

# MENU

Lito vous propose des recettes typiques de la gastronomie mexicaine réalisées à partir de produits de qualité et essentiellement BIO(s) ou locaux, au service d'une cuisine saine, généreuse et chaleureuse. Chez Lito nous nous engageons à minimiser notre empreinte environnementale :

Limitation au maximum du gaspillage alimentaire et de la production de déchets

Approvisionnement responsable en privilégiant les produits de saison, BIO(s) ou locaux

Implication des clients dans cette démarche (tri des déchets, packaging réutilisable...)

## ENTRÉES

Salade de nopalitos (cactus) 4 €   
2 Mini quesadillas veggie 4 €   
2 Mini quesadillas viande 6 €

## ENTRÉES A PARTAGER

Tacos 100% maïs (1 / 3 / 6) 4 € / 11,5 € / 22 €  
(Garniture à choisir)  
Guacamole  + Totopos 5,5 € 



## CHOISISSEZ VOTRE RECETTE

1 + 2 + 3

## PLATS 1

### BURRITO 10,50 €

 Grande tortilla de blé garnie de salade, riz / boulgour ou quinoa, crudités, légumineuses

### QUESADILLA 10,50 €

 Grande tortilla de blé garnie de purée de haricots, de Cantal AOP

### TLAYUDA 10,50 €

 Grande tortilla de maïs légèrement croustillante garnie de purée de haricots, de Cantal AOP, d'avocats 

### TORTA 10,50 €

 Sandwich mexicain garnie de salade, crudités, purée de haricots, de Cantal AOP

### SALADE 8,90 €

 Mélange de jeunes pousses, riz / boulgour ou quinoa, crudités et légumineuses

## GARNITURES 2

### BARBACOA

Boeuf mariné dans un bouillon de boeuf et de piment Ancho, cuit à l'étouffé

### COCHINITA PIBIL

Porc mariné dans un jus d'agrumes et d'épices, cuite à l'étouffé

### TINGA DE POLLO

Poulet fermier cuit dans un bouillon de volaille, d'oignons, de purée de tomates et du piment Chipotle

### VERDURA

Légumes de saison

### SOYRIZO

Protéine de soja  cuisinée dans un mélange d'épices, d'oignons et de coulis de tomates

## SALSAS 3

### SALSA ROJA

Poivrons grillés, purée de tomates, coriandre, citron vert

### SALSA DE AGUACATE

Crème fluide légère, avocats , citron vert et piment Jalapeno

### SALSA TEQUILA

Crème fluide légère, tequila Reposado, oignons, piment Chipotle

### SALSA VERDE

Tomatilles vertes, citron vert, coriandre et piment Serrano

### SALSA CHIPOTLE

Piment Chipotle en adobo, purée de tomates et citron vert

## SUPPLÉMENTS

Viande 2 €

Fromage 1,5 €

Guacamole 1,5 €

Crème Fraîche 1 €

## DESSERTS 4 €

Compote de pommes

Cake du jour

Crêpe mexicaine

Flan au caramel

## FORMULES MIDI

Salade

8,5 €

Quesadilla  
ou Burrito

9,9 €

Entrée ou  
dessert

ou/et

1 boisson

ou/et

1 café

+3 €

+2 €

+1,5 €

## FORMULES AMIGOS

PLATEAU N°1

ou

PLATEAU N°2

Mini quesadillas  
+ Mini Tlayudas  
+ Guacamole con totopos

18 €

Salade nopalitos  
+ Soyrizo Con queso  
+ Guacamole con totopos

1 pichet Agua Fresca 2L

1 pichet bière 2L

1 pichet Margarita 1L

+10 €

+20 €

+40 €

## MENU NINOS

1 mini burrito ou  
1 mini quesadilla  
+  
1 dessert  
+  
1 jus

9,5 €

Prix nets sur place, service inclus.

[www.lito-restaurant.fr](http://www.lito-restaurant.fr) • 52 rue des Batignolles • 75017 Paris



 VÉGÉTARIEN