

ENTRADAS

Quesadillas

Tortilla de blé, fromage fondu, tomates oignons, poivrons, paprika fumé

15cm 20cm
5€⁹⁰ 7€⁹⁰

Frijoles Refritos

Ecrasé de haricots noirs frits, chips de maïs, fêta, oignons rouges

Petit Grand
7€⁹⁰ 9€⁹⁰

Guacamole de petit pois

Écrasé de petit pois, chips de maïs, tomates, oignons rouges, fêta

Petit Grand
6€⁹⁰ 8€⁹⁰

Nachos (uniquement sur place)

Chips de maïs, sauce cheddar maison, tomates, oignons, poivrons, haricots noirs, jalapeños

Petit Grand
8€⁹⁰ 11€⁹⁰

PLATOS

Plats

Tacos

Tortillas de maïs 12 cm, oignons, coriandre, citron vert

+ GARNITURES AU CHOIX

+ supplément cheddar/mozza

à l'unité par 3
4€⁹⁰ 11€⁹⁰

0€⁵⁰/taco

Quesadilla Montada

Tortilla de blé pliée, fromage fondu

+ GARNITURE AU CHOIX

20cm 30cm
10€⁹⁰ 13€⁹⁰

Burrito

Tortilla de blé roulée, fromage fondu, tomates, oignons, poivrons, haricots noirs, laitue, coriandre

+ GARNITURE AU CHOIX

13€⁹⁰

Menus

Formule du Midi

3 tacos de même garniture + 1 boisson (soft ou café)

(Soda Bly +1€ / café double +0,50€)

(uniquement le midi, en semaine)

11€⁹⁰

Planche du Soir

1 petit nachos + 4 tacos au choix

+ 2 quesadillas 15cm + 2 tostadas

+ Guacamole de petits pois

+ frijoles refritos

(pour 2 personnes, uniquement sur place)

35€⁹⁰

Garnitures

Pollo con Mole

Poulet sauce cacao, piments doux, cacahuètes

Birria de Res

Effiloché de bœuf au bouillon de piments (non piquant)

Chorizo

Chorizo grillé à la mexicaine

Costras de Hongos

Champignons grillés au persil, cheddar fondu, crème sure

Tinga de Camarones

Crevettes et concassé de tomates au chipotle

Del Momento

Demandez à vos taqueros la composition du moment

Sauces

(Nos sauces sont servies à part)

Salsa Verde

Tomatillos

Salsa Roja

Tomates rouges rôties, piments habaneros

Salsa Chipotle

Piments jalapeños séchés et fumés

Salsa Habanera

Piments habaneros

Guacamole de petit pois

+1€⁵⁰

Frijoles Refritos

+1€⁵⁰

POSTRES

Pastel de tres leches

Gâteau aux trois laits, crème chantilly et coulis de fruits rouges

5€⁹⁰

Churros

Chichis au gauffrier

+ supplément dulce de leche

5€⁹⁰

+0€⁵⁰

Mousse de chocolate

Mousse au chocolat à la fève de tonka et pop-corn

5€⁹⁰

Churros borrachos

Churros + dulce de leche + tequila liqueur de café

8€⁹⁰

SOFTS

Cristaline 50cl

2€⁵⁰

San Pelegrino 33cl

2€⁵⁰

Agua Fresca 33cl

3€

Boisson fraîche maison aromatisée

Demandez la composition du moment à vos taqueros

Soda Classic 33cl

2€⁵⁰

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro / Ice Tea / Orangina / Sprite / Oasis

Soda Bly 33cl

3€⁵⁰

Sodas aux arômes Naturels du Mexique

Citron vert / Ananas / Cola / Cerise / Framboise Litchi / Passion

CALIENTE

☀️ Cafés ☀️

Café de la brûlerie de Plouzévet • 100% Arabica Mexique

Espresso

1€⁷⁰

Allongé

1€⁸⁰

Double

2€⁹⁰

+ supplément lait

0€⁵⁰

☀️ Tés ☀️

Thés sélection Kusmi Tea

Anastasia Bio

3€⁵⁰

Thé noir bio à la Bergamote et au citron

BB Detox

3€⁵⁰

Thé vert bio maté pamplemousse

Vert à la menthe

3€⁵⁰

Thé vert bio à la menthe

Fruits rouges

3€⁵⁰

Thé noir bio aux quatre fruits rouges

ALCOHOL

☀️ Cervezas ☀️

Bière Corona 35.5cl

4€⁵⁰

La célèbre mexicaine

Bière artisanale mexicaine 35.5cl

4€⁹⁰

Blonde / Blanche / Ambrée / IPA

Bière du moment 35.5cl

4€⁹⁰

Demandez la bière du moment à vos taqueros

☀️ Vinos ☀️

Rouge



Mexique L.A. Cetto, Petite Syrah

5€

16€

22€

Blanc

Mexique L.A. Cetto, Chenin

5€

16€

22€

Rosé

Espagne, Rioja Navajas

5€

16€

22€

☀️ Licores ☀️

Tequila : eau de vie à base d'agave bleue

Liqueur de café à la Tequila

5€

Tequila Blanco

6€

Sans vieillissement

Tequila Reposado

7€

Vieilli en fût de chêne de 2 mois à 1 an

Tequila Añejo

8€

Vieilli en fût de chêne de 1 an à 3 ans

Mezcal : eau de vie à base d'agave brûlée donnant un goût fumé caractéristique

Mezcal Joven

6€

Sans vieillissement

Mezcal Reposado

7€

Vieilli de 2 mois à 11 mois en fût de chêne

Mezcal Añejo

8€

Vieilli au moins 12 mois en fût de chêne

Rhum Mexicain

8€

Naturellement sucré

Whisky Mexicain

8€

Whisky de maïs