

# MENU



PRO-  
DUITS  
FRAIS

RECETTES  
AUTHEN-  
TIQUES

FAIT  
MAI-  
SON

ECO  
RESPON-  
SABLE

## ENTRÉES

Petite salade 3 €   
Mini quesadillas *veggie* (x2) 4 €   
Mini quesadillas *viande* (x2) 6 €

Guacamole + Totopos 6 €   
Tacos (x1 / x3 / x6) 4 € / 11 € / 22 € (Garniture à choisir)  
Tostadas (x3) 12€

## PLATS

 **BURRITO** Grande tortilla artisanale de blé garnie de salade, riz / boulgour ou quinoa, carotte, haricots et d'une garniture au choix :

**BARBACOA** 10,90 €   **COCHINITA PIBIL** 10,50 €   **TINGA DE POLLO** 9,90 €   **VERDURA**  9,50 €   **SOYRIZO**  9,50 €

 **QUESADILLA** Grande tortilla artisanale de blé garnie de purée de haricots, de Cantal AOP et d'une garniture au choix :

**BARBACOA** 10,90 €   **COCHINITA PIBIL** 10,50 €   **TINGA DE POLLO** 9,90 €   **VERDURA**  9,50 €   **SOYRIZO**  9,50 €

 **TLAYUDA** Grande tortilla maison de maïs légèrement croustillante garnie de purée de haricots, Cantal AOP, avocat et d'une garniture au choix :

**BARBACOA** 10,90 €   **COCHINITA PIBIL** 10,50 €   **TINGA DE POLLO** 9,90 €   **VERDURA**  9,50 €   **SOYRIZO**  9,50 €

 **MEXICAN BUN** Bun garni de salade, carotte, haricots, Cantal AOP et d'une garniture au choix :

**BARBACOA** 10,90 €   **COCHINITA PIBIL** 10,50 €   **TINGA DE POLLO** 9,90 €   **VERDURA**  9,50 €   **SOYRIZO**  9,50 €

 **MEXICAN BOWL** Mélange de jeunes pousses, riz, boulgour, quinoa, crudités, haricots, avocat et d'une garniture au choix :

**BARBACOA** 9,90 €   **COCHINITA PIBIL** 9,50 €   **TINGA DE POLLO** 8,90 €   **VERDURA**  8,50 €   **SOYRIZO**  8,50 €

### SUPPLEMENTS PLATS

Viande 2 €   Fromage 1,5 €  
Guacamole 1,5 €   Haricots 1 €

### DESSERTS

Fruits de saison (compote ou salade de fruits)   Cake du jour  
Crêpe mexicaine (tortilla + pâte à tartiner BIO + fruits)   Flan Mexicain

## SALSAS

### SALSA ROJA

Poivrons et oignons grillés, coulis de tomates, coriandre, jus de citron vert

### SALSA AGUACATE

Crème fluide légère, avocat, jus de citron vert et piment Jalapeno

### SALSA TEQUILA

Crème fluide légère, tequila, oignons, piment Chipotle en adobo

### SALSA VERDE

Tomatilles vertes, jus de citron vert, coriandre et piment Serrano

### SALSA CHIPOTLE

Piment Chipotle en adobo et jus de citron vert

## FORMULES MIDI

Pour l'achat d'un plat  
(en semaine)

Eaux ou Coca +1,5 €  
Soda ou Bahia +2 €  
Mini Quesadillas\* +3 €  
Guacamole +5 €  
Expresso +1,5 €  
Thé ou Latte +2,5 €

\* viande supplément de 1,5€

## FORMULES AMIGOS

PLATEAU N°1 ou PLATEAU N°2

Mini quesadillas | Mini quesadillas Véggie  
+ | +  
Mini Tlayudas | Soyrizo Con queso  
18 €  
+ | +  
Guacamole con totopos | Guacamole con totopos

## MENU NINOS

1 mini quesadilla  
+  
1 dessert  
+  
1 jus

9,5 €

 VÉGÉTARIEN

Taxes et services compris. Chèques non acceptés. Titres Restaurant acceptés uniquement le midi | Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe

# BOISSONS



## BOISSONS FROIDES

Agua fresca (eau aromatisée) (33cl)	2 €
Eau plate ou gazeuse (50cl)	2 €
Soda Bionade (33cl) 	3 €
- Citron Bergamotte	
- Fleur de Sureau	
Jus de fruits Bahia (33cl)	3 €
- Goyave/Litchi/Citron Vert	
- Grenade/Açaï/Thé Vert	
- Passion/Mangue/Mate	

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	2 €
Americano / Latte	3 €
Chocolat chaud	3,5 €
Thé / Infusion	3,5 €

## BOISSONS ALCOOLISEES

Bières Mexicaine à la bouteille (33 cl)	5,5 €
- XHequis - Blonde - Ocho Reales - Pilsner	
- Cucapa - Blonde Ale - Negra Modelo - Ambrée	
Bières Française à la bouteille (33 cl)	5,5 €
- Gallia - Blanche - Gallia - IPA	
Bière à la pression - Brasserie Gallia (25 cl / 50 cl)	5 € / 7 €
Cidre - Maison Sassy (33cl/75 cl)	5,5 € / 12 €
Frozen Margarita (20cl/100cl)	8,5 € / 30 €
Cocktail Maison (20cl)	10 €
Vin (15cl/75 cl)	5 € / 25 €
Tequila ou Mezcal (5cl)	6 €