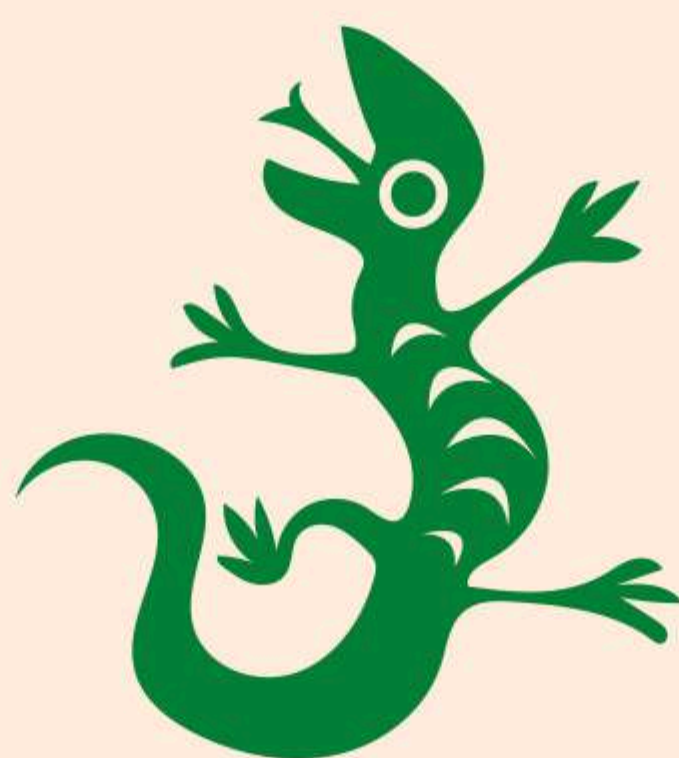




MENU



ANTOJITOS



AGUACHILE VERT

Crevettes marinées dans une sauce épicée vert.

Shrimp marinated in a spicy green sauce.



\$25,00

COCKTAIL DE CREVETTES ET DE PIEUVRE

Accompagnées: avec coriandre, oignons, avocat et sauce fait maison.

Shrimp and octopus cocktail.

Served with: cilantro, onions, avocado, and homemade sauce.



\$16,00

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

TOTOPOS AU GUACAMOLE

Totopos with guacamole.



\$13,00

CEVICHE

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

Shrimp marinated in lemon juice, pico de gallo, avocado, mango, cucumber and pineapple.



\$15,00

NACHOS

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

Haricots, fromage monterrey jack, crème mexicaine.

Choisissez une protéine: bœuf, porc, poulet, ou végétarien.

Beans, monterrey jack cheese, mexican cream.

Choose a protein: beef, pork, chicken, or vegetarian.

TACOS DORADOS AVEC CHORIZO ET POMME DE TERRE



\$14,50

Accompagnées: laitue, crème mexicaine, fromage feta et guacamole.

Tacos with chorizo and potato.

Served with: lettuce, mexican crema, feta cheese and guacamole.

FROMAGE FONDU



\$15,00

Choisissez une protéine: poulet, bœuf, chorizo, pastor, cactus, mix de légumes.

Melted cheese.

Choose a protein: chicken, beef, chorizo, pastor, cactus, vegetable mix.

TOSTADAS X 2



\$18,00

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

Choisissez une protéine: végétarien, tinga de poulet, carnitas, steak, crevettes.

Served with: beans, lettuce, mexican cream, and feta cheese.

Choose a protein: vegetarian, chicken tinga, carnitas, steak, shrimp.



SOUPES



POZOLE VERDE

Soupe mexicaine traditionnelle faite avec homonymie (porc), laitue, radis et oignons.

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

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

SOUPE DE TORTILLA

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

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

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

SOUPE DE PANSE DE BŒUF

Soupe de tripes de bœuf préparée avec des tortillas de maïs, de la coriandre et des oignons.

Beef tripe soup made with corn tortilla, cilantro and onion.

 M **\$14,00** G **\$22,00**



SPÉCIALITÉS



Nos plats sont accompagnés de riz, de haricots, de salade et de guacamole.
Our dishes are served with rice, beans, salad, and guacamole.

ENCHILADAS SUISSES



\$25,00

Farcies au poulet, laitue, fromage et crème, sauce rouge ou verte, riz, haricots et fromage fondu.

Stuffed with chicken, lettuce, cheese and cream, red or green sauce, rice, beans and melted cheese.

MIXIOTE D'AGNEAU ÉPICÉ



\$30,00

Agneau mariné avec piment et cuit à la vapeur dans une feuille de mixiote.

Spicy lamb mixiote

Lamb marinated with chili and steamed in a mixiote leaf.

ENCHILADAS MEXICAINS



\$25,00

Farcies au poulet, garnie laitue, fromage et crème, riz et haricots.

Choisissez une sauce : rouge, verte ou mole.

Stuffed with chicken, topped with lettuce, cheese and cream, rice and beans.

Choose a sauce: red, green, or mole.

CHURRASCO SKIRT STEAK



\$32,00

Guacamole, cactus farci au fromage avec purée de pommes de terre et un jalapeño grillé.

Guacamole, cactus farci au fromage, purée de pommes de terre et jalapeño grillé.

CACTUS SALAD



\$25,00

Tomates, oignons, coriandre, jalapeños marinés, fromage feta et radis.

Choose a protein: poulet grillé, bœuf ou crevettes.

Tomatoes, onions, cilantro, pickled jalapeños, feta cheese, and radishes.

Choose a protein: grilled chicken, beef, or shrimp.

RIBEYES DE BŒUF TRANCHE



\$36,00

Servis avec frites et guacamole.

Served with fries and guacamole.

STEAK À L'OIGNON



\$26,00

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.

STEAK AUX CACTUS



\$26,00

Haut de surlonge émincé servi avec cactus.

Sliced sirloin top served with cactus.

MILANESA



\$24,00

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

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

POUTINE 365 MEXICAINE



\$23,50

Sauce BBQ, grains de fromage, pico de gallo, guacamole et crème mexicaine.

Choisissez une protéine: al pastor, carnitas, chorizo, poulet grillé, bœuf ou végétarien.

BBQ sauce, cheese curds, pico de gallo, guacamole, and mexican cream.

Choose a protein: al pastor, Carnitas, chorizo, grilled chicken, beef, or vegetarian.

SPÉCIAL 365 À LA MEXICAINE



\$29,00

Poulet, cecina, chorizo, cactus avec fromage fondu, jalapeño et guacamole servis avec des haricots, du riz et de la salade.

Choisissez une protéine: poulet, cecina, chorizo.

Chicken, cecina, chorizo, cactus with melted cheese, jalapeño and guacamole, served with beans, rice and salad.

Choose a protein: Chicken, Cesina, Chorizo.

COCHINITA PIBIL



\$25,00

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.

FAJITAS



\$28,00

Bœuf
Beef

FAJITAS



\$27,00

Poulet
Chicken

CREVETTES



\$28,00

Shrimp

VÉGÉTARIEN



\$25,00

Vegetarian

MOLCAJETE MEXICANO



X2 \$90,00

Bœuf, poulet, crevettes, chorizo, garnie des poivrons, oignons, cactus, fromage, avocat, sauce (verte ou rouge). Le tout servi sur un "molcajete" (mortier fabriqué avec des pierres volcaniques).

Beef, chicken, shrimp, chorizo, topped with bell peppers, onions, cactus, cheese, avocado, and green or red sauce. All served in a "molcajete" (a mortar made with volcanic stones).



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

\$27,00

Crevette
Shrimp

\$27,00

Porc
Pork

\$27,00

Bœuf
Beef

\$27,00

CHILAQUILES



\$15,00

Tortilla, croustilles, sauce (verte ou rouge) garnie de crème, fromage feta, oignons et avocat.

Tortilla, chips, sauce (green or red) topped with cream, feta cheese, onions, and avocado.

Pollo a la parrilla
Poulet grillé

\$9,00

Oeuf
Eggs

\$6,00

Bœuf
Beef

\$9,00

Chorizo

\$7,00

Cecina

\$9,00



CEMITA TRADITIONNELLE AU PAIN DE PUEBLA



BŒUF CROUSTILLANT

\$19,00

Accompagné de: laitue, d'oignon, d'avocat, de tomate et de fromage fondu.

Served with: lettuce, onion, avocado, tomato and melted cheese.

POULET CROUSTILLANT

\$19,00

Accompagnées des oignons, de l'avocat, des tomates, laitue, et du fromage fondu.

Served with: onion, avocado, tomatoes, lettuce and melted cheese.

CEMITA BEISBOLERA



\$22,00

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

Choisissez une protéine: Poulet ou de Bœuf.

Served with: sliced potatoes, caramelized onions, jalapeños, avocado, ham, cheese and lettuce.

Choose a protein: Chicken or Beef.

TORTAS MEXICANAS



Sandwich traditionnel fait avec un pain maison.

Accompagnées des: haricots, oignon, tomate, laitue, avocat et fromage fondu.

Traditional sandwich made with homemade bread.

Served with: beans, onion, tomato, lettuce, avocado and melted cheese.



POULET CROUSTILLANT

Crispy chicken



\$18,00

CAMPECHANO

Mix du chorizo avec bœuf.

Chorizo mix with beef.



\$19,00

BŒUF CROUSTILLANT

Crispy beef.



\$19,00

CHORIZO



\$17,00

POULET GRILLÉ



\$18,00

PAMBAZO



\$18,00

Torta baignée dans un sauce de piment guajillo, purée pommes de terre avec chorizo, laitue, crème et fromage feta.

Torta dipped in a guajillo chill souce, mashed chorizo and potatoes, feta cheese, cream and lettuce.

VÉGÉTARIEN



\$17,00

Légumes sautés mélangés avec fromage fondu.

Mixed sautéed vegetables with melted cheese.

CECINA



\$18,00

BURRITOS



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

Choisissez une protéine: tinga de poulet, carnitas effiloché, chorizo, cochinita Pibil, Mix de légumes, Pastor, Carne Asada, Crevettes, Cecina.

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

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



\$24,00

QUESADILLAS



Tortilla de farine de blé 12" avec fromage fondu.

12" wheat flour tortilla with melted cheese

Ajoutez protéine: Poulet, Bœuf, Chorizo, Pastor, Champignon ou cactus.

Add protein: Chicken, beef, chorizo, pastor, mushroom or cactus.



\$25,00



TACOS X 3



Toutes les tacos sont accompagnés de riz, haricot et guacamole Garnies avec des oignons et coriandre frais.
All tacos are served with rice, beans, and guacamole, and are topped with fresh onions and cilantro.

PASTOR

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

 **\$23,00**

CHORIZO

Porc hachée sauce rouge fait maison.
Ground pork in red sauce.

 **\$21,00**

CARNE ENCHILADA

Porc mariné dans une sauce faite maison avec laitue, oignons caramélisés et cactus.
Marinated pork in homemade sauce with lettuce, caramelized onions, and cactus.

 **\$23,00**

CAMPECHANOS

Mix du chorizo avec bœuf.
Chorizo mix with beef.

 **\$23,00**

TACOS ERICK

Cecina avec fromage fondu, guacamole et pico de gallo.
Cecina with melted cheese, guacamole and pico de gallo.

 **\$25,00**

TACOS JOEL

Bœuf, nopales et fromage fondu.
Beef, nopales and melted cheese.

 **\$25,00**

TINGA DE POULET

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

 **\$21,00**

BOEUF

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

 **\$23,00**

POULET GRILLÉ

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

 **\$24,00**

CREVETTES GRILLEE'

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

 **\$24,00**

TACOS POISSON FRITES

Chou rouge, épicée mayo et pico de gallo.
Red cabbage, spicy mayo and pico de gallo.

 **\$24,00**

VÉGÉTARIEN

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

 **\$20,00**

CREVETTES FRITES

Chou rouge, épicée mayo et pico de gallo.
Red cabbage, spicy mayo and pico de gallo.

 **\$24,00**



COCHINITA PIBIL

Porc effiloché mariné en sauce d'achite avec orange.

Marinated pulled pork in achite sauce with orange.



\$22,00

TACOS DE CARNITAS EFFILOCHÉ

Porc effiloché mariné dans la sauce de la maison.

Pulled pork marinated in the house sauce.



\$22,00

TACOS DE LANGUE



\$25,00

QUESABIRRIA

Accompagnement : Consommé avec oignons et coriandre.

Served with Consommé with onion and cilantro.

Sans riz, haricots ni guacamole.

Without: rice, beans, or guacamole.



\$25,00

TACOS DE BIRRIA

Accompagné de consommé, de coriandre et d'oignons.

Served with Consommé, cilantro, and onions.

Sans riz, haricots ni guacamole.

Without: rice, beans, or guacamole.



\$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.



2 Tacos (Poulet ou bœuf).

2 Tacos (Chicken or beef).

GRATUIT: Glace à la vanille ou churros.

FREE: Vanilla ice cream or churros.

\$16,00



FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE?

Si vous avez une allergie alimentaire, une intolérance ou la maladie coeliaque, veuillez parler au personnel des ingrédients de vos aliments et boissons avant de passer votre commande.

Merci.

If you have a food allergy, intolerance, or coeliac disease - please speak to the staff about the ingredients in your food and drink before your order.

Thank you



BOISSONS ALCOOLISÉES



MARGARITA AU CITRON

Tequila, jus de citron.

Lemon margarita.

Tequila, lemon juice.

 **\$12,00**

MARGARITA AU TAMARIN

Tequila, concentré de tamarin.

Tamarind margarita.

Tequila, tamarind concentrate.

 **\$12,00**

MARGARITA À LA MANGUE

Tequila, sirop et mangue.

Mango margarita.

Tequila, syrup and mango.

 **\$12,00**

MARGARITA À LA FRAISE

Strawberry margarita.

 **\$12,00**

MARGARITA AU KIWI

Kiwi margarita.

 **\$12,00**

MARGARITA AU JALAPEÑO

Tequila, sirop de jalapeño.

Jalapeño margarita.

Tequila, jalapeño syrup.

 **\$12,00**

PICHET DE GRANDE MARGARITA

Choisissez votre saveur.

Large margarita pitcher.

Choose your flavor.

 **\$53,00**



MOJITOS

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

Mojitos contain rum, mint, lemon juice, and natural syrup.

MOJITO AU CITRON

Lemon mojito.

 **\$12,00**

MOJITO AU KIWI

Kiwi mojito.

 **\$12,00**

MOJITO À LA FRAISE

Strawberry mojito.

 **\$12,00**

MOJITO À LA MANGUE

Mango mojito.

 **\$12,00**

PICHET DE GRANDE MOJITO

Choisissez votre saveur.

Large mojito pitcher.

Choose your flavor.

 **\$53,00**



COCKTAIL

PIÑA COLADA



\$13,00

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

Piña colada.

White rum, pineapple, pineapple juice, and condensed milk.

PIÑA COLADA SANS ALCOOL



\$11,00

Non-alcoholic piña colada.

LONG ISLAND



\$14,00

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

DAIQUIRI À LA FRAISE



\$12,00

Rhum blan, jus de citron, sirop de raise et glas.

Strawberry daiquiri.

White rum, lemon juice, strawberry syrup, and ice.

GIN



\$11,00

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

GIN

White rum, lemon juice, strawberry syrup, and ice.

TEQUILAS ET SHOT



JOSE CUERVO



\$9,00

REPOSADO TRADICIONAL

JIMADOR REPOSADO



\$8,50

TEQUILA ALTOS



\$9,00

HORNITOS



\$8,00

1800 REPOSADO



\$9,00

1800 BLANC



\$8,00

CASA AMIGOS BLANC



\$12,00

CASA AMIGOS REPOSADO



\$12,00

TRES GENERACIONES REPOSADO



\$12,00

PATRON AÑEJO



\$13,50

BAILEYS



\$10,00

CHELADA



\$12,00

jus de lime, set et bière.

MICHELADA



\$14,50

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

HEINEKEN



\$10,50

DOS EQUIS



\$10,50



BIÈRES

SOL



\$10,50

CUBETAZO POR 5 CERVEZAS



\$45,00

STELLA ARTOIS



\$10,50

SUPER BOCK



\$10,50

CERVEZA DE BARRIL



\$11,50

VINS



		VERRE	BOUTEILLE <i>Bottle</i>
MERLOT		\$10,50	\$42,00
PINOT GRIGIO		\$9,00	\$38,00
PINOT GRIGIO		\$9,00	\$45,00

BOISSON SANS ALCOHOL



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



AGUAS FRESCAS



VERRE
Glass

PICHET
Pitcher

AGUA DE ORCHATA



\$4,50

\$12,00

AGUA DE JAMAICA



\$4,00

\$10,00



DESSERTS



CHURROS



\$5,00

FLAN



\$7,00

BISCUITS AUX TROIS
CHOCOLATS AVEC CRÈME
GLACÉE



\$12,99

CHOCO FLAN



\$8,00

Three-chocolate cookies with ice cream.



Merci de nous avoir visités !

Suivez-nous sur les réseaux sociaux et partagez votre expérience avec

Thank you for visiting us!

Follow us on social media and share your experience with us.