


# TREMPETTES *avec croustilles de maïs maison*

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

**Frijoles | 5**   
purée de haricots noirs

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

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

## SOUPES

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

**Tarasca | 8**  *(option vegan disponible)*  
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

## TACOS *3 tacos par assiette servis sur des tortillas de maïs fraîches maison*

**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, servis avec consommé

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

## DESSERTS


**Flan au caramel | 7**   
avec confiture de petits fruits

**Churros | 8**   
avec dulce de leche

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

## FROID

**Queso Fresco | 7**   
pico de gallo, oignon frit, salsa negra, sauce piquante

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

**Crudo | 15**  
flétan cru, lime, crème sûre, 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 sûre à la lime

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

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

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


**Tinga de Pollo | 15**  
trois tostadas garnies de frijoles, poulet, laitue, queso fresco

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

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

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

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

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

## EXTRAS | 3

crème sûre 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

*Subtitute 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 *served with homemade corn chips*

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


**Frijoles | 5**   
black bean puree

**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**  *(vegan option available)*  
tomato, pinto bean, corn and jalapeño tortillas, sour cream, queso fresco, cilantro

**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**  
low cooked pork, marinated 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 berry jam

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

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

## FRESH

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

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

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

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

## HOT

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

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

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

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


**Tinga de Pollo | 15**  
three fried tortillas topped with frijoles, chicken, lettuce, queso fresco

## QUESADILLAS *3 corn tortillas stuffed with queso fresco and mozzarella*

**Quesa Gringa | 16**  
achiote marinated pork, 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 consommé

**Quesa Yaca | 16**   
cochinita jackfruit, braised cabbage, grilled pineapple, raw onion, lime 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 *servido con chips de maíz caseros*

**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**  *(también disponible vegano)*  
tortitas de tomate, frijoles pintos, maíz y jalapeño, crema ácida, queso fresco, cilantro

**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

**Sorbete de mango | 8**   
on salsa chamoy *(tamarino, frutos secos, hibisco y pimienta de árbol)*

## FRÍO

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

**Chayote | 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**   
cuatro rellenos de queso Oka y crema ácida al limón

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

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

**Tinga de Pollo | 15**  
tres tostada con frijoles, pollo, lechuga, queso fresco

## 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

## TREMPETTES

*servies avec croustilles de maïs maison*

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

**Frijoles | 5**  
purée de haricots  
noirs

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


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

## TACOS *3 tacos servis sur des tortillas de maïs fraîches maison*

**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

## SOUPES

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

**Tarasca | 8  (option vegan disponible)**  
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

**DESSERTS ** **Flan au caramel | 7**  
avec confiture de petits fruits


**Churros | 8**  
avec dulce de leche

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

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

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

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

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

## 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 sûre 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

