

ENTRÉES / STARTERS

POMMES DE TERRES SAUTÉES ET CHORIZO / <i>sauteed potatoes with chorizo</i>	9€
MAIS GRILLÉ / <i>grilled corn</i>	9€
QUESADILLAS GALETTE DE BLÉ FARCIE DE FROMAGE ACCOMPAGNÉ AVEC GUACAMOLE <i>quesadillas wheat tortilla stuffed with cheese accompanied with guacamole</i>	14€
GUACAMOLE	18€
NACHOS CHIPS DE TORTILLA AVEC GUACAMOLE SAUCE CHEDDAR ET HARICOTS NOIRS <i>guacamole nachos tortilla chips with guacamole cheddar sauce and black beans</i>	16€

CEVICHES

CEVICHE DE DORADE SAUCE SPICY MANGUE <i>dorade ceviche with spicy mango sauce</i>	21€
CEVICHE TULUM GAMBAS ET TARTARE DE CONCOMBRE LECHE DE TIGRE <i>tulum ceviche shrimps and cucumber tartare leche de tigre</i>	23€

À PARTAGER/TO SHARE - FAJITAS POUR 2 PERSONNES

BŒUF 500GR AUX POIVRONS ET OIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE GAULETTES MEXICAINE ET GUACAMOLE <i>For 2 people - 500g beef steak cut for into fajitas with peppers and onions, served with Mexican tortillas and guacamole.</i>	57€
POLLO 500GR ÉMINCÉ DE POULET AUX POIVRONS ET OIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE GAULETTES MEXICAINE ET GUACAMOLE <i>For 2 people - 500g minced chicken cut for into fajitas with peppers and onions, served with Mexican tortillas and guacamole.</i>	42€

PLATS / MAIN COURSES

FILET DE DORADE MARINÉ À LA MEXICAINE AVEC SALADE ET PATATES DOUCES <i>Mexican-style marinated sea bream fillet served with salad and sweet potatoes</i>	24€
CHILI CON CARNE <i>Chili con carne</i>	21€
PAPAS FARCIES - POMMES DE TERRE GRATINÉES AU FROMAGE, GUACAMOLE ET FARCE AU CHOIX <i>Gratin potatoes stuffed with cheese and guacamole, filling of your choice</i>	21€

NOS FARCES/OUR FILLINGS

PASTOR PORC MARINÉ À LA MEXICAINE GRILLÉ AVEC ANANAS <i>Mexican-style marinated pork with pineapple</i>
BARBACOA EFFILOCHÉ DE BOEUF BRAISÉ AUX ÉPICES <i>Shredded beef braised with spices</i>
ARRACHERA BAVETTE DE BOEUF MARINÉE ET GRILLÉE <i>Grilled marinated flank steak</i>
POLLO POULET ÉMINCÉ MARINÉ DUO DE POIVRONS ET OIGNONS <i>Chicken marinated grilled with peppers and onions</i>
VEGETARIANO DUO DE POIVRONS, OIGNONS ET CHAMPIGNONS GRILLÉS, MAÏS DOUX <i>Green and red peppers, onion and mushrooms grilled</i>

SALADES BOWL

À BASE DE RIZ PICO DE GALLO TOMATES CERISES ET GUACAMOLE RICE-BASED WITH PICO DE GALLO, CHERRY TOMATOES AND GUACAMOLE	
POLLO / <i>chicken</i>	21€
ARRACHERA (BAVETTE GRILLÉE) / <i>arrachera (grilled flank steak)</i>	23€
VEGETARIEN HARICOTS NOIRS, MAÏS DOUX / <i>vegetarian black beans sweet corn</i>	23€
PASTOR PORC GRILLÉ A LA PLANCHE MARINÉ / <i>pastor grilled marinated pork</i>	20€

QUESADILLAS 16€

PASTOR	GALETTE DE BLÉ FROMAGE FONDU - FARCE AU CHOIX
BARBACOA DE RES / <i>Beef Barbacoa</i>	WHEAT TORTILLA WITH MELTED CHEESE – FILLING OF YOUR CHOICE
ARRACHERA GUACAMOLE	
POLLO / <i>Chicken</i>	
VEGETARIANO / <i>Vegetarian</i>	

TACOS AUTHENTIQUES 18€

PASTOR	SERVIS PAR 3 GAULETTES DE MAÏS OU BLÉ AU CHOIX
BARBACOA DE RES / <i>Beef Barbacoa</i>	SERVED IN 3 – CORN OR WHEAT TORTILLAS OF YOUR CHOICE
ARRACHERA GUACAMOLE	
POLLO / <i>Chicken</i>	
VEGETARIANO / <i>Vegetarian</i>	
GAMBAS TEMPURA AVEC MAYONNAISE SPICY / <i>Tempura Shrimp with Spicy Mayo</i>	

BURRITO 18€

PASTOR	GALETTE XL DE BLÉ RIZ HARICOTS NOIRS ET GUACAMOLE FARCE AU CHOIX
ARRACHERA GUACAMOLE	XL WHEAT TORTILLA WITH RICE, BLACK BEANS, AND GUACAMOLE – FILLING OF YOUR CHOICE
POLLO / <i>Chicken</i>	
VEGETARIANO / <i>Vegetarian</i>	
CHILI CON CARNE	

DESSERTS

GLACE 2 BOULES (Coco, Vanille, Mangue, Passion) / <i>2 Scoops of Ice Cream</i>	7€
CHURROS AU NUTELLA OU DULCE DE LECHE / <i>Nutella or Dulce de leche Churros</i>	9€
3 LECHE / <i>3 leches</i>	10€
GÂTEAU AU MAÏS AVEC BOULE DE GLACE COCO / <i>Corn Cake with coconut Ice Cream</i>	10€
TRÉSOR AZTÈQUE AU CHOCOLAT / <i>Aztec Chocolate Treasure</i>	14€

SOFTS

Agua de horchata	6,00 €	Coca Cola	5,50 €
Agua de tamarindo	6,00 €	Coca Zero	5,50 €
Agua de Jamaica	6,00 €	Sprite	5,50 €
Jus Orange / Ananas / Pomme	6,00 €	Fuzetea Peche	5,50 €
Vittel	4,50 €	Fanta	5,50 €
		Schweppes Agrumes	5,50 €
		Schweppes	5,50 €

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud	4,50 €
Café americano	2,50 €
Café expresso	2,00 €

BIÈRES

Bieres en bouteille 8€		Bières pressions 25cl/50cl	
Corona	Carlsberg	5€ / 9.00€	Grimbergen blonde 5.90€ / 10.50€
Corona Zero	1664 Blanc	5€ /9.00€	Grimbergen Rouge 5.90€ / 10.50€
Desperados	San Miguel	5€ /9.00€	Bête Blonde 5.90€ / 10.50€
			Brooklin Defender 5.90€ / 10.50€

Cocktails à base de bière, avec ou sans alcool 12 €

Chelada - (Jus citron vert, verre givre de sel, biere) 50cl

Michelada - (Jus citron vert, sauces anglaise, maggi et Tabasco, Sel, poivre, verre givre de sel, biere) 50cl

LES CLASSIQUES 12€

Amaretto ou Whisky Sour	Espresso Martini	Long Island Iced Tea
Cosmopolitan	Buffalo Trace Old Fashion	Moscow ou London Mule
Caipirinha Aguacana ou Caipiroska	Jagerbomb	Sex on the Beach
Negroni	Mojito	Cuba Libre
Pornstar Martini	Mojito fuits	Pina Colada
Spritz a la Francaise	Hugo Spritz Liqueur de	Daiquiri
Margarita Shaken / Rocks	Sureau	

LES VINS

ROSÉ	Verre 12cl	Bouteille 75 cl
Mademoiselle de Provence, Cotes de Provence, FRANCE	7 €	39 €
Pure Style, Rose Gris, FRANCE	6 €	35 €
Domaine du Dragon, Maryvone, Vin Bio, FRANCE	10 €	58 €
BLANC		
Mademoiselle de Provence, Cotes de Provence, FRANCE	7 €	39 €
Mapu, Chardonnay, CHILE	----	46 €
Le Chant du Coq, Chenin Blanc, AFRIQUE DU SUD	8€	49 €
ROUGE		
Mademoiselle de Provence, Cotes de Provence, FRANCE	7 €	39 €
Le Chant du Coq, AFRIQUE DU SUD	8 €	49 €
Mapu, Carmenere, CHILE	----	46 €
Alta-Yari, Malbec, ARGENTINE	----	49 €

COCKTAILS SIGNATURE 14€

Margarita frozen - Tequila 1800 Silver / Triple Sec / Citron Vert / Sucre de Canne / Sel

Fraise / mangue / Tamarindo

Margarita Royal - Tequila 1800 Reposado / Grand Marnier / Citron Vert / Sucre de Canne / Sel

Cheladas - Biere blonde / Citron Vert / Sel

Cheladas con Clamato - Biere blonde / Citron Vert / Sel / Clamato

Micheladas - Biere blonde / Citron Vert / Sel / Assaisonnement épicé / Sel

Charro Negro - Tequila 1800 Silver / Cola

Paloma - Tequila José Cuervo Silver / Citron Vert / Pamplemousse pétillante

Jarrito de Tequila - Tequila José Cuervo Silver / Jus d’Orange / Jus de Pamplemousse / Citron Vert / Tajin / Pamplemousse pétillante / Sel

Vampiro - Tequila José Cuervo Silver/ Jus de Tomate / Citron Vert / Assaisonnement épicé

Calvadita - Calvados / Triple Sec / Citron Vert / Sucre de Canne / Sel

Mezconi - Mezcal 400 Conejos / Campari / Martini Rosso

Mezcalita - Mezcal 400 Conejos / Triple Sec / Citron Vert / Sucre de Canne

WHISKY

Buffalo Trace	12€
Jack Daniel’s	12€
Johnny Walker Black	12€
Cutty Sark	10€

GIN

Gibsons	10€
Bombay Sapphire	12€
Hendrick’s	14€
Generous Bio	14€

TEQUILAS

Shoot Tek Paff	5€
Herradura Reposado	14€
Herradura Silver	12€
Don julio Blanco	12€
Don Julio Reposado	14€
El Jimador Blanco	12€
EL Jimador Reposado	14€
Patrón Silver	12€
Patrón Reposado	14€
Patron Añejo	18€
Patrón XO Café	14€
1800 Silver	14€
1800 Reposado	14€
1800 Añejo	18€
Jose Cuervo Silver	12€

VODKA

Priskaya	10€
Grey Goose	14€
Belvedere	14€
Stoli Premium	14€

TEQUILAS PREMIUM

Maestro Dobel Diamante	18€
1800 Cristalino	18€
Patron El Cielo	24€
Don Julio 1942	26€
Gran Patrón Burdeos	49€

AUTRES

Mezcal Del Maguey Vida	14€
Mezcal 400 Conejos	14€
Calvados	12€
Cachaca	12€

LES CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Bouteille 75 cl
Leblond-Lenoir	11 €	55 €
Moet & Chandon	14 €	85 €
Veuve Clicquot	----	129 €

DÉCOUVERTE ET DÉGUSTATION TEQUILA MAESTRO DOBLE DIAMANTE 6CL 19 €

Il est temps de découvrir la véritable façon de boire la tequila au Mexique. Non, ce n'est pas Un tek puff, (sauf en cas de coup de cœur). C'est un apéritif où l'on croque dans un citron, on garde le jus en bouche, on prend une gorgée de tequila Dobel Diamante, on la garde en bouche, puis on boit une gorgée de sangrita (jus d'orange, jus de citron vert, grenadine, sauce anglaise, sauce Maggi, sel, poivre, Tabasco).