



ZERO 20

MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

À PARTAGER

- | | |
|---|-------|
| NACHOS AU FROMAGE
Totopos de maïs faits maison avec fromage fondu. | 7,9€ |
| NACHOS CLASSIQUES OU CHILI CON CARNE (+ 2 €)
Totopos de maïs faits maison, guacamole, pico de gallo, haricots, fromage, crème aigre, jalapeños. | 11,9€ |
| PATATAS BRAVAS
Nos pommes de terre avec sauce brava et aïoli MAISON. | 6,9€ |
| TOSTADA DE CEVICHE
Base croustillante de maïs, poisson, pico de gallo, mangue, avocat (2 UNITÉS) | 8,9€ |
| TACOS DE POISSON FRIT
Taco croustillant, poisson assaisonné et sauté, chou, avocat (2 UNITÉS) | 7,9€ |
| CRUNCHY TUNA
Base croustillante de maïs, guacamole, thon frais mariné avec sauce Maggi, huile de sésame et ciboulette (2 pièces) | 9,9€ |
| DOIGTS DE POULET
Délicieux doigts de poulet panés au panko avec sauce aigre-douce maison et mayonnaise. | 8,9€ |
| OLIVES
Petits bols d'olives. | 3€ |





ZERO 20

MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

NOTRE TAQUERIA (2 UNITÉS)

VÉGÉTARIENS, VÉGANS, POISSON

- CHOU-FLEUR** 7,9€
Chou-fleur en tempura avec crème aigre, pico de gallo et guacamole.
- VEGGIE** 7,9€
Mélange de poivrons rouges et verts, oignon, courgette, carotte, mangue et sésame.
- VÉGÉTAL** 7,9€
Fromage fondu, haricots, laitue, pico de gallo, guacamole.
- NOPALES** 7,9€
Fromage fondu, nopales (cactus), pico de gallo, guacamole.
- CHAMPIGNONS AL PASTOR** 7,9€
Mélange de champignons marinés à l'achiote grillés, oignon, coriandre, ananas.
- BAJA CALIFORNIA** 7,9€
poisson, Guacamole, chou, carotte, sauce maison et crème aigre

POLLO, CERDO, TERNERA

- CAMPECHANO** 7,9€
Chorizo et bœuf avec oignon, coriandre et guacamole.
- LANGUE** 8,9€
Langue de bœuf cuite à basse température, oignon, coriandre et guacamole.
- CABEZA** 8,9€
Tête de bœuf cuite au bain-marie, oignon, coriandre, guacamole.
- PASTOR** 7,9€
Porc mariné avec sauce achiote grillé, oignon, coriandre et oignon.
- CARNITAS** 7,9€
Porc confit pendant 8 heures, oignon, coriandre, tomate, guacamole.
- COCHINITA PIBIL** 8,9€
Porc mariné avec sauce achiote, haricots et oignon mariné.
- CHICHARRÓN** 7,9€
Morceaux de poitrine de porc croustillants, mayonnaise chipotle, avocat, oignon, coriandre.
- POULET PANÉ** 7,9€
Poulet crouillant, pommes paille, mayonnaise chipotle, avocat.
- ARRACHERA AU FROMAGE** 8,9€
Bavette de bœuf grillée, mozzarella, guacamole, oignon, coriandre.



ZERO 20

MEXICAN FOOD COCKTAILS AND DREAMS

PRINCIPALES

- QUESADILLA MACHETE AU POULET (option veggie)** 14,9€
Base épaisse de maïs, fromage fondu, pico de gallo, laitue, crème aigre et poulet
- HUARACHE (option bœuf / porc / poulet / veggie)** 16,5€
Base épaisse de maïs avec haricots, fromage fondu, oignon, coriandre, guacamole, crème aigre
- FAJITAS DE POULET AU FROMAGE (ALAMBRE)** 17,9€
Lanières de poulet, fromage, poivrons rouges et verts, oignon, courgette avec 4 tortillas de maïs maison (OPTION VEGGIE)
- ENCHILADAS DE POULET EN SAUCE ROUGE (option veggie)** 16,5€
Quatre tortillas nappées de sauce piquante avec poulet, fromage, coriandre, oignon, crème aigre
- CEVICHE** 17,9€
Poisson du jour, coriandre, oignon, tomate, avocat, mangue, totopos de maïs faits maison et sésame
- AGUACHILE (TRÈS ÉPICÉ)** 18,9€
Crevettes cuites et marinées au citron vert et piment vert, concombre, oignon rouge, coriandre et avocat