

*Sujet à changement sans préavis / May change without notice

mañana

Cuisine mexicaine authentique

LES ENTRÉES APPETIZERS LAS ENTRADAS

Prix variant entre 7.50 et 11

CEVICHE

Filet de poisson et crevettes marinées à la limette, tomates, oignons et coriandre.
Filet of fish and shrimps marinated in lime juice, tomatoes, onions and coriander.

GUACAMOLE

Avocat, coriandre, tomates, oignons, jus de limette.
Avocados, coriander, tomatoes, onions, lime juice.

NACHOS CON QUESO FUNDIDO

Nachos nappés de fromage mexicain fondu, salsa et crème sûre.
Nachos garnished with mexican melted cheese, salsa and sour cream.

CACTUS GRATINADO

Cœurs de cactus sautés à l'ail, gratinés, servis sur tortilla de maïs.
Grated cactus hearts, sauteed in garlic butter and served on tortilla.

VUELVE A LA VIDA

Un délicieux mélange de fruits de mer froids Dans une sauce aux tomates et agrumes avec une touche de coriandre.

A delicious seafood mixture in a tomato sauce and citrus with a touch of coriander.

PLATO MEXICANO (pour deux)

Assiette démonstration : guacamole, ceviche, aubergine, riz, salade, nachos.
Mixed mexican plate : guacamole, ceviche, fresh eggplant, rice, salade and nachos.

BERENJENA RELLENA

Aubergine fraîche sautée au beurre, gratinée, crème sûre salade et salsa.
Fresh eggplant sauteed in butter, grated cheese and red salsa sauce, sour crème, salad.

CHILAQUILES (NACHOS) CON POLLO Non épicé

Nachos avec poulet émietté dans une salsa roja, gratinés et servis avec crème sûre.

Fried tortilla (nachos) with chicken, cheese, red salsa sauce, sour cream. Not Spicy.

JALAPEÑO RELLENO Très épicé.

Jalapeños frais, farcis au fromage et bœuf accompagnés de salade .
Fresh jalapenos stuffed with cheese and beef served with salad. Very Spicy

ENSALADA MIXTA

Salade romaine, concombres, tomates, carottes râpés et vinaigrette maison..
Romain salad, cucumber, tomatoes, carrot and home made dressing.

LES SOUPES SOUPS LAS SOPAS

SOPA DE CACTUS Y CHORIZO (moyennement épicée)

Consommé de poulet tomates avec coeurs de cactus et saucisses mexicaines.
Cactus and mexican sausages in a chicken broth with tomatoes. Spicy

CREMA CONDE

Crème de fèves noires et crème sûre.
Cream of black beans and sour cream.

SOPA DEL DIA

Soupe du jour.
Soup of the day.

PLATS PRINCIPAUX

Prix variant entre 12 et 18\$

LE POULET CHICKEN POLLO

FAJITAS DE POLLO (non épicé)

Poulet émincé, sauté aux champignons, poivrons, oignons et ail, accompagné de guacamole, salade, riz, fèves noires et tortillas.

Minced chicken, sauteed with mushrooms, sweet peppers, onions and garlic, accompanied by guacamole, rice, black beans and tortillas. Not Spicy.

ENCHILADA MEXICANA (non épicée)

Tortillas de blé farcies au poulet, gratinées et nappées de salsa roja.

Servi avec riz mexicain et fèves noires.

Flour tortillas stuffed with chicken, with red salsa and cheese.

Served with mexican rice and black beens. Not spicy.

ENCHILADA ACAPULCO (non épicée)

Tortillas de maïs farcies au poulet, sauce de tomates vertes et coriandre, gratinées, servies avec riz et salade.

Corn tortillas stuffed with chicken, green tomato sauce and coriander.

Served with rice and salad. Very mild.

ENCHILADA POBLANA (moyennement épicée)

Tortillas de blé farcies au poulet et sauce mole negro

(chile pasilla, cacao et épices) servies avec riz et salade.

Stuffed chicken flour tortillas covered with **mole negro** sauce

(chile pasilla and cocoa) ; served with rice and salad. Medium spicy

POLLO A LA DIABLA (très épicé)

Cuisse de poulet cuit au four, macéré dans une sauce maison aux cinq piments mexicains, accompagné de riz mexicain et tortilla.

Oven baked leg chicken in a special sauce containing five mexican hot peppers. Served with mexican rice and tortilla. Very Spicy

POLLO CON CHILE PASILLA (épicé)

Cuisse de poulet cuit au four nappé d'une sauce "mole negro" (chile pasilla, cacao et épices), servi avec riz mexicain et tortilla.

Oven baked leg chicken in **mole negro sauce** (chile pasills, cocoa and spices). Served with mexican rice and tortilla. Spicy.

POLLO GARNACHERO (moyennement épicé)

Cuisse

de poulet cuit au four, préparé avec tomates, oignons, champignons et poivrons, servi avec riz, salade et tortilla.

Oven baked leg chicken prepared with tomatoes, onions and sweet peppers and mushrooms. Served with rice and tortilla. Medium Spicy.

TORTILLA MEXICANA DE POLLO (pizza mexicaine)

Tortilla garnie au poulet avec salsa roja, avocats, crevette et crème sûre. Gratinée au fromage.

Tortilla garnished with chicken with red salsa, sweet peppers, avocados and shrimp.

Grated with mexican cheese. Not Spicy

QUESADILLAS DE POLLO (non épicé)

2 tortillas farcies au poulet et fromage, accompagnées de riz, guacamole et salade.

Two flour tortillas, filled with chicken and cheese, served with rice and salad.

LE BŒUF BEEF REZ

FAJITAS DE FILETE

Filet de boeuf sauté aux champignons, poivrons, oignons et ail, accompagné de guacamole, riz, salade, fèves noires et tortillas.

Beef filet sauteed with mushrooms, sweet peppers, onions and garlic, accompanied by guacamole, rice, salade, black beans and tortillas.

BURRITOS OAXAQUEÑOS

Tortillas de blé farcies de filet de bœuf dans une salsa roja, fèves noires et gratinées au fromage mexicain. Servi avec riz et salade.

Flour tortillas stuffed with beef cooked in salsa roja served with, black beans and grated mexican cheese. Served with salad and rice.

TACO DE RES

Tortillas de maïs farcies de filet de bœuf, salsa roja, gratinées au fromage mexicain,

servie avec riz et fèves noires.

Corn tortillas stuffed with beef, salsa roja, grated cheese. Served with rice and black beans.

TORTILLA MEXICANA (pizza mexicaine)

Tortilla de blé garnie de bœuf, salsa roja, poivrons, gratinée de fromage mexicain,

avocats, crevette et crème sûre.

Tortilla garnished with beef, salsa roja, sweet peppers, grated cheese, avocados, shrimp and sour cream.

CHÈVRE ET CANARD - CABRITO Y PATO

CABRITO ENCHILADO (non épicé)

Viande de chèvre dans une délicieuse sauce au chile ancho, épices et vin rouge, servie avec riz et salade.

Marinated goat in authentic mexican sauce and red wine, served with rice and salad.

PATO AZTECA (non épicé)

Cuisses de canard marinées dans une délicieuse sauce aux piments doux et à la bière rousse. Servi avec riz et salade.

Duck legs marinated in a delicious sweet peppers sauce and natural dark beer. Served with rice and salad..

POISSON ET FRUITS DE MER

PESCADO A LA VERACRUZANA (non épicé)

Poisson frais entier (Red snaper) frit à la mexicaine, nappé d'une délicieuse salsa aux câpres et olives, servi avec salade et riz.

Whole fresh fish (Red Snapper) fried in a mexican style, in a delicious sauce made of olives and capers. Served with salad and rice.

FAJITAS DE CAMARONES (non épicé)

Crevettes sautées au beurre à ail, lime et coriandre, avec des champignons, poivrons, oignons, tomates, accompagnées de riz, salade, guacamole et tortillas.

Shrimps sauteed in garlic butter and lime, with mushrooms, sweet peppers, onions, tomatoes. Accompanied by guacamole, rice, salade, and tortillas. Not Spicy

FAJITAS DE MARISCOS (non épicé)

Un délicieux mélange des fruits de mer, sauté au beurre, avec des piments doux, oignons, tomates, coriandre, accompagnées de riz, guacamole et tortillas.

A delicious seafood mixture sauteed in butter, with mushrooms, sweet peppers, onions, tomatoes; accompanied by guacamole, rice, salade, and tortillas. Not Spicy

CAMARONES A LA DIABLA (très épicé)

Crevettes sautées au beurre à l'ail et sauce diabla. Servi avec salade, riz et guacamole.

Sauteed shrimps in garlic butter with diabla sauce. Accompanied by guacamole, salad and rice. Very Spicy

CAMARONES AL AJILLO (non épicé)

Crevettes sautées au beurre à l'ail, servies avec riz, salade et guacamole.

Shrimp sauteed in garlic. Served with salad, rice and guacamole. Not Spicy.

FAJITAS TIERRA Y MAR - SURF N'TURF (Crevettes, poulet et boeuf)

Crevettes, poulet et filet de boeuf sautés aux légumes, servie avec guacamole, riz, salade et tortillas. Non épicé

Shrimps, beef filet and chicken sauteed with vegetables, accompanied by guacamole, rice, salade and tortillas.

PLATS VEGETARIENS

ENCHILADA VEGETARIANA (non épicée)

Tortillas de blé farcies aux poivrons, aubergines, champignons, oignons, avec une délicieuse salsa, gratinées, servies avec riz et fèves noires.

Tortillas stuffed with sweet peppers, eggplant, mushrooms, onions, a delicious salsa sauce, served with rice and black beans.

BURRITO VEGETARIANO (non épicé)

Tortillas de blé farcies de légumes, savoureuse salsa, gratinés et accompagnées de fèves noires et riz mexicain.

Flour tortillas filled with vegetables, salsa, accompanied by black beans and mexican rice.

QUESADILLAS DE QUESO (non épicée)

Tortillas de blé remplies de fromage mexicain, accompagnées de salsa, riz, salade et guacamole.

Flour tortillas filled with mexican cheese. Served with guacamole, rice and salade.

LOS POSTRES - LES DESSERTS - DESSERTS

PASTEL DE TRES LECHEs

Gâteau blanc arrosé avec lait condensé, évaporée et crème, spécialité de la maison.

Cake made of three different kinds of milk, house speciality.

FLAN MEXICANO

Crème caramel à la mexicaine.

Caramel sauce over a mexican flan.

PASTEL DE QUESO

Tarte au fromage, nappée d'une délicieuse sauce à la vanille.

Mexican cheese pie covered in a vanilla sauce.

BANANA FLAMBEADA

Banane flambée au vin rouge et à la téquila.

Flamed bananas with red wine and tequila.

ARROZ CON LECHE (si disponible)

Riz au lait mexicain.

Mexican rice pudding.

NIEVE TROPICAL

Mousse au fruit de la passion.

Passion fruit mousse.

LAS BEBIDAS DRINKS LA CERVEZA * LES BIÈRES * BEERS

Corona , Sol, Heineken, Labatt bleu, Molson dry

Bière mexicainne ambrée - mexican beer :

DOS XX : Vaso : 1/2 Pichet : 1 Pichet :

Boréale Rousse: Vaso 1/2 Pichet: 1 Pichet:

SANGRIA Copa 1/2 litre: 1litre:

TEQUILA

MARGARITA

Nos margaritas sont faites avec du frais jus de lime fraîchement pressé.

Our margaritas are made from natural lime juice.

Copa (Verre): 1/2 litre: 1 litre:

Tequila shooter Blanc Doré
Tequila Sunrise (Tequila, jus d'orange ; orange jus)

RHUM EL RON RUM

Piña colada (*ananas frais, lait de coco, rhum*)
Daiquiri (lime ou fraises, *Lime or strawberry*)
Cuba Libre (*Rhum et coke*)
Sex on the Beach (**Afrodisiaco**: rhum, vodka, gin, jus d'orange, grenadine)
(**Afrodisiac**: rum, vodka, gin, orange juice, grenadine).
Ron Punch (rhum, jus d'orange, ananas, grenadine)
(*Ron, orange juice, pineapple juice, grenadine*).
Hawai Azul (Curacao bleu, rhum, jus d'ananas)
(*Curaçao Blue, ron, pineapple juice*)

VODKA

Bloody Mary
Bloody Ceasars
Dry Martini

BEBIDAS EXOTICAS - EXOTIC DRINKS **PRINCES** (Piña colada avec amaretto)

LOS DIGESTIVOS

Torito Bravo (Tequila et Khalua sur glace ; on ice)
Porto
Grand Marnier, Khalúa, Amaretto, Bailey's
Cognac

CAFÉS ALCOOLISÉS

Café Mexicano - Mexican Coffee (Tequila et khalua)
Café Español - Spanish Coffee (Cognac et Tia Maria)
Café Brésilien - Brazilian coffee (Cognac, Grand Marnier et Kaluah)
Café Tropical (Amaretto et khalua)

LAS BEBIDAS DESALTERANTES * *SOFT DRINKS*

Cocktails sans alcool (margarita, daiquiri, pina colada etc.)

Limonada maison

Jus de fruits (orange, ananas, pamplemousse)

Conga (jus tropical d'orange, ananas, pamplemousse et grenadine)

Jus de fruits exotiques (Goyave, guanabana, mango)

Coke, Coke diète, 7-UP

Perrier

Naya

Café, thé, tisana

Café expresso ou allongé

Capuccino

CARTE DE VINS

Rojo Rouge Red

L.A. CETTO, Cabernet Sauvignon, Mexique.

Sec moyennement corsé. Dry, full-bodied.

TARAPACA Merlot, Chili.

Sec, arôme de fruits prononcé, bois. Dry, with a marked aroma fruit.

COUSINO MACUL RESERVA, Cabernet Sauvignon, Chili.

Sec très corsé. Dry, full-bodied.

SANTA RITA, Cabernet Sauvignon, Chili.

Sec peu corsé. Dry, mild.

RIO DE PLATA, Merlot, Argentine.

Sec et léger, arôme de fruits prononcé. Dry, light, with a marked aroma fruit

TRAPICHE, Malbec, Argentine.

Sec, rustique et corsé. Baril de chêne. Dry rustic and full-bodied. Oak barrel

CARRAU PUJOL, tannat Cabernet Sauvignon, Uruguay.

Sec corsé. Dry, full-bodied.

TAPEO, Trempanillo, Espagne.

Sec moyennement corsé. Dry, mild.

Blanco Blanc White

CARMEN RESERVA, Chardonnay, Chili.

Blanc gras, goût de bois et noix et amande. Wood, nuts, and almonds, rich.

SANTA RITA, Cabernet Sauvignon, Chili.

Sec, moyennement corsé. Dry, mild.

ETCHART CAFAYATE, Torrontes, Argentine.

Sec, intensément parfumé. Dry intense flavor.

MASIA BACH, Macabeo; xarello, Espagne

Très sec. Very dry.

LA GASCOGNE, Gros manseng, France.

Sec, rappelle les agrumes et les tomates légèrement acidulé.

Dry citrus flavored.

Vino de la casa – Vin maison - House wine

NOBELLA, Espagne. 1lt... 1/2lt... 1/4lt... verre/ copa...

Peu corsé, moyennement sec. Rouge ou Blanc; Red or white, mild