

TREMPETTES

servies avec croustilles de maïs maison

Guacamole | 5 
avocat, oignon, lime,
coriandre

Frijoles | 5 
purée de haricots noirs

Pico de Gallo | 5 
tomate, oignons, coriandre,
jalapeños, lime

Sikil Pak | 5 
graines de courge, tomate, jalapeño,
ail, lime, orange, cumin

FROID

Chayotte | 8 
chayotte, concombre, oignon, coriandre, vinaigrette chipotle, pepitas

Crudo | 15
poisson cru du moment, lime, crème sure, concombre, jalapeño, coriandre

Pulpo | 16 
salade de pieuvre grillée et concombre, jalapeño, vinaigrette chipotle

SOUPE

Pozole Verde | 8 / 15
Fond de volaille, piment poblano, tomatillo, hominy, poulet, laitue,
coriandre, radis

TACOS

3 tacos par assiette servis sur tortillas de maïs fraîches du jour

Al Pastor | 13
porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, coriandre, salsa verde

Carnitas | 13
porc confit, oignon mariné, coriandre, salsa verde

Birria | 14
boeuf braisé au piment ancho, oignon cru, coriandre, servi avec son consommé

Yaca | 13 
jackfruit mariné façon cochinita, chou braisé, ananas grillé,
chou rouge à l'orange, oignon cru, coriandre

DESSERTS

Churros | 8 
servi avec dulce de leche

Empanadas de Platano | 7 
pâte de banane plantain frite et fourrée de chocolat au lait

EXTRAS | 3

queso fresco • salsa verde • pico de gallo
crème sure à la lime • guacamole • croustilles

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y a de la bière contenant du gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact, mais nous faisons tout notre possible. Merci de mentionner toute allergie & intolérance, dont le gluten. Nous n'utilisons que du porc de la ferme Turlo sans antibiotique.

 végétarien  végan



DIPS

with homemade corn chips

Guacamole | 5 
avocado, lime, onion,
cilantro

Frijoles | 5 
black bean purée

Pico de Gallo | 5 
tomato, onion, cilantro,
jalapeños, lime

Sikil Pak | 5 
pumpkin seeds, tomato, jalapeño,
garlic, lime, orange, cumin

FRESH

Chayotte | 8  
chayote, cucumber, onion, cilantro, chipotle vinaigrette,
grilled pumpkin seeds

Crudo | 15
raw halibut, lime, sour cream, cucumber, jalapeño, cilantro

Pulpo | 16 
grilled octopus and cucumber salad, jalapeño, cilantro

SOUP

Pozole Verde | 8 / 15
chicken broth, poblano pepper, tomatillo, hominy, chicken,
lettuce, cilantro, radish

TACOS

3 tacos per plate served on fresh homemade corn tortillas

Al Pastor | 13
achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, cilantro, salsa verde

Carnitas | 13
slow cooked pork, pickled onion, cilantro, salsa verde

Birria | 14
Braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with its consommé

Yaca | 13 
achiote marinated jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple, orange
marinated cabbage, raw onion, cilantro

DESSERTS

Churros | 8 
servi avec dulce de leche

Empanadas de Platano | 7 
fried plantain pastry stuffed with milk chocolate

EXTRAS | 3

queso fresco • salsa verde • pico de gallo
lime sour cream • guacamole • chips

HOT

Fried Cauliflower | 10 
vegan chipotle mayo

Sweet Potato | 12 
vegan chipotle mayo, corn salsa, queso fresco

Jalapeño Poppers | 13 
jalapeños stuffed with cheese, lime sour cream

Queso Fundido | 14
red chorizo, melted blue chese and mozzarella, corn tortillas

Tinga de Pollo | 15
fried tortillas topped with frijoles, chicken, lettuce, queso fresco (3)

QUESADILLAS

3 corn tortillas stuffed with queso fresco and mozzarella

Quesa Gringa | 16
marinated pork in achiote, grilled pineapple, raw onion, lime sour cream

Quesa Carnitas | 16
slow cooked pork, pickled onion, lime sour cream

Quesa Birria | 17
braised beef in ancho pepper, raw onion, served with its consommé

Quesa Yaca | 16 
achiote marinated jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple, orange
marinated cabbage, raw onion

All our products are fresh & housemade. There is no gluten in the kitchen, however there is beer containing gluten in the bar, so we cannot 100% guarantee no contact, but we always do our best. Please mention any allergy & intolerance, including gluten. We only use pork grown without antibiotics from La Ferme Turlo.

 vegetarian  vegan




DIPS

servido con totopos caseros


Guacamole | 5 
aguacate, cebolla, limón,
cilantro

Frijoles | 5 
frijoles molidos

Pico de Gallo | 5 
tomate, cebolla, cilantro,
jalapeños, limón

Sikil Pak | 5 
semillas de calabaza, tomate,
jalapeño, ajo, limón, naranja, comino

FRIO

Chayotte | 10  
chayote, pepino, cebolla morada, cilantro, vinagreta de chipotle, pepitas

Crudo | 16
halibut crudo, limón, crema ácida, pepino, jalapeño, cilantro

Pulpo | 15 
pulpo asado al cilantro y ensalada de pepino, jalapeño, vinagreta de chipotle

SOPA

Pozole Verde | 8 / 15
caldo de pollo, poblano, tomatillo, maíz pozolero, pollo, lechuga, cilantro,
rábano

TACOS

3 tacos por plato servidos en tortillas de maíz frescas caseras recién hechas

Al Pastor | 13
carne de cerdo marinada con achiote, cebolla, piña asada, cilantro, salsa verde

Carnitas | 13
cerdo, cebolla morada marinada, cilantro, salsa verde

Birria | 14
res con chile ancho, cebolla cruda, cilantro, consomé

Yaca | 13 
yaca marinada con achiote, col estofada, piña asada,
lombarda marinada con naranja, cebolla cruda, cilantro

POSTRES

Churros | 8 
con dulce de leche

Empanadas de Platano | 7 
masa de plátano macho rellena de chocolate con leche

EXTRAS | 3

queso fresco • salsa verde • pico de gallo
crema ácida • guacamole • totopos

Todos nuestros productos son frescos y caseros. No hay gluten en la cocina, sin embargo tenga en cuenta que hay cerveza con gluten en el bar, por lo que no podemos garantizar al 100% que no haya contacto, pero siempre hacemos nuestro mejor esfuerzo. Mencione cualquier alergia e intolerancia, incluido el gluten. Solo utilizamos carne de cerdo criado sin antibióticos de La Ferme Turlo.

 vegetariano  vegano



POUR EMPORTER

disponible selon l'achalandage

TREMPETTES

servies avec
croustilles de maïs maison

Guacamole | 5 
avocat, oignon, lime, coriandre

Trempelette Sikil Pak | 5 
graines de courge, tomate, jalapeño,
ail, lime, orange, cumin

Pico de Gallo | 5 
tomate, oignons, coriandre, jalapeños, lime

Frijoles | 5 
purée de haricots noirs

SOUPE

Pozole Verde | 8
Fond de volaille, piment poblano, tomatillo,
hominy, poulet, laitue, coriandre, radis

BREUVAGES


Jarritos
Coca-Cola Mexicain | 5
Eau pétillante

TACOS

Al Pastor | 13
porc mariné à l'achiote, ananas grillé,
oignon cru, coriandre, salsa verde

Carnitas | 13
porc confit, oignon mariné,
coriandre, salsa verde

Birria | 14
boeuf braisé au piment ancho,
oignon cru, coriandre, consommé

Yaca | 13 
jackfruit mariné à l'achiote, chou braisé, ananas
grillé, chou rouge à l'orange, oignon cru, coriandre

SUCRÉ

Churros | 8 
servi avec dulce de leche

AGUA FRESCA

Jamaica
Pepino | 5
Horchata

QUESADILLAS

Quesa Gringa | 16
porc mariné à l'achiote, ananas grillé,
oignon cru, crème sure à la lime

Quesa Carnitas | 16
porc confit, oignon rouge mariné,
crème sure à la lime

Quesa Birria | 17
boeuf braisé au piment ancho,
oignon cru, consommé

Quesa Yaca | 16 
jackfruit mariné à l'achiote, chou braisé, ananas
grillé, chou rouge à l'orange, oignon cru, coriandre

EXTRAS | 3

aguacate • queso fresco • salsa verde
sauce piquante • pico de gallo • crème sure à la lime
guacamole • croustilles

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y a de la bière contenant du gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact, mais nous faisons tout notre possible. Merci de mentionner toute allergie & intolérance, dont le gluten. Nous n'utilisons que du porc de la ferme Turlo sans antibiotique.

 végétarien  vegan



BRUNCH

Chilaquiles | 14

Bol de croustilles de maïs garni de salsa roja, 2 œufs miroirs, pico de gallo, crème fraîche, coriandre et frijoles

Huevos a la mexicana | 16

Œufs brouillés avec pico de gallo et queso fresco, servi avec pommes de terre, frijoles, pain sans gluten, confiture maison et fruits frais

Ajoutez du chorizo dans vos œufs +3

Tacos birria con huevos | 14 • 19

Tacos au boeuf birria (2 ou 3), salsa roja, œufs miroirs, jalapenos, coriandre, servi avec fruits frais

Benedictinos | 20

Œufs bédiclines (2) avec chorizo rojo, sauce hollandaise, laitue, coriandre, servi avec pommes de terre et fruits frais

Échangez le chorizo pour du boeuf birria +2

Molletes | 19

Pain sans gluten garni de frijoles, fromage vegan style provolone fumé, pico de gallo, coriandre et lime

Empanadas de platano | 10 • 14

Pâte de banane plantain frite et fourrée au chocolat au lait (4 ou 6), servi avec fruits frais

Yogur de Frutas | 9

Yogourt nature garni de granola, graines de chia, fruits frais, sirop d'agave et menthe

À CÔTÉS

Chicharrones • Frijoles • Hollandaise • Chorizo | 3

Birria • Pomme de terres | 4

Bol de yogourt • Guacamole | 5

Fruits frais et churros | 6

À BOIRE

Café filtre | 3

Espresso | 4

Cappuccino | 4.5

Verre de mimosa | 10

Bouteille de mimosa | 50

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y a de la bière contenant du gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact, mais nous faisons tout notre possible.

Merci de mentionner toute allergie & intolérance, dont le gluten.

Nous n'utilisons que du porc de la ferme Turlo sans antibiotique.

BRUNCH

Chilaquiles | 14

Bowl of homemade corn chips topped with salsa roja, pico de gallo, 2 sunny-side-up eggs, creme fraiche, cilantro & frijoles

Huevos a la mexicana | 16

Scrambled eggs, pico de gallo, queso fresco, served with breakfast potatoes, frijoles, gluten-free bread, homemade jam, fresh fruit

Add chorizo in your eggs +3

Tacos birria con huevos | 14 • 19

Birria beef tacos (2 or 3), salsa roja, 2 sunny-side-up eggs, jalapenos, cilantro, served with fresh fruits

Benedictinos | 20

Eggs benedict (2) with chorizo rojo, hollandaise sauce, lettuce, cilantro, served with breakfast potatoes and fruits

Subtitute chorizo for birria beef +2

Molletes | 19

Gluten-free bread with frijoles, vegan smoked provologne cheese, pico de gallo, cilantro, lime

Empanadas de platano | 10 • 14

Fried plantain pastry stuffed with milk chocolate (4 or 6), served with berries

Yogur de Frutas | 9

Plain yogurt topped with granola, chia seeds, fresh fruit, agave syrup and mint

SIDES

Chicharrones • Frijoles • Hollandaise • Chorizo | 3
Birria • Breakfast potatoes | 4
Bowl of yogurt • Guacamole | 5
Fresh fruits and churros | 6

DRINKS

Filtre coffee | 3
Espresso | 4
Cappuccino | 4.5
Mimosa glass | 10
Mimosa bottle | 50

All our products are fresh & housemade. There is no gluten in the kitchen, however there is beer containing gluten in the bar, so we cannot 100% guarantee no contact, but we always do our best. Please mention any allergy & intolerance, including gluten. We only use pork grown without antibiotics from La Ferme Turlo.