



**NOTRE MENU DÉGUSTATION EST DISPONIBLE DIMANCHES**

**6 SERVICES POUR \$40**

**JEUDIS DE TACOS \$18**

**TABLE D'HÔTE \$23 VENDREDI ET SAMEDI**

**(THÉ OU CAFÉ INCLUS)**

**PREMIER SERVICE**

**SOPA DEL DIA**

Soupe du jour.

**ENSALADA VERDE**

Salade verte avec vinaigrette maison.

**DEUXIÈME SERVICE**

Le deuxième service de la table d'hôte change à toutes les semaines, demandez au serveur.

**TROISIÈME SERVICE**

**POSTRE DEL DIA**

Demandez au serveur.



## ENTRÉES

### **SOPA DE TORTILLA \$7**

Bouillon de légumes, tomates, piments guajillos et piments anchos accompagné de tortillas frites, crème, avocat et fromage feta.

### **POZOLE ROJO \$7**

Soupe au maïs blanc, bouillon aux tomates et origan, poulet effiloché, salade, radis, limes et chips de maïs.

### **ENSALADA VERDE \$6**

Salade verte accompagnée de maïs, concombres, tomates, avocats avec une vinaigrette à la coriandre et miel.

### **PULPO À LA PLANCHA \$11**

Pieuvre à la plancha marinée aux guajillos fumés, accompagnée de champignons, courgettes grillés, fromage feta et chimichurri.

### **GUACAMOLE \$9**

Purée d'avocats à la lime et coriandre accompagnée de fromage feta et des chips de maïs.

### **CEVICHE DE PESCADO \$11**

Filets tendres de tilapia marinés dans du jus de lime et oignons, accompagnés de tranches d'avocats, concombres, grains de maïs, réduction de fleurs d'hibiscus et chips de maïs.

### **CEVICHE DE CAMARONES \$11**

Morceaux de crevettes pochées, marinées dans le jus de lime et lait de coco, tomates en cubes, oignons, coriandre hachée, aneth haché et chips de maïs.



## TACOS

### **TOSTADAS DE TINGA DE POLLO \$15** (3 tostadas)

Tortillas frites de maïs garnies de poulet effiloché façon tinga, purée de fèves, salade finement émincée, guacamole, pico de gallo, crème sure et fromage feta, accompagnés de riz rouge mexicain et frites.

### **TACOS DE PUERCO EN SALSA VERDE \$15** (3 tacos)

Tortillas de maïs, garnies d'un braisé de porc effiloché, pommes de terre, grains de maïs dans une sauce aux tomates vertes, purée de fèves, pico de gallo et guacamole, accompagnés de riz rouge mexicain et frites.

### **TACOS DE STEAK A LA MEXICANA \$15** (3 tacos)

Tortillas de maïs, garnies de lanières de steak sautées en sauce tomate, jalapenos et coriandre, purée de fèves, pico de gallo et guacamole, accompagnés de riz rouge mexicain et frites.

### **TACOS DE POLLO EN CREMA DE JALAPENOS \$15** (3 tacos)

Tortillas de maïs, garnies de poulet, cubes de pommes de terre et grains de maïs braisés dans une sauce à la crème et piments jalapenos, purée de fèves, pico de gallo et guacamole, accompagnés de riz rouge mexicain et frites.

### **TACOS DE COLIFLOR EN SALSA LECHE DE COCO-ACHIOTE-CHIPOTLE\$15** (3 tacos)

Tortillas de maïs, garnies de morceaux de chou-fleur braisés dans une sauce au lait de coco, piments chipotles et achiote, purée de fèves, pico de gallo et guacamole, accompagnés de riz rouge mexicain et frites.



## ASSIETTES PRINCIPALES

### **CAMARONES A LA DIABLA \$22**

Crevettes sautées dans une sauce crémeuse aux piments chipotles et achiote, sauce verte, accompagnées de salade, légumes grillés et riz.

### **CARNE ASADA \$22**

Steak de bœuf grillée, sauce aux champignons à la crème, chimichurri à la coriandre et piments guajillos, riz, salade et légumes grillés.

### **CHULETA AL PASTOR \$22**

Côtelette de porc marinée al pastor, grillée et servis sur nid de riz, accompagnée de pico de gallo, sauce verte et ananas grillé.

### **PESCADO VERACRUZ \$22**

Filet de saumon grillé, nappé de sauce Veracruz, accompagné de riz, salade et légumes grillés.

### **PULPO LA SELVA \$22**

Pieuvre grillée baignée en chimichurri servi sur risotto à la crème de coriandre et mole, accompagné de légumes grillés.

### **PLATO VEGETARIANO \$17**

Salade mixte avec du riz et fèves et blé d'inde et pico de gallo et guacamole.



## DESSERTS

### FLAN DE LECHE DE COCO \$7

Crème caramel aux agrumes et lait de coco.

### MOUSSE DE CHOCOLATE \$7

Mousse au chocolat et marmelade aux fraises épicée.

### PAY DE LIMON \$7

Tarte à la lime servie avec réduction de fleurs d'hibiscus.

## BOISSONS

### EXPRESSO \$3.50

### ALLONGÉ \$3.50

### THÉ \$3

### TISANE \$3

### BOISSONS GAZEUSES \$3

### EAU DE SOURCE \$3

### EAU PÉTILLANTE \$4

### CAFÉ LATTÉ \$4.50



**OUR TASTING MENU IS AVAILABLE ON SUNDAYS**

**6 SERVICES FOR \$ 40**

**TACOS THURSDAYS \$ 18**

**TABLE D'HÔTE \$ 23 FRIDAY AND SATURDAY**

(TEA OR COFFEE INCLUDED)

**FIRST SERVICE**

**SOPA DEL DIA**

Soup of the day OR

**ENSALADA VERDE**

Green salad with house dressing.

**SECOND SERVICE**

The second table d'hôte service changes weekly, ask the waiter.

**TROISIÈME SERVICE**

**POSTRE DEL DIA.**

Ask the waiter.



## STARTERS

### **SOPA DE TORTILLA \$7**

Vegetable broth, tomatoes, guajillo peppers and ancho peppers accompanied by fried tortillas, cream, avocado and feta cheese.

### **POZOLE ROJO \$7**

White corn soup, tomato and oregano broth, pulled chicken, salad, radish, limes and corn chips.

### **ENSALADA VERDE \$6**

Green salad served with corn, cucumbers, tomatoes, avocados with a coriander and honey vinaigrette.

### **PULPO À LA PLANCHA \$11**

Octopus a la plancha marinated with smoked guajillos, served with mushrooms, grilled zucchini, feta cheese and chimichurri.

### **GUACAMOLE \$9**

Mashed avocado with lime and cilantro served with feta cheese and corn chips.

### **CEVICHE DE PESCADO \$11**

Tender tilapia fillets marinated in lime juice and onions, served with avocado slices, cucumbers, corn kernels, hibiscus flower reduction and corn chips.

### **CEVICHE DE CAMARONES \$11**

Pieces of poached shrimp, marinated in lime juice and coconut milk, diced tomatoes, onions, chopped cilantro, chopped dill and corn chips.



## TACOS

### **TOSTADAS DE TINGA DE POLLO \$15** (3 tostadas)

Fried corn tortillas topped with tinga-style pulled chicken, mashed beans, finely chopped salad, guacamole, pico de gallo, sour cream and feta cheese, served with Mexican red rice and fries.

### **TACOS DE PUERCO EN SALSA VERDE \$15** (3 tacos)

Corn tortillas, topped with braised pulled pork, potatoes, corn kernels in a green tomato sauce, mashed beans, pico de gallo and guacamole, served with Mexican red rice and fries.

### **TACOS DE STEAK A LA MEXICANA \$15** (3 tacos)

Corn tortillas, garnished with sautéed steak strips in tomato sauce, jalapenos and coriander, mashed beans, pico de gallo and guacamole, served with Mexican red rice and fries.

### **TACOS DE POLLO EN CREMA DE JALAPENOS \$15** (3 tacos)

Corn tortillas, topped with chicken, cubed potatoes and braised corn kernels in a cream sauce and jalapeño peppers, mashed beans, pico de gallo and guacamole, served with Mexican red rice and fries.

### **TACOS DE COLIFLOR EN SALSA LECHE DE COCO-ACHIOTE-CHIPOTLE \$15** (3 tacos)

Corn tortillas, topped with pieces of cauliflower braised in a coconut milk sauce, chipotle and achiote peppers, mashed beans, pico de gallo and guacamole, served with Mexican red rice and fries.





## **ASSIETTES PRINCIPALES**

### **CAMARONES A LA DIABLA \$22**

Shrimp sautéed in a creamy chipotle and achiote pepper sauce, green salsa, served with salad, grilled vegetables and rice.

### **CARNE ASADA \$22**

Grilled beef steak, cream mushroom sauce, cilantro and guajillo chimichurri, rice, salad and grilled vegetables.

### **CHULETA AL PASTOR \$22**

Grilled Pork chop marinated al pastor served on a bed of rice, accompanied by pico de gallo, green sauce and grilled pineapple.

### **PESCADO VERACRUZ \$22**

Grilled salmon fillet, topped with Veracruz sauce, served with rice, salad and grilled vegetables.

### **PULPO LA SELVA \$22**

Grilled octopus bathed in chimichurri served on risotto with cilantro cream and mole, accompanied by grilled vegetables.

### **PLATO VEGETARIANO \$17**

Mixed salad with rice and beans, corn, pico de gallo and guacamole.



## DESSERTS

### FLAN DE LECHE DE COCO \$7

Citrus caramel cream and coconut milk.

### MOUSSE DE CHOCOLATE \$7

Chocolate mousse and spicy strawberry marmalade.

### PAY DE LIMON \$7

Lime pie served with a reduction of hibiscus flowers.

## DRINKS

### EXPRESSO \$3.50

### ALLONGÉ \$3.50

### THÉ \$3

### TISANE \$3

### BOISSONS GAZEUSES \$3

### EAU DE SOURCE \$3

### EAU PÉTILLANTE \$4

### CAFÉ LATTÉ \$4.50