

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

10.00\$

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

10.00\$

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

12.00\$

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

14.00\$

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

19.00\$

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

19.00\$

*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

10.00\$

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

10.00\$

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

12.75\$

SALADES . SALADS

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

14.00\$

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

11.00\$

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

12.75\$

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

16.00\$

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

15.50 \$

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

16.00\$

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

16.00\$

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

15.50\$

CHORIQUESO SAUCISSE FAITE MAISON GRATINÉE/ HOMEMADE SAUSAGE WITH MELTED CHEESE

16.00\$

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

16.00\$

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

18.00\$

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

16.00\$

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

18.00\$

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

18.00\$

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

17.00\$

CAZUELITAS VÉGÉTARIENS

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

16.00\$

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

18.00\$

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

14.00\$

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

12.00\$

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

15.00\$

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

15.00\$

COKTAILS

MARGARITA CLASSIQUE tequila, jus de lime, sucre et cointreau 15\$ // 2 oz 18\$

MARGARITA AVEC FRUIT NATUREL Fraise, jamaica, tamarin ou mangue 16 \$ // 2 oz 19\$

MARGARITA AVEC MEZCAL SOMBRA 100% AGAVE 20\$ // 2 oz 22\$

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

MARGARITA AVEC TEQUILA CUERVO ESPECIAL DOREE 16\$ // 2 oz 19\$

MARGARITA AVEC TEQUILA SILVER PATRON 100% AGAVE 20\$ // 2 oz 22\$

MARGARITA AVEC MEZCAL LOCAL 100% AGAVE 20\$ // 2 oz 22\$

DAIQUIRI CLASSIQUE rhum, jus de lime et sucre 14\$ // 2 oz 17\$

DAIQUIRI AVEC FRUIT NATUREL Fraise, jamaica, tamarin ou mangue 15\$ // 2 oz 18\$

PALOMA Tequila, jus de lime et boisson gazeuse a la pamplemousse 14\$ // 2 oz 17\$

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

MARIA BONITA Tequila, lait de coco et cajeta* 16\$ // 2 oz 19\$

MOJITO rhum, lime, menthe, sucre et perrier 14\$ // 2 oz 17\$

PINA COLADA 15\$ // 2 oz 18\$

LA ROSÉE mezcal, jus de fleur de jamaica, lime, sucre, perrier et menthe 20\$ // 2 oz 22\$

BESO MEXICANO mezcal sombra 100% agave jus d'ananas, lime, piment jalapeno et perrier 20\$ // 2oz 22\$

MICHELADA CLASSIQUE Bière, jus de lime, sauces chamoy, Worcestershire, magui, tabasco et tajin// 10\$

VERRE DE SANGRIA // 10\$

DEMI-LITRE DE SANGRIA // 24\$

COCKTAILS SANS ALCOOL /ALCOHOL FREE COCKTAILS // 8\$

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

TEQUILA & MEZCAL

TEQUILA SHOOTER // 9\$

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

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

MEZCAL SOMBRA SHOOTER// 12.00\$

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

* 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 // 10 \$

BIÈRE MEXICAINE SOL // 10\$

BOREAL : ROUSSE ou BLONDE// 8.50\$

BIÈRES EN FÛT

BIÈRE MEXICAINE XX

VERRE 9.50 \$ //PINTE 11.50\$

BELGIAN MOON BLANCHE

VERRE 8.50 \$ //PINTE 10.50\$

RICKARD'S RED

VERRE 8.50 \$ //PINTE 10.50\$

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 // 8 \$

AGUA DE JAMAICA

Boisson fait avec fleurs d'hibiscus séchées /Dried hibiscus flowers drink // 8\$

AGUA DE TAMARINDO

Boisson fait avec tamarin /Tamarin drink // 8\$

LIMONADA OU NARANJADA

Limonade ou orangeade // 7\$

COCA COLA, 7UP, CANADA DRY // 4\$

JARRITOS // 5\$

PERRIER // 4\$

COCKTAILS SANS ALCOOL // ALCOHOL FREE COCKTAILS Margarita, daiquiri, mojito // 8.00\$

VIN ROUGE

Ninquen Cabernet-sauvignon Syrah CHI	53\$
Vale do Bomfim Douro POR	38\$
Alamos Malbec ARG	38\$
Juan Gil Monastrell ESP	48\$
Bordon Tempranillo RIOJA ESP	45\$

VIN BLANC

Sterling chardonnay E.U	38\$
Kim Crawford Sauvignon Blanc N.ZEL	48\$
Le Grand Ballon Sauvignon Blanc FR	34\$
Gérard Bertrand Cote des Roses, Rosé FR.	45\$

VIN MAISSON ROUGE OU BLANC

Verre 10\$ 1/2 litre 24\$