

SOFTS

| | |
|-----------------------------|--------|
| Agua de horchata | 6,00 € |
| Agua de tamarindo | 6,00 € |
| Agua de Jamaica | 6,00 € |
| Jus Orange / Ananas / Pomme | 6,00 € |
| Vittel | 4,50 € |

BOISSONS CHAUDES

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

BIÈRES

| | | | | |
|-------------------------------|------------|--|--|--|
| Bieres en bouteille 8€ | | | | |
| Corona | Carlsberg | | | |
| Corona Zero | 1664 Blanc | | | |
| Desperados | Catrina | | | |

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 Province, 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 Province, FRANCE | | 7 € | 39 € |
| Mapu, Chardonnay, CHILE | | 8€ | 46 € |
| Le Chant du Coq, Chenin Blanc, AFRIQUE DU SUD | | 9€ | 49 € |
| ROUGE | | | |
| Mademoiselle de Provence, Cotes de Province, FRANCE | | 7 € | 39 € |
| Le Chant du Coq, AFRIQUE DU SUD | | 9€ | 49 € |
| Mapu, Carmenere, CHILE | | 8€ | 46 € |
| Alta-Yari, Malbec, ARGENTINE | | ---- | 49 € |

ENTRÉES / STARTERS

| | |
|---|-----|
| POMMES DE TERRES SAUTÉES ET CHORIZO / <i>sauted 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 GALETTES MEXICAINES 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 GALETTES MEXICAINES 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 onios</i> | |
| VEGETARIANO DUO DE POIVRONS, OIGNONS ET CHAMPIGNONS GRILLÉS, MAÏS DOUX <i>Green and red peppers, onion and mushrooms grilled</i> | |

| | |
|-------------------|--------|
| Coca Cola | 5,50 € |
| Coca Zero | 5,50 € |
| Coca Cola Cherry | 5,50 € |
| Sprite | 5,50 € |
| Fuzetea Peche | 5,50 € |
| Fanta | 5,50 € |
| Schweppes Agrumes | 5,50 € |
| Schweppes | 5,50 € |

MOCKTAILS 7€

Agua de Jamaica (Hibiscus) avec fraise, jus de Citron Vert et lavande

Agua de limon - (*Jus citron vert, Sucre de Canne, chia et menthe*)

Agua de pepino - (*Jus citron vert, sucre, concombre, eau*)

| | | | | |
|-----------------------------------|--|----------------|--|--|
| Bières pressions 25cl/50cl | | | | |
| Grimbergen blonde | | 5.90€ / 10.50€ | | |
| Grimbergen Rouge | | 5.90€ / 10.50€ | | |
| Bête Blonde | | 5.90€ / 10.50€ | | |
| Brooklin Defender | | 5.90€ / 10.50€ | | |

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€ |

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).

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€

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

TACOS AUTHENTIQUES 18€

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

BURRITO 18€

| | | |
|--|--|--|
| | GALETTE XL DE BLÉ RIZ HARICOTS NOIRS ET GUACAMOLE FARCE AU CHOIX XL WHEAT TORTILLA WITH RICE, BLACK BEANS, AND GUACAMOLE – FILLING OF YOUR CHOICE | |
| PASTOR | | |
| ARRACHERA GUACAMOLE | | |
| POLLO/ <i>Chicken</i> | | |
| VEGETARIANO/ <i>Vegetarian</i> | | |
| CHILI CON CARNE | | |
| DEL MAR (gambas, mayonnaise, chipotle et chou rouge) +2€ | | |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| GLACE 2 BOULES (Coco, Vanille, Mangue, Passion) / <i>2 Scoops of Ice Cream</i> | 7€ |
| QUART D'ANANAS RÔTI, GLACE RHUM RAISIN/ <i>Roasted pineapple,rum raisin ice cream</i> | 10€ |
| 3 LÈCHES / <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€ |