

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, servi 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 arbol)*

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

🌱 végétarien 🌱 végétalien

Chilaquiles Rojos | 11 🌱

croustilles de maïs et salsa roja, œuf poché, pico de gallo, coriandre, frijoles
extra fromage gratiné +5

Chilaquiles Verdes | 13 🌱

croustilles de maïs et salsa verde, œuf poché, queso fresco, pico de gallo, coriandre, frijoles
extra œuf +2
extra viande +3
extra fromage gratiné +5

Cassiolette Ranchera | 19

sauce rouge, deux œufs pochés, frijoles, chorizo, gratin de mozzarella, avocat, pico de gallo, jalapeños, coriandre, trois tortillas

Cassiolette Brunch | 21

pommes de terre, bœuf, chorizo, oignon, jalapeños, deux œufs pochés, hollandaise, pico de gallo, coriandre, lime
extra fromage gratiné +5

Pan Con Aguacate | 12 🌱

deux tranches de pain sans gluten, avocat, mayo chipotle vegan, pico de gallo, coriandre
extra œuf poché +2
extra chorizo +3

Huevos A La Mexicana | 13 🌱

œufs brouillés avec pico de gallo, queso fresco, frijoles, croustilles de maïs

Enmoladas Con Pollo | 14

tortillas farcies de poulet, sauce mole, sésame grillé

Empanadas de Plátano | 12 🌱

quatre empanadas garnis de chocolat au lait servis avec fruits frais
extra sirop d'érable +2

Niños | 10 🌱 assiette pour enfant de 12 ans et moins

œuf brouillé, pommes de terre, tranche de pain sans gluten, confiture, un empanadas

Tacos Barbacoa Con Huevo | 14

deux tortillas, bœuf Birria, salsa roja, deux œufs miroirs, jalapeños, coriandre

Tacos de Carnitas | 13

trois tacos, porc confit, oignon mariné, coriandre, salsa verde

Tacos de Barbacoa | 14

trois tacos, bœuf braisé au piment ancho, oignon cru, salsa verde, coriandre

À CÔTÉS

- 4 | hollandaise • fruits frais
- 5 | pommes de terre • guacamole • frijoles
- 6 | yaourt avec fruits et granola • chicharrones • deux tranches de pain avec confiture et fruits
- 8 | churros

EXTRAS

- 2 | œuf - poché, miroir ou brouillé • mayo chipotle
- 3 | viande au choix - chorizo, bœuf, carnitas ou poulet

BREUVAGES

café filtre	3	breakfast jungle bird amara, campari, ananas, coldbrew	15
espresso	4	spritz mexicain téquila, cordial pamplemousse, prosecco	13
cappuccino ou latté	4.5	garibaldi al pastor campari, ananas, jus d'orange et pamplemousse	12
café glacé	5	verre mimosa orange, pamplemousse ou mix	10
jus d'orange ou pamplemousse	5	bouteille mimosa orange, pamplemousse ou mix	50

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois nous ne pouvons garantir à 100% l'absence de contact.

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

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

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

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

DESSERTS

Flan au caramel | 7
avec confiture de petits fruits

Churros | 8
avec dulce de leche

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 *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 tortitas, 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





BRUNCH

vegetarian vegan

Chilaquiles Rojos | 11

corn tortilla chips topped with salsa roja, poached egg, pico de gallo, cilantro, frijoles
cheese au gratin +5

Chilaquiles Verdes | 13

corn tortilla chips topped with salsa verde, poached egg, queso fresco, pico de gallo, cilantro, frijoles
extra egg +2
extra chorizo +3
cheese au gratin +5

Ranchera Cassolette | 19

red sauce, two poached eggs, beans, chorizo, mozzarella gratin, avocado, pico de gallo, jalapeños, cilantro, three tortillas

Brunch Cassolette | 21

potatoes, beef, chorizo, onion, jalapeños, two poached eggs, hollandaise sauce, pico de gallo, cilantro, lime
cheese au gratin +5

Pan Con Aguacate | 12

two slices of gluten-free bread, avocado, vegan chipotle mayo, pico de gallo, cilantro
extra poached egg +2
extra chorizo +3

Huevos a la Mexicana | 13

scrambled eggs with pico de gallo, queso fresco, served with potatoes, beans, three tortillas, and fresh fruits

Enmoladas con Pollo | 14

tortillas, chicken, mole sauce, grilled sesame

Empanadas de Plátano | 12

four empanadas topped with chocolate, fresh fruits
maple syrup +2

Niños | 10

plate for children aged 12 and under
scrambled egg, potatoes, slice of gluten-free bread, jam, empanadas

Tacos Barbacoa Con Huevos | 14

two tortillas, birria beef, salsa rojo, two sunny-side-up eggs, jalapeños, cilantro

Carnitas Tacos | 13

three tacos, confit pork, marinated onion, cilantro, salsa verde

Barbacoa Tacos | 14

three tacos, braised beef with ancho chili, raw onion, salsa verde, cilantro

SIDES

- 4 | hollandaise sauce • fresh fruits
- 5 | potatoes • guacamole • frijoles
- 6 | yogurt with fruits & granola • chicharrones • two slices of bread with jam and fruits
- 8 | churros

EXTRAS

- 2 | egg - poached, fried or scrambled • chipotle mayo
- 3 | extra meat - chorizo, beef, carnitas or chicken

BEVERAGES

filter coffee	3
espresso	4
cappuccino or latte	4.5
iced coffee	5
orange or grapefruit juice	5

breakfast jungle bird amaro, campari, pineapple, cold brew	15
mexican spritz tequila, grapefruit cordial, prosecco	13
garibaldi al pastor campari, pineapple, orange and grapefruit juice	12
glass of mimosa orange, grapefruit or mix	10
bottle of mimosa orange, grapefruit or mix	50

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

