

Entrées / Appetizers

CEVICHE (saisonnier) 18,99\$

Poisson selon l'arrivée, crevettes, leche de tigre Habanero, oignons, tomates, coriandre, patate douce / Fish according to arrival, shrimp, Habanero leche de tigre (tiger's milk), onions, tomatoes, coriander, sweet potato

GUACAMOLE 15,99\$

Servi avec des chips de tortillas / Served with tortilla chips

NACHOS CON QUESO 17,99\$

Fromage Monterey Jack, Salsa, Crème sûre, pico de gallo, avocats / Monterey Jack cheese, Salsa, Sour cream, Pico de Gallo, avocados

CACTUS GRATINADO 16,99\$

Cœurs de cactus, Fromage fondu / Cactus hearts, Melted cheese

CHILAQUILES (NACHOS CON POLLO) 18,99\$

Nachos avec poulet, Salsa roja, Gratiné fromage, Crème sûre / Fried tortilla chips with Chicken, Gratinated Cheese, Salsa, Sour cream

JALAPEÑO RELLENO 15,95\$

Jalapeño frais, Gratiné fromage & Boeuf servi avec salade / Fresh Jalapeño Peppers, Gratinated cheese, Beef, served with Salad

Soupes / Soups

CACTUS Y CHORIZO 🌶️ moyennement épicé 12,95\$

Soupe mexicaine aux tomates, Cœurs de cactus, Chorizo / Mexican soup with cactus hearts, Tomatoes, Chorizo sausage

POZOLE 12,95\$

Soupe mexicain au poulet avec Maïs Blanc, oignons & Coriandre / Mexican chicken soup with White Corn, Onions & Coriander

Plats Principaux / Main Course

POLLO GARNACHERO 18,95\$

Cuisse de poulet cuites au four, Nappée d'une sauce aux tomates, Riz & Salade / Baked chicken thighs, Topped with tomato sauce, Rice & Salad

POLLO CON CHILE PASILLA 🌶️ moyennement épicé 18,95\$

Cuisses de poulet cuites au four garnies d'une sauce mole negro (pasilla au chili, cacao et épices). Servi avec du riz et salade. / Oven baked chicken legs in mole negro sauce (chile pasilla, cocoa and mexican spices) Served with rice and salad

POLLO A LA DIABLA 🌶️🌶️ très épicé 18,95\$

Cuisses de poulet cuites au four, macérées dans une sauce aux cinq piments mexicains. Servi avec du riz et salade / Oven baked chicken legs with Mexican hot pepper sauce. Served with rice and salad

CAMARONES A LA DIABLA 🌶️🌶️ très épicé 20,99\$

Saute de crevettes, sauce au chipotle, du riz, salade de concombre / Sautéed shrimp, chipotle sauce, rice, cucumber salad

CAMARONES AL AJILLO 20,99\$

Crevettes Sautées au beurre à l'ail, du Riz & Salade / Shrimps Sautéed with Garlic, Rice & Salad

FAJITAS

18,95\$

19,95\$

20,99\$

Poulet | Chicken Boeuf | Beef Crevettes | Shrimps
Sauté aux Champignons, Poivrons, Oignons, Guacamole, Crème sûre, du Riz & Salade / Sautéed with Mushroom, Onions, Sweet Pepper, Guacamole, Sour Cream, Rice & Salad

FAJITAS TIERRA & MAR (SURF N' TURF) 22,95\$

Crevettes, poulet, boeuf / Shrimps, Chicken, Beef

ENCHILADAS MEXICANAS 18,50\$

Tortillas de Farine, Farcies au poulet, Nappée de salsa Roja, Gratiné, Crème sûre, du Riz & Salade / Flours Tortillas stuffed with Chicken & Red Salsa, Cheese, Sour Cream, Rice & Salad

ENCHILADAS DE RES 19,95\$

Tortillas de Farine farcies au boeuf, salsa roja, gratinées au fromage Monterey Jack, Crème sûre, Riz & fèves noir / Flours tortillas stuffed with beef, salsa roja, topped with Monterey Jack cheese grilled in the Oven and Sour cream. Served with rice and black bean

QUESADILLAS AU FROMAGE 17,95\$

Tortillas de Farine farcies de Monterey Jack et Queso Oaxaca Servi avec salade et Guacamole / Flour tortillas filled with Mexican cheese. Served with Salad and Guacamole

CABRITO 24,95\$

Chevre marinée aux chili Ancho et vin, riz, salade de concombre / Goat marinated in chili Ancho and wine, rice, cucumber salad

PATO AZTECA 24,95\$

Cuisse de Canard mariné aux poivron & Bière rousse, du Riz & Salade / Marinated duck leg with Sweet peppers and Red beer, Rice & Salad

Tacos

Deux morceaux de tacos & salsa inclus | Two pieces of tacos & salsa included

POLLO 13,50\$

Poulet mariné au miso et chile, oignons verts & marines, coriandre, avocat / Chicken marinated in miso and chile, green marinated onions, coriander, avocado

CAMARONES 14,50\$

Crevettes marines, chou, creme au chipotle, pico de gallo, avocat / Marinated shrimps, cabbage, chipotle cream, pico de gallo, avocado

PESCADO 15,50\$

Poisson du jour (frit), chou, creme au chipotle, pico de gallo / Fish of the day (fried), cabbage, chipotle cream, pico de gallo

Options Végétariennes / Vegetarian Options



Soupes / Soups

POZOLE VEGANO 11,95\$

Maïs blanc, champignons, Miso / White Corn, Mushroom, Miso

Tacos

PORTOBELLO 13,99\$

Marine aux vinaigre balsamique et chile, sauce Chimichurri, avocats, oignons, coriandre / Marinated with balsamic vinegar and chile, Chimichurri sauce, avocados, onions, coriander

Plats Principaux / Main Course

ENCHILADAS VEGETARIANA 18,50\$

Tortillas de Farine, Farcies aux poivrons, Aubergine, champignons, oignons, Salsa Roja, Gratiné, Crème Sûre, Riz & Salade / Flours tortillas, Stuffed with Sweet peppers, Eggplant, Mushroom, Onions, Cheese, Sour Cream, Rice & Salad

Desserts

GÂTEAU IMPOSSIBLE 6,50\$

Chocoflan

DESSERT DU JOUR 6,50\$

Demandez à votre serveur / Ask your server

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies à nos serveurs / Do not hesitate to communicate your allergies to our servers