

## ENTRÉES. APETIZERS

**QUESADILLA DE QUESO Y EPAZOTE** TORTILLA DE MAÏS FAIT MAISON FARCIE DE FROMAGE ET HERBE MEXICAINE EPAZOTE /HOMEMADE TORTILLA FILLED WITH CHEESE AND MEXICAN HERB EPAZOTE

8.75\$

**QUESADILLA DE POLLO** TORTILLA DE MAÏS FAIT MAISON FARCIE DE POULET MARINÉ ET FROMAGE /HOMEMADE TORTILLA FILLED WITH CHEESE AND MARINATED CHICKEN

8.75\$

**TLACOYO DE FRIJOLES** PAIN DE MAÏS FARCIE DE D'HARICOTS, GARNIE D'UNE SALADE DE CACTUS /HOMEMADE TORTILLA FILLED WITH GROUND BEANS WITH CACTUS SALAD

9.75\$

**SOPES (3)** CRÊPES DE MAÏS AVEC FÈVES NOIRES, SALADE, CRÈME SÛRE ET FROMAGE/ HOMEMADE CORN TORTILLA WITH BLACK BEANS, SALAD, CHEESE AND CREAM

10.50\$

**CEVICHE DE PESCADO** POISSON MARINÉ AU CITRON AVEC TOMATES, OIGNONS ET CORIANDRE /MARINATED FISH WITH TOMATOES, ONIONS AND CORIANDER

16.00\$

**GUACAMOLE** PURÉE D'AVOCAT, OIGNONS ET CORIANDRE SERVIE AVEC NACHOS ET SALSA /AVOCADO PUREE, ONION AND CORIANDER SERVED WITH NACHOS AND SALSA

16.00\$

\*LE CEVICHE ET GUACAMOLE SONT SERVIES AVEC NACHOS ET SALSA

## SOUPES . SOUPS

**SOPA AZTECA** SOUPE AU PIMENT GUAJILLO ET TOMATE SERVIE AVEC LANIÈRES DE TORTILLA, CRÈME SÛRE AVOCAT ET FROMAGE/ TOMATO AND GUAJILLO PEPPER SOUP, SERVED WITH TORTILLA STRIPS, SOUR CREAM, AVOCADO AND CHEESE

9.50\$

**CALDO TLALPEÑO** SOUPE AU POULET ET PIMENT FUMÉ CHIPOTLE AVEC RIZ ET AVOCAT/ CHICKEN AND CHIPOTLE PEPPER SOUP WITH RICE AND AVOCADO

9.50\$

**CALDO DE CAMARÓN** BOUILLON DE CREVETTES AVEC POMMES DE TERRE ET CAROTTES /MEXICAN SHRIMP SOUP WITH CARROTS AND POTATOES

10.75\$

## SALADES . SALADS

**ENSALADA DE NOPALES** CACTUS, TOMATE, OIGNONS, CORIANDRE RADIS ET FROMAGE / CACTUS, ONION, CORIANDER, TOMATOES, RADISH AND CHEESE

11.00\$

**ENSALADA DE BERROS** CRESSON, CORIANDRE, LAITUE ROMAINE ET TOMATES/ WATERCRESS, CORIANDER, ROMAINE LETTUCE ET TOMATOES

9.75\$

**ENSALADA DE MANGO Y JITOMATE** SALADE DE MANGUE ET TOMATE/ MANGO AND TOMATO SALAD

9.75\$

# CAZUELITAS

**MOLE POBLANO CON POLLO** POULET DANS UNE SAUCE AUX TROIS PIMENTS SÉCHÉS, NOIX ET CHOCOLAT/  
CHICKEN IN A THREE DRIED CHILIES, NUTS AND CHOCOLATE SAUCE

13.50\$

**PIPIAN CON POLLO** POULET DANS UNE SAUCE AU PIMENT ANCHO, ARACHIDES ET GRAINS DE SÉSAME /  
CHICKEN IN A CHILI ANCHO, PEANUTS AND SESAME SEED SAUCE

13.00 \$

**BISTEC A LA MEXICANA** SAUTÉ DE BOEUF AVECT TOMATES, OIGNONS, CORIANDRE ET JALAPEÑO /BEEF STRIPS  
SAUTEED WITH TOMATO, ONION, CORIANDER AND JALAPEÑO PEPPER

13.50\$

**CAMARONES A LA MEXICANA** CREVETTES SAUTÉES AVEC TOMATES, OIGNONS, CORIANDRE ET JALAPENO/  
SHRIMPS SAUTÉED WITH TOMATO, ONION, CORIANDER AND JALAPENO

13.75\$

**ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE Y CHIPOTLE** BOULETTES DE BOEUF ACHÉ A LA SAUCE TOMATE,  
PIMENT FUME CHIPOTLE ET MENTHE / MEATBALLS (BEEF) IN AN TOMATO, CHIPOTLE AND MINT SAUCE

13.00\$

**CHORIQUESO** SAUCISSE FAITE MAISON GRATINÉE/ HOMEMADE SAUSAGE WITH MELTED CHEESE

13.50\$

**PASTOR CON QUESO** GRATIN DE PORC MARINÉ AVEC ANANAS ET OIGNONS /MARINATED PORK WITH MELTED  
CHEESE PINNEAPPLE AND ONION

13.50\$

**CHILE EN NOGADA** PIMENT POBLANO FARCI DE PORC HÂCHÉ ET FRUITS, RECOUVERT D'UNE SAUCE AUX NOIX  
ET DE GRAINES DE GRENADE POBLANO/ CHILI STUFFED WITH PORK COVERED WITH A WALNUT SAUCE AND  
GARNISHED WITH POMEGRANATE SEEDS

15.00\$

**COCHINITA PIBIL** PORC MARINÉ DANS UNE SAUCE ACHIOTE, ENROBÈ DANS UNE FEUILLE DE BANANE  
/MARINATED PORK IN ACHIOTE SAUCE WRAPPED IN A BANANA LEAF

13.50\$

**MIXIOTE DE CAMARONES Y NOPALES** PAPILOTE DE CREVETTES AVEC CHORIZO FAIT MAISON ET LANIERES DE CACTUS DANS UNE SAUCE AUX PIMENTS GUAJILLO / SHRIMPS IN PAPILOTE WITH GUAJILLO SAUCE, HOMEMADE CHORIZO AND CACTUS LEAF STRIPS

15.00\$

**MIXIOTE DE BORREGO** AGNEAU EN PAPILOTE MARINÉ DANS UNE SAUCE AUX PIMENTS SÉCHÉS /LAMB IN PAPILOTE WITH DRIED CHILIES SAUCE

15.00\$

**MIXIOTE DE POLLO Y NOPALES** PAPILOTE DE POULET ET CACTUS DANS UNE SAUCE AUX PIMENTS GUAJILLO ET FEUILLES D'AVOCAT /CHICKEN AND CACTUS LEAF STRIPS IN PAPILOTE WITH GUAJILLO SAUCE AND AVOCADO LEAVES

14.00\$

## CAZUELITAS VÉGÉTARIENS

**BERENJENAS GRATINADAS** GRATIN D'AUBERGINES SAUTEÉS AVEC OIGNONS, CORIANDRE ET PIMENT CHIPOTLE/ EGGPLANT SAUTÉED WITH TOMATO, ONION, CORIANDER, CHIPOTLE AND CHEESE

13.00\$

**CHILE EN NOGADA VEGE** PIMENT POBLANO FARCI DE QUINOA ET FRUITS, RECOUVERT D'UNE SAUCE AUX NOIX ET DE GRAINES DE GRENADE/ POBLANO CHILI STUFFED WITH QUINOA AND DRIED FRUITS COVERED WITH A WALNUT SAUCE AND GARNISHED WITH POMEGRANATE SEEDS

15.00\$

**CHAYOTTES CON CREMA** CHAYOTE SAUTÉE À LA CRÈME SÛRE ET CORIANDRE /SAUTÉED CHAYOTE WITH SOUR CREAM AND CORIANDER

11.75\$

**FRIJOLES NEGROS CON EPAZOTE** PURÉE DE FÈVES NOIRES AVEC HERBE EPAZOTE /REFRIED BLACK BEANS WITH THE MEXICAN HERB EPAZOTE

9.75\$

**RAJAS CON CREMA** LANIERES DE PIMENT POBLANO SAUTÉE À LA CRÈME SÛRE, EPAZOTE ET MAÏS /SAUTÉED POBLANO PEPPER STRIPS WITH SOUR CREAM, EPAZOTE AND CORN

12.00\$

**NOPALES A LA MEXICANA** SAUTÉ DE LANIERES DE CACTUS AVEC TOMATES, OIGNONS, CORIANDRE ET JALAPEÑO /CACTUS STRIPS SAUTÉED WITH TOMATO, ONION, CORIANDER AND JALAPEÑO PEPPER

12.00\$

## COKTAILS

MARGARITA CLASSIQUE tequila, jus de lime, sucre et cointreau 14\$ // 2 oz 17\$

MARGARITA AVEC FRUIT NATUREL Fraise, jamaica, tamarin ou mange 14.75\$ // 2 oz 17.75\$

MARGARITA AVEC MEZCAL 18\$ // 2 oz 20\$

MARGARITA AVEC TEQUILA CAZADORES REPOSADO 16\$ // 2 oz 19\$

MARGARITA AVEC TEQUILA CUERVO ESPECIAL DOREE 16\$ // 2 oz 18\$

MARGARITA AVEC TEQUILA SILVER PATRON 100% AGAVE 19\$ // 2 oz 22\$

MARGARITA AVEC MEZCAL LOCAL 100% AGAVE 19\$ // 2 oz 22\$

DAIQUIRI CLASSIQUE rhum, jus de lime et sucre 13\$ // 2 oz 16\$

DAIQUIRI AVEC FRUIT NATUREL Fraise, jamaica, tamarin ou mange 13.75\$ // 2 oz 16.75\$

PALOMA Tequila, jus de lime et boisson gazeuse a la pamplemousse 13\$ // 2 oz 16\$

PALOMA AVEC TEQUILA CAZADORES REPOSADO 15\$ // 2 oz 18\$

MARIA BONITA Tequila, lait de coco et cajeta\* 15\$ // 2 oz 18\$

MOJITO rhum, lime, menthe, sucre et perrier 13\$ // 2 oz 16\$

PINA COLADA 13\$ // 2 oz 16\$

LA ROSÉE mezcal, jus de fleur de jamaica, lime, sucre, perrier et menthe 15\$ // 2 oz 18\$

MICHELADA CLASSIQUE Bière, jus de lime, sauces chamoy, Worcestershire, magui, tabasco et tajin// 9.50

VERRE DE SANGRIA // 9.50\$

DEMI-LITRE DE SANGRIA // 22\$

COCKTAILS SANS ALCOOL /ALCOHOL FREE COCKTAILS // 7\$

\*CAJETA : Caramel mexicain fait maison préparée à base de lait de chèvre

## TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA SHOOTER // 8\$

\* 2OZ TEQUILA SILVER PATRON 100% agave // 22\$

\*2OZ TEQUILA SILVER PATRON ANEJO 100% agave // 25\$

MEZCAL SHOOTER// 10.00\$

\*2OZ MEZCAL SOMBRA 100% AGAVE // 19\$

\* 2OZ MEZCAL LOCAL 100% AGAVE // 22\$

\*2OZ MEZCAL ALIPUS 100% AGAVE // 22\$

*(\* Servie avec sangrita fait maison /served with homemade sangrita)*

## BIÈRES EN BOUTEILLE

BIÈRE MEXICAINE XX // 8.50 \$

BIÈRE MEXICAINE SOL // 8.50\$

BOREAL : ROUSSE ou BLONDE// 6.50\$

## BIÈRES EN FÛT

BIÈRE MEXICAINE XX

VERRE 7.75 \$ //PINTE 9.75\$

BELGIAN MOON BLANCHE

VERRE 7 \$ //PINTE 9\$

RICKARD'S RED

VERRE 7 \$ //PINTE 9\$

## BOISSONS SANS ALCOOL. SOFT DRINKS

### AGUA DE APIO

Boisson fait avec céleri, jus d'ananas et jus de lime /Celery, pineapple and lemon juice drink // 6 \$

### AGUA DE JAMAICA

Boisson fait avec fleurs d'hibiscus séchées /Dried hibiscus flowers drink // 6\$

### AGUA DE TAMARINDO

Boisson fait avec tamarin /Tamarin drink // 6\$

### LIMONADA OU NARANJADA

Limonade ou orangeade // 6\$

COCA COLA, 7UP, CANADA DRY // 3.50\$

JARRITOS // 4.50\$

PERRIER // 3.75\$

COCKTAILS SANS ALCOOL // ALCOHOL FREE COCKTAILS Margarita, daiquiri, mojito // 7.00\$

## VIN ROUGE

Ninquen Cabernet-sauvignon Syrah CHI	53\$
Vale do Bomfim Douro POR	34\$
Alamos Malbec ARG	36\$
Juan Gil Monastrell ESP	48\$
Bordon Tempranillo RIOJA ESP	45\$

## VIN BLANC

Sterling chardonay E.U	36\$
Kim Crawford Sauvignon Blanc N.ZEL	46\$
Le Grand Ballon Sauvignon Blanc FR	32\$
Otazu Chardonay ESP.	44\$

## VIN MAISSON ROUGE OU BLANC

Verre 8.50\$ 1/2 litre 22\$