

MENUS

Plat + Boisson *	13€
Plat + Nachos & Salsa + Boisson *	15€⁵⁰
Plat + Nachos & Guacamole + Boisson *	16€⁵⁰
* : Jamaïca / Limonada / Jarritos : +1€ Bières artisanales : +2€	

PLATS

BURRITO

Grande tortilla de blé roulée, riz, haricots noirs, pickles d'oignon, coriandre, mozzarella & cheddar + garniture et sauce au choix

10€⁵⁰

BOL

Grande assiette avec riz, haricots noirs, coriandre, chou mariné, feta, citron vert, graines, tortilla de blé sur le coté + garniture et sauce au choix.

10€⁵⁰

QUESADILLA

Grande tortilla de blé toastée, mozzarella & cheddar fondus + garniture et sauce au choix

10€⁵⁰

TACOS

3 tortillas de maïs, pickles d'oignon, coriandre, feta, citron vert + garniture (peut être différente pour chaque taco) et sauce au choix.

10€⁵⁰

GARNITURES

1 garniture au choix comprise - Extra garniture : +2€

POULET PIBIL

Effiloché de poulet mariné à l'achiote. Recette traditionnelle du Yucatán. Poulet bien élevé, en circuit court, à la ferme du Luteau (1h30 de Paris)

CHORIZO MEXICAIN

Porc grillé aux épices et Chile Ancho. Secret de famille de Monterrey

BOEUF BARBACOA

Boeuf mijoté à la bière brune, Chile Ancho, oignon et épices

POIVRONS & OIGNONS

Poivrons rouges frais et oignons rôtis au four 

CHAMPIGNONS

Champignons au four à la crème de Chile Chipotle fumé 

CEVICHE DE SOJA

Protéine de Soja BIO français, marinée au citron vert, oignon et coriandre fraîche 

GUACAMOLE

Purée d'avocat maison, oignon, coriandre et citron vert 

 **Vegetarien**  **Vegan**



ACCOMPAGNEMENTS

NACHOS

& SALSA au choix

3€

Fines chips de maïs par Bocamexa

& FROMAGE FONDU

3€⁵⁰

& GUACAMOLE

4€⁵⁰

QUESITA

Notre délicieuse tortilla de maïs toastée au fromage fondu

2€

BOISSONS

Softs / Eaux

2€⁷⁰

Jarritos Sodas mexicains naturels

3€⁹⁰

Frozen Margarita Cocktail maison

6€

AGUAS artisanales Bocamexa

Jamaïca Infusion froide d'hibiscus

3€⁹⁰

Limonada citronnade

3€⁹⁰

BIÈRES artisanales Bocamexa

SIERRA blonde minérale

5€

NACIONAL à l'hibiscus

5€

LUNA IPA

5€

OSCURA brune légère

5€