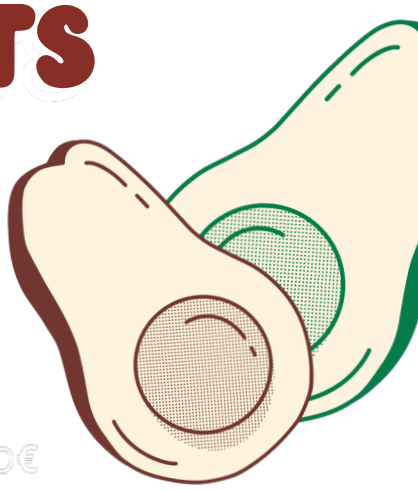
CARTE DES PLATS

CUISINE FAITE MAISON



ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)

GUACAMOLE | 9.90€
purée d'avocats frais, tomate, oignon, citron vert et tortilla chips de maïs

SALSA PICO DE GALLO | 7.90€
oignon, tomate, coriandre, citron vert, jalapenõs, et tortilla chips de maïs

CHARROS | 14.90€
haricots noirs et chorizo mexicaine, oignon rouge, coriandre servi avec chips de maïs

MIX DE SALSA PICO DE GALLO ET GUACAMOLE | 15.90€
servi avec des tortillas chips de maïs

NACHOS FROMAGE | 9.90€
tortilla chips de maïs servi avec du fromage fondu

NACHOS MIX | 14.90€
tortillas chips de maïs, fromages fondues, jalapenõs, pico de gallo, guacamole

EN COMBO

choix des viandes ou légumes accompagnés de riz à la mexicaine et haricots noirs

3 TACOS | 17.90€

4 TACOS | 21.90€

5 TACOS | 24.90€



TACOS

Tortilla souples de maïs artisanales faites à la main, servi avec coriandre et oignons rouge frais

POULET CHIPOTLE | 4.50€
poulet* français Label Rouge Fermier mariné dans une crème chipotle, rôti au four

CARNITAS | 4.50€
porc français assaisonné avec du thym, laurier, rôti au four

VÉGÉTARIEN | 4.50€
mix de légumes frais de saison, légèrement grillés sur la plancha

BOEUF | 4.50€
jarret de bœuf français mariné à la sauce tomate et aux épices, rôti au four

CHORIZO | 4.50€
porc français haché mariné aux épices, grillé sur la plancha

sans gluten

*option halal

PLATS POPULAIRES

Avec viande ou légume au choix (carnitas, poulet fermier, bœuf, chorizo, végétarien)

LARGE QUESADILLA | 16.90€

tortilla de blé avec mix fromages râpé fondu et accompagnée de salade, salsa pico de gallo, oignon, coriandre et avocat

BURRITO | 16.90€

tortilla de blé servi avec guacamole frais, salsa de tomate, oignon, sauce blanc à l'ail, fromage fondu, choux mariné et salade, accompagnée d'haricots noirs et riz à la mexicaine

ENCHILADA | 16.90€

tortilla de blé farcie de légumes frais grillés à la plancha, salsa pico de gallo, sauce blanche à l'ail, fromage fondu et accompagnée d'haricots noirs, salsa de tomate, oignon et coriandre

PLATS TRADITIONNELS

CHILI CON CARNE | 19.90€

bœuf et lardons fumés cuit dans un mélange d'épices à chili, haricots rouges, oignons, légumes frais, servi avec riz, fromage râpé, salsa pico de gallo, jalapeños et nachos

FAJITAS | 22.90€

Au choix : poulet fermier chipotle ou légumes grillés à la plancha servi avec 4 tortillas, guacamole, fromage râpé, salsa pico de gallo et jalapeños, oignon et coriandre

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ À LA MÉXICAINE | 5.90€

HARICOTS NOIRS ET TORTILLA CHIPS | 7.90€

DESSERTS

CHURROS | 7.90€

GLACES ARTISANALES | 7.90€

DESSERT DU JOUR | 7.90€



CARTE DES BOISSONS

TEQUILAS

DON JULIO : BLANCO | 9.00€

DON JULIO : REPOSADO | 9.00€

PATRON : SILVER | 9.00€

PATRON : REPOSADO | 9.00€

PATRON ANEJO | 10.90€

EL JIMADOR | 5.50€

1800 : ANEJO| 9.90€

1800 : Reposado| 8.90€

AVION : SILVER | 9.00€

MILAGRO | 5.50€

JOSE CUERVO TRADICION | 5.90€

EXCELLIA | 6.90€

CIMARRON | 7.90€

LOKITA BLANCO | 8.90€

CASA AMIGOS BLANCO | 7.90€

ESPOLON BLANCO/REPOSADO| 6.90€

MEZCAL ARTISANAL

BRUXO - BLANCO | 8.90€

LA ESCONDIDA - BLANCO | 8.90€

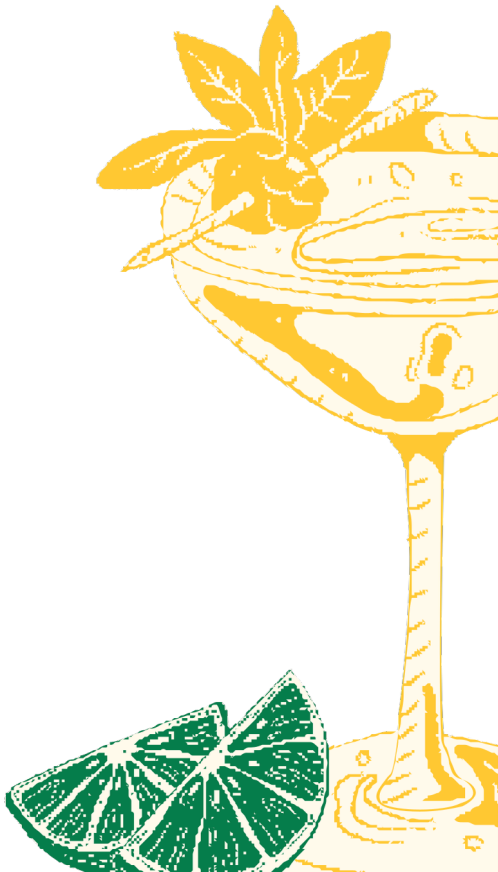
LOKITA - 8 ANOS | 9.90€

WHISKY

MAKER'S MARK BOURBON 45% | 8.90€

CHAMPAGNE

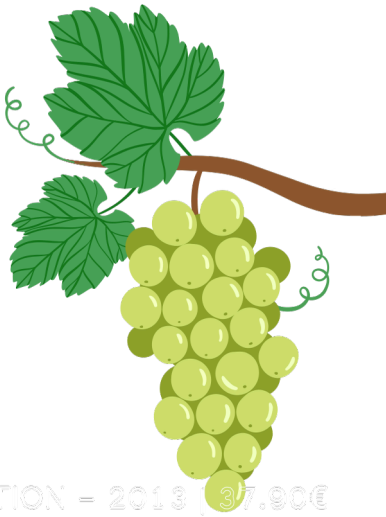
VEUVE PELLETIER BRUT | 45.90€



VIN ROUGE

VERRE DE VIN | 5.90€

Au choix : vin rouge, rosé ou blanc



VIN ROUGE EN BOUTEILLE

WODHEAVEN – BAJA CALIFORNIA – 2018 | 28.90€

PROVENANCE : RHÔNE

DOMAINE DE LA MORDORÉE – 2022| 34,90€

FRANCOIS VILLARD – L'APPEL DES SEREINES – 2021 | 34.90

PROVENANCE : PAYS D'OC

VILLA D'AMANDINE 2023 | 21,90€

PORTE PLUME – MERLOT – 2020 | 26.90€

LES PARCELLES – MERLOT – 2021 | 22.90€

VILA POUS CARIGNAN VIEILLES VIGNES– TATIANA – 2024 | 22.90€

PROVENANCE : LANGUEDOC – ROUSSILLON

DOMAINE SERVEL – GASSAGUETS – 2022 | 24.90€

MON P'TIT PITHON – 2022 |34,90

MAISON VENTENAC– PURITAINE | 27,90€

PIC-SAINT-LOUP – LA TERRE DU HAUT | 28.90€

LES SORCIERES – DU CLOS DES FEES – 2024 | 37.90€

PROVENANCE : BORDEAUX

LES ARTIGUES – MEDOC – 2016 | 24.90€

CHÂTEAU FREYBERNAT – 2022 | 23.90€

LA CROIX DE CARBONNIEUX – GRAND VIN DE GRAVES –2018 | 33.90€

CHÂTEAU PUYGUEAUD – 2016 | 27,90€

PROVENANCE : LOIRE

TOURAINE – LE VILAIN P'TIT ROUGE – 2019 | 29.90€

LE P'TIT BUISSE – 2024 | 19.90€

VIN BLANC / ROSÉ EN BOUTEILLE

PRÉJUGÉS – CHARDONNAY – 2021 (LANGUEDOC) | 28.90€

VILLA POUS – CHARDONNAY – 2025 (Pays D'oc) | 26.90€

LA SANTONNIÈRE – ROSÉ 2025 CÔTES DE PROVANCES | 23.90€

SODAS / JUS / SOFT

CITRONNADE MAISON | 3.90€

jus de citron vert, orange et sucre

AGUA DE JAMAÏCA | 3.90€

infusion de fleurs d'hibiscus, cannelle et citron

COCA COLA (CLASSIC OU ZÉRO) | 3.90€

JUS DE FRUITS | 3.90€

EAU PLATE OU GAZEUSE (0,75L) | 6.90€

THÉ / INFUSION DE PLANTES | 4.90€

CAFÉ | 2.50€

BIÈRES MEXICAINES

CORONA | 6.90€

PACIFICO | 6.90€

MUERTE | 6.90€

DOS XX | 6.90€

MICHELADA | 8.50€ – shot de sauce pimentée et worcestershire servi avec une bière au choix

COCKTAILS

4 GRANDS PICHETS ACHETÉS LE 5ÈME OFFERT

MARGARITA | 9.90€

Petit pichet : 18.90€ | Grand Pichet : 29,90€

MOJITO | 9.90€

Petit pichet : 18.90€ | Grand Pichet : 29,90€

VIRGIN MOJITO | 7.90€

Jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

SANGRIA | 7.90€

Petit pichet : 14.90€ | Grand Pichet : 22,90€

HAPPY HOURS

Du lundi au vendredi– de 12h00 à 20h30

PICHET DE MOJITO | 9.90€

PICHET DE SANGRIA | 9.90€

PICHET DE VIN | 11.90€

BIERE CORONA | 4.90€

VIRGIN MOJITO | 4.90€

QUESSADILLA FROMAGE | 9.90€



MENU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT + DESSERT OU BOISSON

17,90€

LARGES QUESADILLAS

tortilla de blé avec mix fromages râpé, accompagnée de salade bio, avocat onctueux, salsa pico de gallo, oignon, coriandre

Au choix : poulet fermier Label

Rouge, porc, bœuf, légumes, chorizo mexicain

17,90€

BURRITO

tortilla de blé servi avec guacamole frais, salsa de tomate, oignon, coriandre, sauce blanc au raifort, fromage fondu, choux mariné et salade, accompagnée d'haricots noirs et riz à la mexicaine

Au choix : poulet fermier Label

Rouge, porc, bœuf, légumes, chorizo mexicain

17,90€

ENCHILADAS

tortilla de blé farcie de légumes frais grillés à la plancha, salsa pico de gallo, sauce blanche à l'ail, fromage fondu et accompagnée d'haricots noirs, salsa de tomate, oignon et coriandre

Au choix : poulet fermier Label

Rouge, porc, bœuf, légumes, chorizo mexicain

20,90€

CHILLI CON CARNE

viande de bœuf et lardons fumés cuite au feux doux dans un mélange d'épices à chili avec haricots rouges, oignons, légumes frais, servi avec des riz, fromage râpé, salsa pico de gallo, jalapenos et nachos croustillants

+ DESSERT DU JOUR OU + BOISSON MAISON NON ALCOOLISÉE AU CHOIX CITRONADE, AQUA DE JAMAICA

+ BOISSON NON ALCOOLISÉE AU CHOIX

VERRE DE VIN (+2€)/ SANGRIA (+2€)/ COCKTAIL (+4€)/ BIÈRE CORONA (+3€)