

À emporter

Entrées

Le Sauté d'Avocat ◊ 8€

Avocat poêlé aux saveurs surprenantes, oignons et salade verte

Los Tres Amigos ◊ 8€

3 Quesadillas accompagnées de pico de gallo et avocat

La Playa ◊ 9€

Totopos, fromage fondu maison, pico de gallo et jalapeños

Lac Casa ◊ 10€

Guacamole: avocat, pico de gallo, citron vert et l'ingrédient mystère (c'est un fruit) + totopos

Plats

Le Big Smile (végétarien) ◊ 11€

1 grande galette de blé garnie de fromage fondu et de notre mélange mexicain: champignons, frijoles et nopales
Accompagnée de pico de gallo, d'avocat et de sauce tomate maison

Los Tacos ◊ 12€

3 tortillas de maïs, garnies: 1 poulet pibil et ananas, 1 barbacoa et nopales, 1 chorizo maison et maïs sauce tomate maison, citron vert et coriandre fraîche

El Burrito ◊ 13€

1 grande galette de blé garnie de poulet pibil, frijoles, riz à la mexicaine, fromage fondu maison et oignons rouges marinés au vinaigre et au sirop d'agave

Le Végétarien avec des champignons à la place du poulet ◊ 13€

Le Vegan avec des champignons et avocat, sans fromage ◊ 13€

Le Ceviche ◊ 14€

Poisson frais (dorade), mariné pendant plusieurs heures dans du citron vert, pico de gallo; servi froid accompagné de totopos, de riz à la mexicaine et de crème au chipotle

Menu enfant ◊ 9€

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

Desserts

Un Grand Cookie ◊ 3€

aux pépites de chocolat et aux Smarties, fait maison

Pistoleros ◊ 3,5€

Bâtonnets de sorbets artisanaux français inspirés des Paletas Mexicaines
Saveurs: Tropical (ananas, mangue, passion) - Citron Vert - Framboise

Vocabulaire

Barbacoa: plat ancestral de bœuf cuit pendant de nombreuses heures à basse température

Chipotle: piment mexicain fumé (force moyenne)

Frijoles: haricots noirs cuits à la mexicaine

Jalapeño: piment mexicain vert (force moyenne)

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

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

Quesadilla: tortilla de maïs garnie de fromage fondu

Taco: tortilla de maïs souple contenant une garniture

Totopos: tortillas de maïs, découpées en triangle et frites par nos soins