

LE TAMPICO

RESTO-CLUB FRANCO-MEXICAIN

LES ENTREES (10€)

- . **Assiette de TAPAS** = 1 Jalapenos, 2 oignons ring, 1 chicken wing + guacamole, salade, tomate, maïs, poivron
- . **Guacamole Maison** (salade, purée d'avocat, tortillas, maïs, poivron)
- . **Chicken Wings** (4 ailerons de poulet marinés et grillés, sauce BBQ) .
- . **Mexi-Planche** (+3€) (Tapas + Barquitas -bœuf façon chili ou poulet façon fajitas)
- . **Tomate-Mozzarella** (Tomates, Mozzarella, Pistou, Balsamique)

LES SALADES (entrée 10€ ou XL en plat 20€)

- . **La Mexicaine** (salade, haricot rouge, oignon, maïs, tomate, poivrons, poulet)
- . **La Cabra** (salade, quesadillas au chèvre, tomate, guacamole, maïs, poivrons, miel, cheddar fondu)
- . **La Veracruz** (salade, avocat, ananas, riz, tomate, maïs, poivron)
- . **La Mozzarella** (salade, mozzarella, tomate, maïs, pistou)

LES PLATS – Fait Maison (20€)

- . **Fajitas** (poêlon de Poulet *OU* Bœuf ou Mixte avec poivrons, oignons)
Accompagnement : galettes de blé, maïs, fromage râpé, guacamole, crème fraîche, tomates, poivron, salade
- . **Chili Con Carn** (bœuf, haricots rouges, oignons, maïs, tomates). **Servi avec riz et cheddar râpé**
- . **Tortilla Mexicana** (2 galettes farcies de Guacamole + Gruyère et Cheddar râpés avec
au choix : Poulet ou Bœuf ou Mixte. Gratinées au Cheddar fondu + Riz et Salade
- . **Entrecot Sabor** (+ 3€) (Entrecôte Marinée 180g -F ou UE-, épices, salade, sauce Cheddar) + **Potatoes**
- . **Gambas grillées** (gambas Tigers servies avec riz et poêlée d'oignons et de poivrons, sauce beurre blanc)
- . **Dorada Royale** (+ 3€) (filet de Dorade Royale sauce beurre blanc). Avec riz/poivrons poêlés
- . **Chicken Wings** (8 ailerons de poulet marinés et grillés, sauce BBQ) avec Potatoes

LE TAMPICO

LES DESSERTS (9€)

- . **Poco Loco** (craquant 3 chocolats, glace vanille, chantilly, coulis chocolat)
- . **Tamp'Pie** (tarte au pomme tiède, glace vanille, chantilly, coulis de caramel)
- . **Entremet Fraise OU Macaron/Framboise** (avec glace vanille, chantilly, coulis de fraise,)
- . **Pinananas** (Ananas en rondelles, sucre bruns, poudre coco, glace vanille, chantilly)
- . **Café ou Thé Gourmand** (mini Poco, minis Tarte et Entremet, glace, chantilly) (+2€)

-
- . **Glace au choix** -avec ou sans chantilly/coulis- (supplément alcool -calva, rhum, vodka ou jet (+ 3€)
(Vanille, Fraise, Chocolat, Pistache, Café, Coco, Rhum-raisin, Menthe, Cassis, Citron, Pomme, Caramel)

-
- . **Gâteau d'anniversaire** (pour 10) = 60€ ou inclus dans le Menu TC (Entremet Chocolat et/ou Fraise)
 - . **Champagne** Premium (Récoltant) = 65€ ; Supérieur (Négociant) = 85€ ; la coupe (12cl) = 10€ ;
 - . **Apéro commun** = Sangria, Punch, Soupe champenoise, en saladier à la louche + biscuits (10€/pax)

Chaud

- . **Café** = 2,50€ . **Allongé. Thé/Infusion** = 3,50€
- . **Double café, Crème,** = 4,50€ . **Chocolat** = 5€
- . **Café Mexicain / Irish Coffee** (Téquila/Jameson, sucre de canne, chantilly) = 12€

Boissons

- . **Eau** (plate ou pétillante) 50cl = 5€ - litre = 7€ Soda 1 litre mini = 8€
- . **Soda** : (6€) Coca (Z), PepsiMax, Orangina, Ice-tea, Oasis, Diabolo, Schweppes -Agrume, Red Bull
- . **Bières** : (8€) Desperados (Original/Red), Corona, Super Bock, Heineken, Leffe pression
- . **Apéro** : (7€) Martini, Ricard, Porto, Marsala, Kir, Royal (12€), Américano (+ 3€)
Sangria/Punch verre (1/2 litre = 28€ ; 1 litre = 45€)
- . **Alcools** 4cl = 8€ Whisky, Gin, Vodka, Rhum, Téquila, Mezcal (bouteille = 100€)
(avec accompagnement = + 2€)
- . **Les Supérieurs** 4cl (voir carte spécifique) , **Jägermeister** = 10€ (+3€ en cocktail)
- . **Digestifs** 5cl = 10€ Get 27 /31, Cognac, Calvados, Baileys, Marie Brizard, Poire, Limoncello,
- . **Les Chupitos (shot)** = 6€ ; **Le ½ mètre (6)** = 30€ ; **Le mètre (10)** = 45€ (mix possible)
TekPaf (téquila, schweppes + sel/citron) ; **WoWo** (vodka, pêche, cranberry) ; **Kamikaze** (vodka, Curaçao, citron) ; **B52** (Baileys, triple sec, kalhuha) ; **Cucaracha** (téquila, kahluha) ;
Tampico's (vodka melon) ; **Tekmousse** (téquila, pamplemousse)

LE TAMPICO

NOS COCKTAILS

- Alcool à 10€ :**
- **Téquila Sunrise** (Téquila, jus d'orange, Grenadine)
 - **Cuba Libre** (Rhum cubain, cola, citron vert)
 - **Gin Tonic** (Gin, Schweppes, citron)
 - **Caïpirina** (Cachaça, citron vert, sucre brun)
 - **Ti Punch** (rhum, citron vert, sucre brun)
 - **Sangria/Punch/Margarita** (Téquila, citron, triple sec, sucre de canne) - **1L** (40€) / **½ L** (28€)
 - **Cosmopolitain** (Vodka, triple sec, jus de citron vert et de Cranberry)
 - **Pinacolada** (Rhum, ananas, lait de coco)
 - **Mojito** (Rhum cubain, citron vert, feuille de menthe, sucre brun, eau gazeuse) +1€ sirop
 - **Sex On The Beach** (Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et de Cranberry)
 - **Blue Lagon** (Vodka, Curaçao, jus de citron)
 - **Spritz** (Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange). St Germain ou Limoncello (+3€)
 - **Paloma** (Téquila, sirop pamplemousse, sucre de canne, citron vert et eau gazeuse)
 - **Long Island** (Téquila, Gin, Vodka, Rhum, citron, cola) (+3€)

Sans Alcool à 8€ :

- **Maya** (orange, mangue, goyave)
- **Verde** (jus de kiwi et de pomme, jus de citron vert, feuille de menthe)
- **Carmen** (ananas, multiFruit, citron, grenadine)
- **Virgin Mojito** (jus de pomme à la place du rhum) - **Virgin Pinacolada**
- **Virgin Sex On The Beach** (sirop de pêche à la place de liqueur de pêche)

Les Chupitos à 6€ le ½ mètre (6) = 30€ ; le mètre (10) = 45€ :

- **Ték PAF** (Téquila, Schweppes, sel/citron)
- **Cucaracha** (Téquila, Kahlua)
- **B52** (Baileys, Triple sec, Kahlua)
- **Kamikaze** (Vodka, Curaçao, citron vert)
- **Woo Woo** (Vodka, liqueur de Pêche, jus de Cranberry)
- **Tampicos** (Vodka Melon) - **Tekmousse** (Téquila Pamplemousse)

Idées Accompagnement pour l'Apéro (à partager) :

- **Guacamole** avec tortilla chips
- **Tapas**
- **Chicken Wings**

(Voir Entrées)

LE TAMPICO

NOS VINS

Pichet : 1/4 = 7€ 1/2 = 12€ litre = 22€ -Rouge (Merlot) -Rosé (Ardèche) -Blanc (Sauvignon)

- Rouge** (75cl) - Médoc ; Côte de Bourg (Bordeaux) = 28€
- Graves (Bordeaux) = 30€
 - St Emilion (Bordeaux) = 39€
 - Brouilly (Rhône) = 30€
 - Saumur Champigny ; Chinon (Loire) = 29€
 - Gato Negro (Chili) -Cabernet Sauvignon ; El Bar (Argentine) Malbec = 35€

- Rosé** (75cl) - Cuvée St Tropez (Provence) = 29€
- Rosé d'Anjou (doux) = 25€
 - Tavel (Gard) = 30€
 - Rosé Pamplemousse = 19€

- Blanc** (75cl) - Monbazillac (moelleux) = 32€
- Pouilly Fumé (Val de Loire) = 30€
 - Saint Véran (Bourgogne) = 35€
 - Chablis (Bourgogne) = 35€
 - Proseco (pétillant) = 22€

Vin au verre issu de ces bouteilles = 8€ (20cl)

Champagne (75cl) - Premium (Récoltant) = 65€ - Supérieur (Négociant) = 85€

Whisky, Gin, Vodka, Téquila, Rhum, Get (75cl)

- Premium = 100€
- Supérieur = 130€