Cardos – *Argentine - Mendoza*

Verre : 5.50 € / 25cl : 10.90 € / 50cl : 21.00 € / Bouteille : 26.00 €

VINS ROSÉS

Cascades Coteaux-d'Aix-en-Provence

Verre : 5.50 € / 25cl : 10.90 € / 50cl : 21.00 € / Bouteille : 25.00 €

VINS EFFERVESCENTS

Champagne Bernard Robert Brut Réserve

Bouteille : 58.00 €

Crémant Les Caves de Bailly (*Pinot Noir*)

Coupe : 6.50 € / Bouteille : 29.00 € / Supplément Crème : 0.50 €

VINS AU PICHET

VIN ROUGE

Syrah-Grenache

Verre : 4.50 € / 25cl : 8.90 € / 50cl : 15.90 €

VIN BLANC

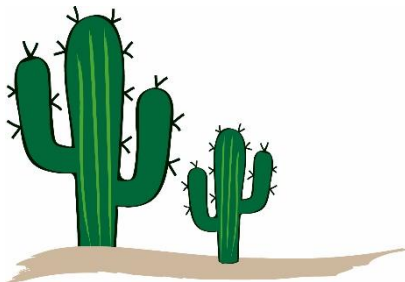
Chardonnay IGP Pays d'Oc

Verre : 4.50 € / 25cl : 8.90 € / 50cl : 15.90 €

VIN ROSÉ

Cinsault Pays d'Oc

Verre : 4.50 € / 25cl : 8.90 € / 50cl : 15.90 €



Pour commencer

PLANCHE À PARTAGER (2 Pers.) 15.90 €

Pers. Suppl. 7.90 €

Bouchée Panée au Cheddar, Mini Guacamole Chips, Stick de Mozzarella & sa Sweet Chili Sauce, Verrine de Gaspacho, Wraps, Oignons Rings, Pickles

GUACAMOLE & CHIPS 7.50 €

GASPACHO 5.90 €

NACHOS CRÈME ÉPOISSES 7.50 €

ŒUF COCOTTE AU CHORIZO 6.90 €

Original Tacos

TACOS AVEC UNE VIANDE AU CHOIX (voir liste ci-dessous) 18.90 €

- **EFFILOCHÉ DE BŒUF**
- **POULET PANÉ**
- **ANDOUILLETTE DE TROYES**
- **VÉGÉTARIEN (Poêlée de Légumes du Soleil)**

Inclus pour chaque tacos :

Planche garnie de Galettes de Blé, **d'une Viande au Choix**, de Guacamole & Chips, Mangue Fraîche, Purée de Haricots, Gruyère râpé, Salade verte etc.
Sauce piquante uniquement sur demande.

Les Plats

**AUCUN DE NOS PLATS N'EST PIQUANT,
DES SAUCES PIMENTÉES VOUS SONT PROPOSÉES À CÔTÉ.**

TATAKI DE BŒUF SAUCE CHIMICHURRI 17.90 €

Pièce du Boucher Tranchée & Snackée servie froide accompagnée d'une Sauce Chimichurri.

Accompagnement : Rösti de Pomme de Terre & Salade verte.

POKE BOWL (VÉGÉTARIEN) 15.90 €

Plat froid garni de Riz, de Mozzarella, d'Avocat, Falafels Fèves Menthe & Coriandre, Mangue, Diverses Crudités.

QUESADILLAS DE POULET À L'ÉPOISSES 15.90 €

Tortilla de Blé garnie de Crème d'Époisses, Poulet, Ecrasé de Pommes de Terre.

Accompagnement : Salade Verte.

ENCHILADAS VÉGÉTARIENNE 13.90 €

Tortillas de Blé garnies d'une Poêlée de Légumes façon Tex-Mex. Le tout nappé de Sauce Salsa et de Gruyère gratinés au four.

Accompagnement : Salade verte.

MOQUECA DE CABILLAUD CHORIZO 15.50 €

Accompagnement : Riz Thaï & Salade verte.

ENCHILADAS À L'EFFILOCHÉ BOEUF 15.50 €

Tortillas de Blé garnies de Viande, Poivrons Marinés, Crème Fraîche. Nappées de Sauce Salsa et de Gruyère gratinées au four.

Accompagnement : Salade verte.

Dessert(s) du moment

CRÈME BRÛLÉE	6.90 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6.90 €
CRÈME CITRON, ÉCLATS DE PALETS BRETONS, CHANTILLY	6.90 €
PANNA COTTA	5.90 €

Sorbets & Glaces artisanales

SORBETS

Citron Vert du Mexique / Noix de Coco / Fruit de la Passion / Framboise

GLACES ARTISANALES

Vanille Bourbon / Menthe Chocolat / Café / Rhum Raisins / Caramel Beurre Salé

1 Boule 2.90 € 2 Boules 5.50 € 3 Boules 6.90 €

SUPPLEMENTS :

.Chantilly (+ 0.50 €)

.Coulis au Choix (+ 0.50 €)

.Alcool (+ 1.50 €)

FORMULE DU MIDI

DISPONIBLE TOUS LES MIDIS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 23,90€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 18,90€

ENTRÉE

Gaspacho

ou Œuf Cocotte au Chorizo

PLATS

Moqueca Cabillaud Chorizo

ou Enchiladas Végétarienne

ou Tacos Poulet Pané (Sup. 2€)

ou Tataki de Bœuf Sauce Chimichurri (Sup. 3€)

DESSERTS

Panna Cotta

ou Moelleux au chocolat

ou 2 Boules de Glace au choix

PAS DE
CHANGEMENT
POSSIBLE

MENU ENFANT 10.90 €

Uniquement pour les enfants de moins de 12ans

1 Boisson Capri-Sun

1 Assiette

Aiguillettes du Poulet Panées

Accompagnées de Rösti de Pomme de Terre

1 Boule de glace au choix



CARTE À EMPORTER

ENTRÉES

GUACAMOLE & CHIPS	7.50 €
NACHOS CRÈME CHEDDAR	7.50 €
GASPACHO	4.90 €

PLATS

POKE BOWL (VÉGÉTARIEN) *Voir détails sur la page des plats* 15.90 €

Accompagnement : Salade verte.

QUESADILLAS DE POULET À L'ÉPOISSES 15.90 €

Accompagnement : Salade verte.

MOQUECA DE CABILLAUD CHORIZO 14.90 €

Accompagnement : Riz Thaï.

ENCHILADAS À EFFILOCHÉ DE BOEUF 15.50 €

Accompagnement : Salade verte.

ENCHILADAS VÉGÉTARIENNE 13.90 €

Accompagnement : Salade verte.

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT 4.90 €

PANNA COTTA 4.90 €