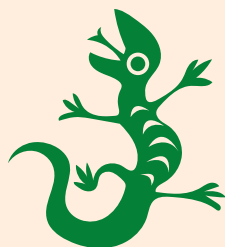




 **MENU** 



ANTOJITOS



Nachos

Haricots, fromage Monterrey Jack, crème mexicaine.
Choisissez une protéine: Bœuf, poulet, porc ou végétarien.

*Beans, Monterrey Jack cheese, Mexican cream.
Choose a protein: Beef, chicken, pork, or vegetarian.*



X1 **\$15,00** X2 **\$19,00**

Totopos con Guacamole



\$13,00

Ceviche

Crevettes marinés en jus de citron, pico de gallo et avocat.

Shrimp marinated in lemon juice, pico de gallo, and avocado



\$15,00

Tostadas de crevettes á la Diabla

Salsa de piments séchés et bacon.

Dried chili pepper salsa and bacon



\$14,00

Cocktail de crevettes et de poulpe

Avec coriandre, oignons, avocat et sauce fait maison.

Shrimp and octopus cocktail with cilantro, onions, avocado, and homemade sauce.



\$15,00

Calmar Frit

Fried Squid



\$15,00

Ailes de poulet BBQ épicé

Hot BBQ chicken wings



X12 **\$22,00** X18 **\$28,00**

Frites

French fries



\$6,00

Bâtonnets au fromage

Cheese sticks



\$8,00

Tacos Dorados Avec Chorizo et pomme de terre

Tacos with chorizo and potato



\$11,00

Fromage fondu

Melted cheese



\$15,00

Choisissez une protéine: Poulet, Bœuf, Chorizo, Pastor, Nopales, Mix de légumes

Choose a protein: Chicken, Beef, Chorizo, Pastor, Nopales, Vegetable mix.

Tostadas x2

Végétarien, Tinga de poulet, Carnitas, Steak, Crevettes.

Accompagné de : haricots, laitue, crème mexicaine et fromage feta.



\$18,00

Salade composée

Avec vinaigrette maison accompagnée de : salade mixte et fruits frais plus protéines.



Poulet grillé \$16.00 Crevette \$15.50





SOUPES (SOUPS)



Pozole verde



M **\$16,00** G **\$22,00**

Soupe mexicaine traditionnelle faite avec homonymie (porc), garnie de rapé, laitue, radis, oignons et avocat.

Traditional Mexican soup made with hominy (pork), garnished with cheese, lettuce, radishes, onions, and avocado.

Soupe de tortilla



M **\$13,50** G **\$20,00**

Tortillas en tranches avec poulet, bouillon de guajillo avec fromage tela, crème mexicaine et avocat.

Tortilla chips with chicken, guajillo broth with tela cheese, Mexican cream, and avocado.

Soupe de panse de bœuf



M **\$19,00** G **\$25,00**

Soupe de fruits de mer



G **\$28,00**

Bouillon de crevettes



M **\$20,00**



CEMITA TRADICIONAL DE PAN DE PUEBLA



Poulet croustillant

Crispy chicken



\$18,00

Bœuf croustillant



\$19,00

Carne enchilada



\$17,00

Cemita beisbolera au bœuf



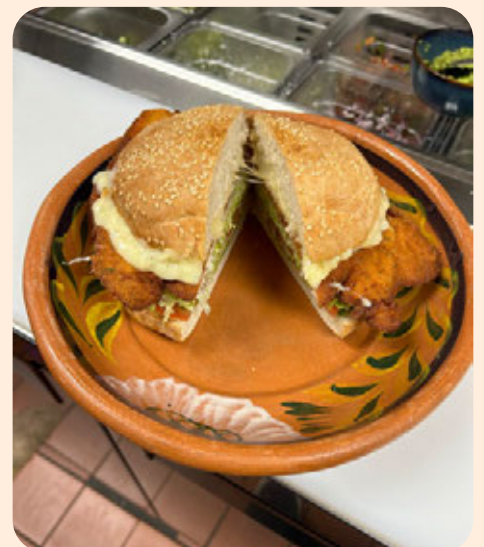
\$21,00

Cemita beisbolera au poulet



\$21,00

Accompagnées de pommes de terre en rondelles, oignons caramélisés, jalapeños, avocat, jambon et fromage.



TACOS X3



Toutes les tacos sont accompagnés de riz, haricot et guacamole G arnies avec des oignons et coriandre frais.

Pastor

Porc mariné, ananas, oignon et coriandre.
Marinated pork, pineapple, onion and coriander



\$23,00

Chorizo

Porc moulu en Salsa Roja fait maison.
Ground pork in homemade Salsa Roja.



\$21,00

Carne enchilada

Porc mariné en salsa faite maison avec laitue, oignons caramélisés et nopales.

Ground pork in homemade Salsa Roja.



\$23,00

Campechanos

Mix du chorizo avec bœuf
Chorizo mix with beef.



\$23,00



Tacos Erick

Cecina avec fromage fondu et guacamole
Cecina with melted cheese and guacamole



\$25,00

Tacos Joel

bœuf, nopales et fromage fondu
Beef, nopales and melted cheese



\$25,00

Bœuf

Boeuf assaisonné avec herbes maison.
Beef seasoned with homemade herbs.



\$23,00

Tinga de poulet

Poulet effiloché, oignon mariné et tomate sauce
Pulled chicken, marinated onion and tomato sauce



\$21,00

Camarón

Poivrons, oignon et fromage fondu.
Peppers, onion and melted cheese.



\$24,00

Poulet grillé

Poivrons, oignon et fromage fondu.
Peppers, onion and melted cheese.



\$24,00





Végétarien

Légumes sautés, cactus et fromage
sautéed vegetables, cactus and cheese



\$20,00

Cochinita pibil

Porc effiloché mariné en sauce d'achite avec orange.
Marinated pulled pork in achite sauce with orange



\$22,00

Tacos Poisson

Poisson croustillant
Crispy fish



\$24,00

Tacos de Crevettes

Crevettes croustillants avec carotte, chou et pico de gallo
Crispy shrimp with carrot, cabbage and pico de gallo



\$24,00

Tacos de carnitas effiloché



\$20,00

Poulet au poivron et oignons caramélisés.



\$22,00

Tacos de langue



\$24,00

Tacos de birria avec consommé



\$23,00

Quesabirria avec consommé



\$24,00



TORTAS MEXICANAS

Sandwich traditionnel fait avec un pain maison.
Protéine au choix haricots, oignon, tomate, laitue, avocat

Poulet croustillant

Crispy chicken



\$17,00

Bœuf croustillant

Crispy beef



\$18,00

Chorizo



\$16,00

Campechano



\$17,00

Carne enchilada



\$16,00

Cecina



\$17,00

Poulet grillé



\$17,00

Végétarien

Légumes sautés, cactus et fromage
sautéed vegetables, cactus and cheese



\$20,00

Pambazo

Torta baignée dans un sauce de piment guajillo, purée de chorizo et pommes de terre, fromage feta, crème et laitue.
Torta dipped in a guajillo chill sauce, mashed chorizo and potatoes, feta cheese, cream and lettuce.



\$17,00



BURRITOS



\$23,00

Tortilla 12" à base de riz aux haricots, laitue, chipotle, pico de gallo, fromage Monterrey et guacamole.

2" tortilla made with rice, beans, lettuce, chipotle, pico de gallo, Monterrey cheese and guacamole.

Choisissez une protéine: Tinga de poulet, Carnitas effiloché, Chorizo, Cochinita Pibil, Mix de légumes, Pastor, Carne Asada, Crevettes, Cecina

Choose a protein: Chicken Tinga, Shredded Carnitas, Chorizo, Cochinita Pibil, Vegetable Mix, Pastor, Carne Asada, Shrimp, Cecina.



\$24,00



QUESADILLA



Tortilla de farine de blé 12" avec fromage fondu.

12" wheat flour tortilla with melted cheese

.Ajoutez protéine: Poulet, Bœuf, Chorizo, Pastor, Viande arabe, Champignon ou Nopales.

Add protein: Chicken, beef, chorizo, pastor, Arab meat, mushroom or Nopales.

SPÉCIALITÉS



Ribeyes de bœuf tranche

Servis avec frites et guacamole
Served with Fries and guacamole



\$36,00

Steak à l'oignon

Haut de surlonge émincé et oignons émincés servis avec riz, haricots et salade.

Top of minced sirloin and chopped onions served with rice, beans and salad



\$25,00

Steak aux nopales

Haut de surlonge émincé servi avec nopales.

Sliced sirloin top served with nopales



\$25,00

Fajitas

Bœuf
Beef



\$28,00

Fajitas

Poulet
Chicken



\$27,00

Crevettes

Shrimp



\$27,00

Végétarien

Vegetarian



\$25,00





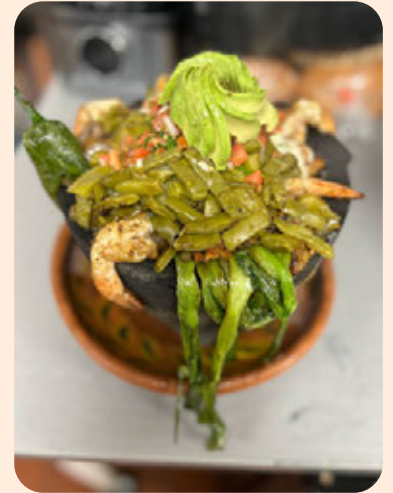
Molcajete Mexicano



x2

\$85,00

Bœuf, poulet, crevettes,chorizo, garnie des poivrons, oignons, nopales, fromage, avocat, sauce verte, rouge et épice. Le tout servi sur un "molcajete" (moriter fabriqué avec des pierres volcaniques)
Beef, chicken, shrimp, and chorizo, served with bell peppers, onions, nopales, cheese, and avocado. Green sauce, red sauce, and spicy sauce. Everything served in a 'molcajete' (mortar made from volcanic stone).



Alambre

Chorizo, bacon, poivrons et oignons, servis avec du riz, des haricots et de la salade.
Chorizo, bacon, peppers and onions, Served with rice, beans and salad.

Poulet
Chicken



\$25,00

Porc
Pork



\$25,00

Bœuf
Beef



\$27,00

Chilaquiles

Tortilla, croustilles, sauce épicé ou sauce Verte, garnie crème, fromage, oignon, avocat.

Choisissez une protéine: poulet, bœuf, Cecina ou œuf
Tortilla, chips, spicy salsa or Salsa Verde, topped with cream, cheese, onion, avocado.
Choose a protein: chicken, beef, cecina or egg



\$15,00

Ajoutez:

Œuf
Eggs



\$5,00

Bœuf
Beef



\$9,00

Chorizo



\$7,00

Cecina



\$9,00



Mixiote d'agneau épicé

Spicy lamb mixiote

Agneau mariné avec piment et cuit à la vapeur dans une feuille de mixiote"
Lamb marinated with chili and steamed in a mixiote leaf



\$30,00

Enchiladas mexicains ou suisses

Farcies au poulet, garnie laitue, fromage et crème, Salsa Roja ou Salsa Verde, mole, riz et haricots.

Stuffed with chicken, lettuce, cheese and cream, Salsa Roja or Salsa Verde, mole, rice and beans



\$25,00

Aguachile rouge et vert

Red and green aguachile

Crevettes marinées dans une sauce épicée rouge ou verte
Shrimp marinated in a spicy red or green sauce



\$22,00

Spécial 365 à la mexicaine

Poulet, cesina, chorizo, nopal, jalapeño, fromage et guacamole servis avec haricots et salade.

Chicken, cesina, chorizo, nopal, jalapeño, cheese and guacamole served with beans and salad.



\$29,00

Cochinita Pibil

Préparé avec du porc effiloché marinée dans l'achiote, jus d'orange aigre, sauce fait maison, servis avec riz, haricots, salade.

Prepared with pulled pork marinated in bass, sour orange juice, homemade sauce, served with rice, beans, salad.



\$25,00

Milanesa

Bœuf ou poulet pané servis avec riz, haricots, salade.

Beef or breaded chicken served with rice, beans, salad.



\$24,00



Repas pour enfants children's meals

Quesadillas de farine de blé 7" avec fromage fondu,
Choisissez une protéine: poulet, bœuf, chorizo, fromage.
Choisissez un garniture: (optionnel); Riz ou frites.

*7" wheat flour quesadillas with melted cheese.
Choose a protein: chicken, beef, chorizo, or cheese.
Choose a side (optional): rice or fries.*

\$13,00



BOISSONS ALCOOLISÉES



Margarita citron

Tequila, jus de citron

Margarita fraise

Tequila, fraise naturel

Margarita Tamarindo

Tequila, concentré de tamarind

Margarita Jalapeño

Tequila, sirop de jalapeño

Margarita de Mango

Tequila, sirop et mangue



\$12,00



\$12,00



\$12,00



\$12,00



\$12,00



\$13,50



\$12,00



\$12,00



\$53,00



\$53,00



Paloma

Tequila, jus de citron, jus pamplemousse

Charro negro

Tequila, jus de citron et coca cola

Vampirito

Tequila, jus de citron, sangria et sangrita

Jarra de Margarita Grande

Saveur au choix
Flavor of choice

Jarra de Mojito Grande

Saveur au choix
Flavor of choice



MOJITOS



Mojito de citron

 **\$12,00**

Margarita de fraise

 **\$14,00**

Margarita de kiwi

 **\$14,00**

Margarita de Mangue

 **\$14,00**

Les mojitos contiennent de rhum, menthe, jus de citron et du sirop naturel.

Piña colada

Rhum blanc, ananas, jus d'ananas et lechera.

 **\$13,00**

Piña colada sin alcohol

 **\$11,00**

Daiquiri de fraise

Rhum blanc, jus de citron, sirop de fraise et glas.

 **\$12,00**

Gin

Gin, toronja, jus de pamplemousse et squirt.

 **\$11,00**



Long island

Rhum, gin, tequila, triple sec, vodka, jus de lime sirop et coca cola.

 **\$14,00**

Chelada

jus de lime, set et bière.

 **\$12,00**

Michelada

Jus de lime, sel, bière, tajin tabasco, valentina, lea perins et magi.

 **\$14,50**





TEQUILAS ET SHOT

1800 Blanc		\$8,00
1800 reposado		\$8,00
Jose cuervo reposado tradicional		\$7,00
Hornitos		\$7,00
Altos		\$8,00
Jimador reposado		\$8,00
Casa amigos blanc		\$9,00
Casa amigos reposado		\$12,00
Tres generaciones reposado		\$9,00
Mescal		\$7,00
Patron añejo		\$9,00
Baileys		\$9,00

BIÈRES



Corona		\$10,50
Super bock		\$10,50
Stella artois		\$10,50
Negra modelo		\$10,50
Modelo special		\$10,50
Cubetazo por 5 cervezas		\$45,00



VINS



		Verre	Bouteille
Merlot		\$9,00	\$42,00
Pinot grigio		\$9,00	\$38,00
Chordonnay		\$9,00	\$45,00

BOISSON SANS ALCOHOL



Jarritos	Lime		\$5,00
	Tamarind		\$5,00
	Ananas		\$5,00
	Guava		\$5,00
	Melon d'eau		\$5,00
	Fraise		\$5,00
	Pamplemousse		\$5,00
	Fruit punch		\$5,00
	Mangue		\$5,00

