



CUISINE MEXICAINE
authentique

MUCHO  GUSTO

~~~~~ Saint-Malo ~~~~~



**CARTE  
DES  
BOISSONS**





# COCKTAILS

## SECS ET AMERS

### NEGRONI CANNELLE

Negroni épicé à la cannelle, entre amertume et douceur chaude.

9 €

### BACON OLD FASHIONED

Bourbon infusé au bacon, sec et fumé, avec juste ce qu'il faut de douceur.

8.50 €

### WHISKY SOUR

Whisky, citron. Shaker mousseux sec et acidulé, un classique indémodable.

9 €

## FRAIS ET ACIDULÉS

### MARGARITA CLASSIQUE

Tequila, citron vert et triple sec, l'équilibre parfait entre fraîcheur et acidité.

9 €

### CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert et sucre de canne, fraîche et vive comme au Brésil.

8.50 €

### MOJITO

Rhum, menthe fraîche et citron vert, un grand classique rafraîchissant.

8.50 €

### PALOMA

Tequila et cordial de pamplemousse maison, acidulée et pétillante.

8.50 €

### APÉRITIF MAISON "SMS"

Saint-malo Spritz, cordial agrumes maison et eau pétillante. Frais et légèrement amer

8.50 €

## COCKTAILS DIGESTIFS

### CARAJILLO

Espresso et Liqueur 43, intense et vanillé, parfait pour finir le repas avec caractère.

8.50 €

### EXPRESSO MARTINI

9 €

## FRUITÉES ET VELOUTÉES

### DAIQUIRI COCO FRAMBOISE

Rhum infusé coco et sirop de framboise maison. Sec, fruité et velouté.

9.50 €

### PIÑA COLADA

Rhum, coco et ananas, onctueuse et ensoleillée, un goût de vacances.

8 €

### GIN BLUSH

Gin, sirop de framboise, cordial de pamplemousse et eau pétillante, frais et fruité avec une touche légère et effervescente.

9.50 €

### TAMARINDO SOUR

Tequila, tamarin et citron vert, un équilibre acidulé aux notes iodées et mousse légère.

9.50 €

## ÉPICÉS ET AUDACIEUX

### MEZCAL MULE

Mezcal et sirop de gingembre maison, sec et épicé avec une fraîcheur pétillante.

9 €



## MOCKTAILS

### VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert et eau pétillante, un classique rafraîchissant.

6.90 €

### VIRGIN PIÑA COLADA

Coco et ananas, onctueuse et ensoleillée, un goût de vacances.

6.90 €

### VIRGIN BLUSH

Sirop de framboise, cordial de pamplemousse et eau pétillante, frais et fruité.

6.90 €

### CITRUS COOLER

Jus d'orange, citron vert et pamplemousse, légèrement pétillant, frais et acidulé.

6.90 €

## À PARTAGER

### PICHET DE MARGARITA (4 VERRES) 32 €

Tequila, citron vert et triple sec, l'équilibre parfait entre fraîcheur et acidité.



# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

|                  | 50 CL  | 1 L    |
|------------------|--------|--------|
| PLANCOËT PLATE   | 3.50 € | 4.20 € |
| PLANCOËT GAZEUSE | 3.80 € | 4.50 € |

### AGUAS FRESCAS MAISON

**JAMAICA** 4 €  
Infusion d'hibiscus maison, acidulée et florale, typiquement mexicaine

**HORCHATA COCO CANNELLE** 4 €  
Riz, coco, amande et cannelle, douce et rafraichissante.

**TAMARIN** 4 €  
Eau au tamarin, acidulé avec une pointe d'exotisme.

**CITRONNADE MAISON** 4 €  
Citron frais et sucré, simple et désaltérant.

**LIMONADE MAISON** 4 €  
Citron frais et eau pétillante, vive et rafraichissante.

➡ POSSIBLE EN PICHET DE 1 L POUR 11 €

**SIROP A L'EAU** 2.50 €  
Grenadine, fraise, menthe, citrons, pêche

### SODAS

**COCA, COCA ZERO** 33 CL 3.60 €

**ICE TEA "MONIN"** 33 CL 3.20 €

**SODA MEXICAIN "JARRITOS"** 37 CL 5 €

Parfums : mangue, ananas, goyave



## CAFÉS & THÉS

**EXPRESSO** 2 €

**ALLONGÉ** 2 €

**DOUBLE EXPRESSO** 3.40 €

**THÉ VERT / MENTHE / NOIR** 4 €

**INFUSION DU MOMENT Tea & Tea** 4 €

**CHOCOLAT CHAUD AUX ÉPICES** 4.50 €

## BIÈRES

|                            | 25 CL | 33 CL  | 50 CL  |
|----------------------------|-------|--------|--------|
| BLONDE PRESSION ARTISANALE | 4 €   | 5.20 € | 7.50 € |

**PRÉPARATION MICHELADA POUR BIÈRE** +2 €  
Tomate, sauce anglaise, citrons, piments

**BIÈRE IMPORTATION MEXICAINE** 33 CL 6.20 €

**CORONA ZERO** 33 CL 5.50 €  
(Bière sans alcool)

## DIGESTIFS

### RHUMS ARRANGÉS MAISON

- LITCHI HIBISCUS 4 CL 5 €
- COCO ANANAS
- CITRON VERT, GINGEMBRE & JALAPEÑOS



|                             | 2 CL   | 4 CL   |
|-----------------------------|--------|--------|
| TEQUILA 1800 SILVER         | 4.50 € | 8 €    |
| TEQUILA 1800 REPOSADO       | 4.50 € | 8 €    |
| TEQUILA DON JULIO           | 5.50 € | 11 €   |
| MEZCAL BRUXO X              | 4 €    | 7.50 € |
| RHUM HSE VIEUX              | 3 €    | 5 €    |
| PLANTATION RHUM EXTRA AÑEJO | 4 €    | 7.50 € |
| RHUM CANEROCK               | 4.50 € | 8.50 € |
| LIQUEUR DE MENTHE           |        | 5 €    |



# CARTES DES VINS

## ROUGES

|                                                           | BOUTEILLE<br>75 CL | VERRE<br>14 CL |
|-----------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| <b>SAUMUR-CHAMPIGNY</b><br>Domaine Fondis                 | 31 €               | 6.50 €         |
| <b>CÔTES-DU-RHÔNE</b><br>Domaine Plantevin BIO            | 28 €               |                |
| <b>RIOJA (ESPAGNE)</b><br>Bodega de Mateos "Islén"        | 28.50 €            | 6 €            |
| <b>CENTRAL VALLEY (CHILI)</b><br>Domaine Siegel Carmenere | 32.50 €            |                |
| <b>SAINT-ÉMILION</b><br>Château Yon Saint Christophe      | 45 €               |                |

## BLANCS

|                                                                       | BOUTEILLE<br>75 CL | VERRE<br>14 CL |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|
| <b>CÔTES DE GASCOGNE</b><br>Domaine Pellehaut "Harmonie Sec"          | 24 €               | 5.50 €         |
| <b>CÔTES DE GASCOGNE (MOELLEUX)</b><br>Domaine Pellehaut "Été Gascon" | 29 €               | 6 €            |
| <b>VIN DE PAYS D'OC</b><br>Bourdic Chardonnay                         | 24 €               | 6 €            |
| <b>CENTRAL VALLEY (CHILI)</b><br>Sauvignon Blanc                      | 32 €               | 6.50 €         |

## ROSÉS

|                                                      |      |        |
|------------------------------------------------------|------|--------|
| <b>VDP CÉVENNES</b><br>Éclat de Gris (Grenache)      | 24 € | 5.20 € |
| <b>CÔTES DE PROVENCE</b><br>Château de Pourcieux BIO | 34 € | 7 €    |

## VINS DE LA MAISON

|                                          | PICHET<br>50 CL | VERRE<br>14 CL |
|------------------------------------------|-----------------|----------------|
| <b>CAMPAGNAC</b><br>Blanc / Rouge / Rosé | 14 €            | 4 €            |

|                      |        |
|----------------------|--------|
| <b>KIR CASSIS</b>    | 4.50 € |
| <b>KIR FRAMBOISE</b> | 4.50 € |