

# ¡Botanas! À PARTAGER

- Nachos à partager** ✓  
Chips fait maison préparés avec une viande au choix "poulet, porc ou bœuf", sauce Cheddar, jalapeños, et guacamole. -en option **14,50**
- Croquettes Jalapeño cheddar** ✓  
6 croquettes de piment jalapeños farcies de Cheddar. Servies avec une sauce mayonnaise chipotle. **8,50**
- Guacamole fait maison** ✓  
Du guacamole frais (150 gr) accompagné de chips faites maison. **9,00**
- Quesadillas**  
Galette de blé garnie de fromage Mozzarella fondu, viande au choix (poulet, bœuf ou porc) ou champignons à l'ail. - en option ✓ **14,00**
- Panier apéritif** ✓  
Mozzarella sticks, croquettes jalapeños, nem mexicaine, nachos et guacamole **L 11,50**



## LOS TACOS



- TACOS DE BOEUF ( 3 PIECES)**  
Tortilla de maïs, fromage fondu, boeuf, guacamole. **13,50**
- TACOS DE PIBIL (PORC) ( 3 PIECES)**  
Tortilla de maïs, porc mariné à la mexicaine accompagné d'oignons rouges et coriandre. **13,50**
- TACOS DE PASTOR ( 3 PIECES)**  
Tortilla de maïs, porc mariné, coriandre, ananas rôti et d'une sauce au choix. **13,50**
- TOSTADA (1 pz)**  
Tortilla de maïs croustillante avec haricots, poulet, salade, crème, feta et avocat **5,50**



- SALADE POULET AVOCADO**  
Salade avec tranches de poulet à la plancha (180 g), tomate, avocat en dés, grains de maïs, coriandre hachée, haricots noirs, lanières de tortillas frites et d'une sauce crémeuse Ranch. **14,00**



**JALAPEÑOS**  
CUISINE MEXICAINE

## LES PLATS

- SOUPE AZTÈQUE**  
Soupe de tomate et piment pasilla (pas très épicée) servie avec poulet, avocat, fromage, crème et chips de tortilla. **12,00**
- ENMOLADAS (3 pieces)**  
Gallettes de maïs garnies de poulet effiloché, et recouvertes de la sauce mole (à base du cacao, de cacahuètes et piments) de fromage et crème. **16,00**
- ENCHILADAS (3 pieces) - option** ✓  
Gallettes de maïs garnies de poulet effiloché, et recouvertes d'une sauce tomate rouge, de fromage et de crème fraîche. **16,00**
- COCHINITA PIBIL**  
Porc mariné à la mexicaine accompagné de riz et haricots noirs **17,00**
- BIRRIA**  
Bœuf mariné avec une préparation à base de certains types de piments, de condiments et de sel. Il est accompagné de coriandre, d'oignon haché, avec du riz ou haricots noirs et tortillas de maïs chaudes. **17,50**
- FLAUTAS DE POLLO (3 PZ)**  
Tortilla de maïs farcie au poulet, accompagnée de salade et avocat **13,50**
- CHILAQUILES AVEC POULET ET ŒUF AU PLAT** ✓  
Chips de tortilla de maïs frites trempés dans une sauce rouge, garnies de fromage, crème fraîche, d'oignon rouge, 1 œuf et effiloché de poulet. **15,00**



## Churros

- Assiette de churros (5 pieces) €5,50**  
Accompagnés de Nutella ou de confiture de lait.



## New York cheesecake

- New York Cheesecake €5,50**

## LES BOISSONS

LES SOFT



3,00

### JUS DE FRUITS GAZEUSE JARRITOS

Mangue, goyave, mandarin, tamarin; ananas, fraise pamplemousse.



4,50

## BIERES ARTISANALES MEXICAINES

- Ocho reales: Blanche, blonde, ale et helles **6,00**
- MICHELADAS** **7,00**  
Bière, jus de citron, sel et piment en poudre.



## BIERES PRESSION

- 25 cl | 50 cl**
- Turtle Blonde €4,00 | €6,00**  
Bière blonde 5°, brassage alsacien
- Wendelinus Blonde €4,50 | €6,70**  
Bière blonde 6.8° véritable bière d'abbaye brassé dans un monastère.
- Summer IPA €4,80 | €6,80**  
Meteor summer IPA: Bière blanche 5° avec rajout de houblon pour une légère amertume

## COCKTAILS



- Tequila Sunrise €10,00**  
Tequila, jus d'orange et granadine



- Paloma €10,00**  
Tequila, pamplemousse jus, citron

- Mojito, piña colada et margaritas €10,00**



## DIGESTIF

- Carajillo: cafe expresso + liqueur 43 €10,00**

