

# TREMPETTES

**Guacamole | 5**   
avocat, oignon, lime, coriandre

**Frijoles | 5**   
purée de haricots noirs

**Pico de Gallo | 5**   
tomate, oignons, coriandre, jalapeño, lime

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

# SOUPE

**Sopa de nopales | 7**   
cactus, bouillon de légumes, figue séchée, salsa negra, coriandre

**Tarasca | 8**   
tomate, haricot pinto, tortitas de maïs et jalapeño, crème fraîche, queso fresco, coriandre *(aussi disponible en version végétalienne)*

**Pozole Rojo | P 8 • G 15**  
bouillon de porc, porc confit, hominy, laitue, coriandre, radis jalapeño, pepitas

# 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 consommé

**Yaca | 13**   
jackfruit cochinita, chou braisé, ananas, chou rouge, oignon cru, coriandre

# DESSERTS

**Flan au caramel | 7**   
avec confiture de fruit

**Churros | 8**   
avec dulce de leche


**Sorbet à la mangue | 8**   
avec sauce chamoy (tamarin, fruits séchés, hibiscus & piment arbol)

# FROID

**Queso fresco | 7**   
pico de gallo, oignons frits, salsa negra, sauce piquante

**Chayotte | 8**   
chayotte, chou rouge, oignon, coriandre, vinaigrette chipotle, pepitas

**Crudo | 15**  
flétan cru, lime, crème sure, chayotte, jalapeño, coriandre

**Pulpo | 16**   
pieuvre en escabèche, chou-fleur, carotte, jalapeño, coriandre, salsa negra

# CHAUD

**Patate Douce | 12**   
mayo vegane chipotle, salsa de maïs, queso fresco, crème sure à la lime

**Jalapeño Poppers | 13**   
jalapeños farcis de fromage Oka, crème sure à la lime

**Queso Fundido | 13**   
sauce au fromage cheddar vieilli et mozza gratiné, tortillas frais  
*extra chorizo + 3*

**Enchiladas Verdes | 15**  
tortillas de maïs, poulet, salsa de tomatillos, oignon rouge, queso fresco

**Tinga de Pollo | 15**  
tostadas garnie de frijoles, poulet, laitue, queso fresco (3)

# QUESADILLAS

*3 tortillas de maïs garnies de queso fresco et de mozzarella*

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

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

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

**Quesa Yaca | 16**   
jackfruit cochinita, chou braisé, ananas grillé, oignon cru, crème sure à la lime

# EXTRAS | 3

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

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  végétalien



## DIPS

**Guacamole | 5**   
avocado, lime, onion, cilantro

**Frijoles | 5**   
black bean purée

**Pico de Gallo | 5**   
tomato, onion, cilantro, jalapeño, lime

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

## SOUPS

**Sopa de nopales | 7**   
cactus, vegetable broth, dried fig, salsa negra, cilantro

**Tarasca | 8**   
tomato, pinto beans, corn and jalapeño tortitas, crème fraîche, queso fresco, cilantro *(also available vegan)*

**Pozole Rojo | S 8 • B 15**  
pork broth, pork, hominy, lettuce, radish, jalapeño, cilantro, pepitas

## 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 consommé

**Yaca | 13**   
cochinita jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple, raw onion, cilantro

## DESSERTS

**Caramel Flan | 7**   
served with fruit jam

**Churros | 8**   
served with dulce de leche

**Mango Sobert | 8**   
served with chamoy sauce (tamarin, dried fruit, hibiscus and árbol pepper)

## FRESH

**Queso fresco | 7**   
pico de gallo, fried onion, salsa negra, hot sauce

**Chayotte | 8**   
chayote, red cabbage, onion, cilantro, chipotle vinaigrette, pepitas

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

**Pulpo | 16**   
octopus escabeche, cauliflower, carrot, jalapeño, cilantro, salsa negra

## HOT

**Sweet Potato | 12**   
vegan chipotle mayo, corn salsa, queso fresco, lime sour cream

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

**Queso Fundido | 13**   
aged cheddar and mozza cheese sauce, freshly made tortillas  
*extra chorizo + 3*

**Enchiladas Verdes | 15**  
corn tortillas, chicken, tomatillo salsa, red onion, queso fresco

**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**  
achiote marinated pork, grilled pineapple, raw onion, sour cream

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

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

**Quesa Yaca | 16**   
cochinita jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple, raw onion, sour cream

## EXTRAS | 3


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

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

**Guacamole | 5**   
aguacate, cebolla, limón, cilantro

**Frijoles | 5**   
frijoles molidos

**Pico de Gallo | 5**   
tomate, cebolla, cilantro, jalapeño, limón

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

## SOPAS

**Sopa de nopales | 7**   
nopal, caldo de verduras, higo seco, salsa negra, cilantro

**Tarasca | 8**   
Tortitas de tomate, frijoles pintos, maíz y jalapeño, crema ácida, queso fresco, cilantro *(también disponible vegano)*

**Pozole Rojo | P 8 • G 15**  
caldo y carne de cerdo, maíz, lechuga, rábano, jalapeño, cilantro, pepitas

## TACOS

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

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

**Carnitas | 13**  
carne de cerdo, cebolla morada marinada, cilantro, salsa verde

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

**Yaca | 13**   
yaca cochinita, repollo estofado, piña asada, cebolla cruda, cilantro

## POSTRES |

**Flan de caramelo | 7**   
con mermelada de frutas

**Churros | 8**   
con dulce de leche

**Soberte de mango | 8**   
con salsa chamoy (tamarindo, frutos secos, hibisco y pimienta de árbol)

## FRÍO

**Queso fresco | 7**   
pico de gallo, cebolla frita, salsa negra, salsa picante

**Chayotte | 8**   
chayote, col, cebolla morada, cilantro, vinagreta de chipotle, pepitas

**Crudo | 15**  
halibut crudo, limón, crema ácida, pepino, jalapeño, cilantro

**Pulpo | 16**   
escabeche de pulpo, coliflor, zanahoria, jalapeño, cilantro, salsa negra

## CALIENTE

**Camote | 12**   
mayonesa vegana de chipotle, salsa de maíz, queso fresco

**Jalapeño Poppers | 13**   
reellenos de queso Oka y crema ácida al limón

**Queso Fundido | 13**   
queso cheddar curado y mozza derretidos, tortillas frescas  
*extra chorizo + 3*

**Enchiladas Verdes | 15**  
tortillas de maíz, pollo, salsa de tomatillo, cebolla morada, queso fresco

**Tinga de Pollo | 15**  
tostada con frijoles, pollo, lechuga, queso fresco (3)

## QUESADILLAS

*3 tortillas de maíz rellenas de queso fresco y mozzarella*

**Quesa Gringa | 16**  
carne de cerdo con achiote, piña, cebolla cruda, crema ácida

**Quesa Carnitas | 16**  
carne de cerdo y cebolla morada marinada, crema ácida

**Quesa Birria | 17**  
res con chile ancho, cebolla cruda, cilantro, consomé

**Quesa Yaca | 16**   
yaca cochinita, repollo estofado, piña asada, cebolla cruda, crema ácida

## EXTRAS | 3

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

**Pico de Gallo | 5**  
tomate, oignons, lime,  
coriandre, jalapeño

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

**Frijoles | 5**  
purée de haricots  
noirs

## 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, servi avec consommé

### Yaca | 13

jackfruit cochinita, chou braisé, ananas grillé, chou rouge, oignon cru, coriandre

## QUESADILLAS

### Quesa Gringa | 16

porc mariné à l'achiote, ananas grillé, oignon cru, crème sure

### Quesa Carnitas | 16

porc confit, oignon mariné, crème sure

### Quesa Birria | 17

boeuf braisé au piment ancho, oignon cru, servi avec son consommé

### Quesa Yaca | 16

jackfruit cochinita, chou braisé, ananas grillé, oignon cru, crème sure

## SOUPES

### Sopa de nopales | 7

cactus, bouillon de légumes, figue séchée, salsa negra, coriandre

### Tarasca | 8

tomate, haricot pinto, tortitas de maïs et jalapeño, crème fraîche, queso fresco, coriandre

### Pozole Rojo | P 8 • G 15

bouillon de porc, porc confit, hominy, laitue, coriandre, radis, jalapeño, pepitas

## SUCRÉ

### Churros | 8

pâte à chou frite  
servi avec dulce de leche

## BREUVAGES

**Boissons gazeuses | 5** Jarritos • Coca-Cola mexicain • Eau pétillante

**Agua Fresca | 5** Jamaica • Pepino • Horchata

### EXTRAS | 3

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  végétalien

