

NOS PLATS SONT SERVIS NON PIMENTÉS,
N'hésitez pas à nous demander nos sauces pimentées maison

Entrées



Ceviche de Coliflor ◇ 9 €

Chou-fleur et pico de gallo marinés au citron vert, avocat, sauce avocat maison et totopos



Las Quesadillas ◇ 10 €

3 Quesadillas accompagnées de pico de gallo et avocat



Los Nachos ◇ 11 €

Totopos nappés de fromage fondu maison, pico de gallo et jalapeños



Lac Casa ◇ 12 €

Guacamole servi dans un molcajete avec totopos
Avocat, pico de gallo, citron vert, coriandre et le fruit mystère à découvrir

Menu enfant

◇ 14 € ◇

I Boisson

Cocktail ananas et fruit de la passion



I Plat

QuesaDino : une quesadilla maison en forme de dinosaure accompagnée de deux boulettes de bœuf, de sauce tomate et d'un épi de maïs



Version végé : 2 nuggets (protéine de blé) à la place des boulettes de bœuf

I Dessert

Cookie maison aux pépites de chocolat et Smarties

Vocabulaire

Agua Chile : marinade au piment vert, coriandre et concombre

Birria de bœuf : ragoût ancestral à base de bœuf braisé cuit pendant plusieurs heures

Chipotle : piment mexicain fumé de force moyenne

Chorizo mexicain : porc haché, mariné et mijoté en sauce aux épices traditionnelles.

Frijoles : haricots noirs cuits à la mexicaine

Huitlacoche : champignon noir issu du maïs blanc surnommé "la truffe mexicaine"

Jalapeño : piment mexicain vert de force faible

Martajada : sauce à base d'écrasé de tomate, oignons et ails grillés.

Molcajete : pierre volcanique taillée à la main d'origine préhispanique

Nopales : feuilles de cactus mexicaines (goût entre les haricots verts et le poivron vert)

Pico de gallo : dés de tomates, oignons et coriandre fraîche

Poulet pibil : plat préhispanique de poulet éfiloché, cuisiné à l'achiote (épice mexicaine à base de fleurs)

Quesadilla : tortilla garnie de fromage fondu

Queso fresco : fromage frais, doux et friable de style mexicain

Riz à la mexicaine : riz aux petits pois, carottes et maïs

Taco : tortilla contenant une garniture et qui se mange avec les doigts au Mexique

Tortilla : galette de maïs blanc souple

Totopos : tortillas de maïs croustillantes découpées en triangles



Plats

en photo



Los Tacos ◇ 17 €

3 tacos de tortilla de maïs garnis :

- 1 - Un de poulet pibíl, ananas et oignons rouges marinés
 - 2 - Un de birria de bœuf, nopales, oignons et radis
 - 3 - Un de chorizo mexicain et P de T, pico de gallo et maïs
- Sauce avocat maison, coriandre fraîche, et citron vert



Tacos Végés : 1 aux frijoles, 1 aux huitlacoques et champignons et 1 aux nopales ◇ 16 €

El Burrito ◇ 18 €

Garniture au choix :

Pibíl

Birria

Chorizo

Végé

Vegan

Poulet éfiloché, cuisiné à l'achiote (épice mexicaine à base de fleurs)

Bœuf braisé, mijoté en sauce aux épices douces

Porc haché, mariné et mijoté en sauce aux épices et P de T.

Huitlacoques et champignons

Huitlacoques, champignons et avocat (sans fromage)

Grande galette de blé garnie de frijoles, riz à la mexicaine, fromage fondu maison et oignons rouges marinés

Salade composée avec une julienne de tortillas croustillantes et vinaigrette maison à la mangue



Huarache ◇ 18 €

Grande tortilla de maïs maison garnie de frijoles, huitlacoques et champignons,

nopales, queso fresco et radis, le tout nappé de crème fraîche,

Accompagnée de salade verte, carottes râpées, tomates cerises et vinaigrette maison à la mangue.

Supplément, une viande au choix : Pibíl ou Birria ou Chorizo ◇ 4 €



Ceviche façon Aguachile ◇ 20 €

Poisson frais (dorade), mariné en sauce de jalapeño, concombre, coriandre fraîche et citron vert ;

Servi froid dans un molcajete avec oignons rouges. Totopos, riz à la mexicaine et guacamole



El Volcan ◇ 22 €

Pierre volcanique chaude garnie de chorizo maison, poulet, nopales, oignons et fromage fondu

Accompagnée de 3 tortillas de maïs, de frijoles et de sauce tomate maison



Carne Asada ◇ 24 €

Entrecôte maturée issue d'un élevage en pleine nature, flambée au Tequila; accompagnée de frijoles blancs et queso fresco; salade de nopales et pico de gallo; quesadilla, jalapeño braisé et sauce martajada.

Suppléments

Riz ou Frijoles ou Jalapeños ◇ 2,5 € / Une quesadilla ou Totopos ◇ 3 € / Une boule de guacamole ◇ 3,50 €

Suggestion

Spécial



Desserts maison



Mousse au Chocolat ◇ 7,5 €

À base de l'authentique chocolat mexicain et amandes caramélisées maison

¡ Ay María ! ◇ 7,5 €

Entremets de biscuits María (petits-beurre mexicains) à la mousse vanillée au citron vert pressé



Flan au Maïs ◇ 7,5 €

Flan revisité par nos soins, nappé de cajeta (confiture de lait mexicaine) et pop-corn caramélisés

Boissons chaudes

Café Bio ◇ 2 €

Caféophil, ce torréfacteur passionné nous élabore lui-même ce café bio mexicain aux notes cacaotées

Thés Bio ◇ 3,5 €

Blanc fleuri | Vert menthe | Tisane de plantes

Alcools 4cl

100% MEXICAINS

Liqueur de Maïs 30% ◇ 7 €

Parfum gourmand de maïs grillé, notes de vanille et de caramel

Liqueur de Jalapeños 30% ◇ 7 €

Des piments jalapeños macérés dans de l'alcool de canne à sucre procurent un goût frais, très légèrement relevé

Liqueur de Chipotle 30% ◇ 7 €

Des piments chipotle macérés dans de l'alcool de canne à sucre confèrent un goût fumé, légèrement relevé

Tequila Reposado 38% ◇ 7,5 €

Agaves bleues cuites à la vapeur. Arômes de vanille, de bois et de miel d'agave

Mezcal Espadín 40% ◇ 7,5 €

Agaves vertes cuites sous terre artisanalement. Goût herbacé, végétal et fumé

Rhum Hongos 40% ◇ 7,5 €

Aux champignons ancestraux. Arômes boisés et de caramel avec des notes d'épices

Dégustation 3 x 2cl ◇ 11 €

3 alcools au choix, à vous de choisir

Les spiritueux et la dégustation sont servis avec des tranches d'orange et du Tajin : poudre mexicaine à base de citron vert déshydraté, de sel et de piments séchés.

Suivez-nous et laissez-nous un commentaire



Conception graphique : www.leagosselin.fr / @imleag