

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, 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



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 bédictones (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.

 végétarien  végan

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

Substitute chorizo for birria beef +2

Molletes | 19

Gluten-free bread with frijoles, vegan smoked provolone 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.

 végétarien  végan

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, 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 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

Soborte 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

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, hominy, laitue, coriandre, radis, jalapeño, pepitas

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

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

SUCRÉ

Churros | 8

pâte à chou frite
servi avec dulce de leche

