



MARIA & JUANA

TACOS TRADITIONNELS

NOTRE PROPOSITION

MARÍA & JUANA

RÉVÈLE L'AUTHENTIQUE CUISINE MEXICAINE, PRÉPARÉE
ARTISANALEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS SÉLECTIONNÉS.

▸ ENTRÉES / Assiette à partager ou pas. Servi avec chips de maïs

GUACAMOLE. Ecrasé d'avocat, tomate, oignon, coriandre et citron	PETIT 5€	GRAND 9€
QUESADILLAS + GUACAMOLE. Deux tortillas de blé au fromage fondu		12€
CEVICHE AGUACHILE Crevette et Poisson blanc cru marinés au jus de citron, concombre, piment vert, coriandre et oignon rouge		14€
CEVICHE DU MOMENT • prix et description à l'ardoise		
FRIJOLES. Purée de haricot.		8€

▸ TACOS / Tortilla de maïs bleu ou blanc (14 cm) fait maison. Farce au choix (sans gluten). 4.5€

Tous les tacos sont servis avec oignon et coriandre

AL PASTOR (Le Roi du Taco). Porc mariné au piment doux, achiote et ananas		
BARBACOA (Le Taco Ancestral). Bœuf mariné au piment pasilla, cuisson lente		
ALAMBRE (Le Nouveau Classique). Poulet, poivron et oignon grillé		
POISSON GRILLÉ Pico de gallo et mayo chipotle		
GAMBAS flambées à la tequila		
NOPAL (Identité, sain et délicieux). Cactus, oignon, poivron grillés. VEGAN.		
HONGOS Mélange de Champignons assaisonnés avec des herbes mexicaines		
TACO DU MOMENT • prix et description à l'ardoise		
GRINGA Double tortilla de blé, garniture al Pastor et fromage fondu		9€

▸ TOSTADAS / Tortilla croustillante (sans gluten) 4.5€

Contient de jeunes pousses et de la coriandre.

COURGETTE GRILLÉ avec tomate, oignon, maïs et poulet (possibilité Vegan ou Végétarien)		
QUESO FRESCO Feta, purée haricot		
NOPAL Cactus et fromage fondu		

▸ SPÉCIALITÉS MEXICAINES (MIDI)

HUEVOS RANCHEROS 2 Œufs au plat sur des tortillas de maïs, frijoles, cactus, sauce maison, oignon, coriandre et jeunes pousses.		17€
CHILAQUILES Chips de maïs plongées dans de la sauce, frijoles, crème, feta, oignon, coriandre, œuf au plat ou poulet à choisir.		15€
SUPPLÉMENTS: Saucisse grillée + 2€ Poitrine fumée + 2€		

▸ MENU MIDI

3 TACOS OU TOSTADAS AU CHOIX + frijoles ou soupe + Boisson soft		17€
SUPPLÉMENTS vin +2€, ou bière +3€ ou Michelada +5€, ou Clamato +6€, ou Margarita +6€		

▸ MENU SOIR

GUACAMOLE + 3 TACOS ou tostadas au choix + Boisson Soft		24.5€
SUPPLÉMENTS vin +2€, ou bière +3€, ou Michelada +5€, ou Clamato +6€, ou Margarita +6€		

BUEN PROVECHO



MARIA & JUANA

TACOS TRADITIONNELS

NOTRE PROPOSITION

MARÍA & JUANA

RÉVÈLE L'AUTHENTIQUE CUISINE MEXICAINE, PRÉPARÉE ARTISANALEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS SÉLECTIONNÉS.

› MENU ENFANT

UN TACO A CHOISIR GUACAMOLE, QUESADILLA, BOISSON 12€

› BOISSONS

AGUA FRESCA Boisson naturellement fruitée et sirop d'agave. Fait maison.
Demandez pour les parfums du jour 4€
BOING Jus mexicain. Goyave, raisin ou mangue 32.7 cl 4€
EAU PLATE 50cl 3€
EAU PÉTILLANTE 50cl 3€
CAFÉ 3€

BIÈRES MEXICAINES 35.5cl

BLANCHE ARTISANALE TANGERINA 5% 6€
BLONDE PACIFICO 4.5%
AMBRE ARTISANALE MOSQUETE 5%
BRUNE NEGRA MODELO 5.3%
IPA ARTISANALE LA MUERTE 7.8%
BIÈRE SANS ALCOOL CORONA 4.5€

BIÈRE DU MOMENT 6€

VIN

AU VERRE (Rouge, Blanc ou Rosé) 12cl 4.5€
PICHET DE VIN 50cl 12€

COCKTAILS

MARGARITA CLASSIQUE. Tequila, Triple sec, sirop d'agave, jus de citron 10€
MARGARITA DU MOMENT 10€
MARGARITA MEZCAL Mezcal, liqueur de gingembre et jus de citron 12€
MICHELADA. Bière, citron, sel, piment sec moulu 10€
MICHELADA CLAMATO Biere, citron, sel, piment, jus tomate-huître 11€
DAIKIRI FRUITS ROUGES Rhum, citron et fruits rouges 10€
CARAJILLO Liqueur 43 (vanille et especes) café froid 8€

SHOTS SPIRITUEUX MEXICAINS

TEQUILA PATRON 40% 8€ MEZCAL LA ESCONDIDA ESPADIN 40% 8€
TEQUILA DON JULIO BLANCO 38% 8€ MEZCAL GUÍA DEL ALMA CUISHE 44% 12€
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 38% 9€ MEZCAL GUÍA DEL ALMA TOBALÁ 44% 12€
TEQUILA CAZADORES BLANCO 40% 7€ MEZCAL NUCANO TEPEZTATE 14€
CHAPULINES Sauterelles séchées et assaisonnées piment et citron 5€

BUEN PROVECHO

MARIA & JUANA

TACOS TRADITIONNELS

NOTRE PROPOSITION

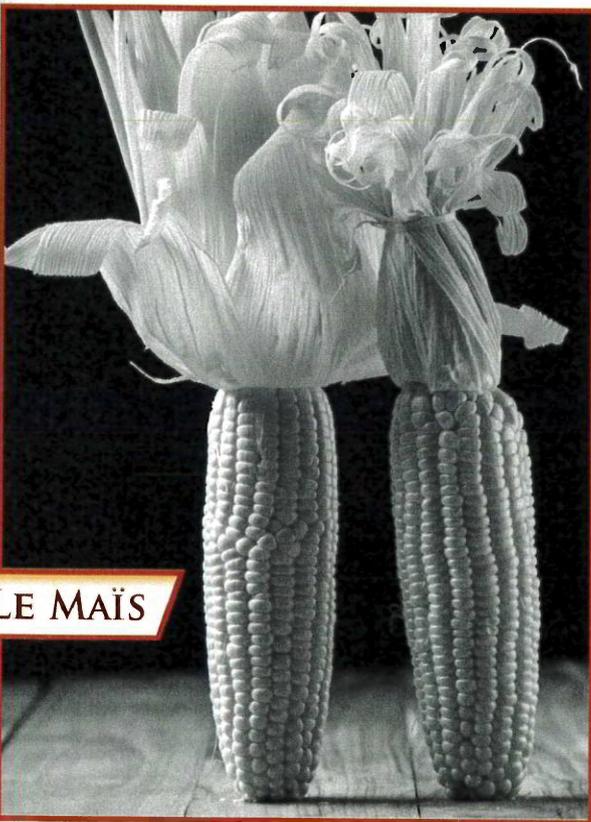
MARÍA & JUANA

RÉVÈLE L'AUTHENTIQUE CUISINE MEXICAINE, PRÉPARÉE
ARTISANALEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS SÉLECTIONNÉS.

› DESSERTS

CRÈME CARAMEL AU COCO avec ananas et Grenade fraîche _____ 6€

GÂTEAU DE MAÏS Servi avec Cajeta (Dulce de leche) _____ 6€



LE MAÏS

LA CUISINE MEXICAINE: un patrimoine vivant aux racines millénaires.

Reconnue officiellement par l'UNESCO en 2010 comme Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité, la gastronomie mexicaine incarne un phénomène culinaire remarquable, fruit de plus de cinq siècles d'échanges et de métissages culturels à l'échelle planétaire.

Cette tradition gastronomique illustre parfaitement la capacité d'adaptation et d'intégration culturelle. Au fil des siècles, elle a su incorporer harmonieusement des ingrédients venus d'horizons lointains - l'ail et l'oignon d'Asie Centrale en sont des exemples emblématiques - pour les transformer en composants essentiels de son identité gustative contemporaine.

Paradoxalement, malgré ces influences cosmopolites, la cuisine mexicaine a préservé son âme authentique, maintenant un équilibre remarquable entre une identité culturelle profondément enracinée, une originalité de ses préparations et une valeur nutritionnelle de ses compositions.

Cette singularité la rend pratiquement inimitable et lui confère sa place unique dans le panorama gastronomique mondial. Au cœur de cette exceptionnalité se trouve le maïs.

Un grain cultivé depuis des millénaires dans les montagnes mexicaines. Un super-aliment ayant transformé l'histoire du Mexique et du monde. Aujourd'hui, le maïs est le produit agricole le plus cultivé dans le monde. Il est source de subsistance pour des millions d'individus à travers la planète. Il est à la base du plat le plus consommé par les mexicains, à savoir le taco: **ambassadeur culinaire du Mexique dans le monde.**

Chez Maria & Juana, nous utilisons uniquement du maïs de haute qualité pour garantir le véritable goût et la valeur nutritionnelle du taco et de la cuisine mexicaine.

Service compris.
Demander pour les allergènes.

Suis-nous
sur Instagram



MARIAJUANATACOS

BUEN PROVECHO