

BREUVAGES

Agua Fresca • jamaica, pepino, pepino-piña | 5

Horchata • riz, citrouille et coco | 5

Tepache • fermentation d'ananas 0,5% | 8

Jarritos • mangue, lime, ananas | 5

Coca-Cola Mexicain • en bouteille de verre | 5

Coke Diète • en cannette | 5

Eau pétillante • Montellier | 5

MENU TAKEOUT

TREMPETTES servies avec un bol de croustilles de maïs maison

Guacamole | 6 
avocat, oignon, lime, coriandre

Frijoles | 5 
purée de haricots noirs

Sikil Pak | 7 
graines de courge, tomate, jalapeño,
ail, lime, orange, cumin

À GRIGNOTER

Ensalada De Col y Mango | 5 
chou vert, mangue, oignon rouge, tomatillo, coriandre, vinaigrette crémeuse

Escabeche de Pollo | 15
hauts de cuisse de poulet saisis et marinés en escabèche, chou-fleur,
carotte, jalapeño, coriandre, salsa macha

DESSERT

Churros | 8 
avec dulce de leche

EXTRAS | 3 **crème sure • salsa verde • salsa cruda**
guacamole • queso fresco • salsa macha

TACOS 3 tacos par assiette sur tortillas de maïs fraîches

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

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

Birria | 15
boeuf braisé au piment ancho, oignon cru, coriandre, servi avec consommé

Setas | 14 
pleurotes confits marinés au café et piment chipotle, yogourt végétal,
oignon rouge, gremolata de noix de coco, coriandre

QUESADILLAS 3 tortillas de maïs grillées et garnies de fromage fondu

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

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

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

Chorizo | 17
chorizo rojo, confiture de figue et tomatillos, oignon cru, crème sure

Setas | 17  • aussi disponible avec du mozzarella régulier
fromage mozzarella végétalien, pleurotes confits marinés au café et
piment chipotle, oignon rouge, gremolata de noix de coco

 végétarien

 végétalien

Tous nos produits sont frais & faits sur place. Il n'y a aucun gluten dans la cuisine, toutefois il y a de la bière avec gluten dans le bar, nous ne pouvons donc garantir à 100% l'absence de contact. Mentionnez toute allergie ou intolérance lors de la commande.



DRINKS

Agua Fresca • jamaica, pepino or pepino-piña | 5

Horchata • rice, pumpkin and coconut | 5

Tepache • pineapple fermentation 0,5% | 8

Jarritos • mango, lime or pineapple | 5

Mexican Coca-Cola • glass bottle | 5

Diet Coke • can | 5

Sparkling Water • Montellier | 5

TAKEOUT MENU

DIPS served with a bowl of homemade corn chips

Guacamole | 6 
avocado, lime, onion, cilantro

Frijoles | 5 
black bean puree

Sikil Pak | 7 
pumpkin seeds, tomato, jalapeño, garlic,
lime, orange, cumin

SNACKS

Ensalada De Col y Mango | 5 
green cabbage, mango, red onion, tomatillo, cilantro, creamy dressing

Escabeche de Pollo | 15
seared chicken thighs marinated in escabeche, cauliflower, carrot,
jalapeño, cilantro, salsa macha

SWEET

Churros | 8 
with dulce de leche

EXTRAS | 3 **sour cream • salsa verde • salsa cruda
guacamole • queso fresco • salsa macha**

 vegetarian  vegan

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 guarantee 100% that there will be no cross-contamination. Please mention any allergies or intolerances when ordering.

TACOS 3 tacos per plate on fresh corn tortillas

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

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

Birria | 15
braised beef in ancho pepper, raw onion, cilantro, served with consommé

Setas | 14 
confit oyster mushrooms marinated with coffee and chipotle,
plant-based yogurt, red onion, coconut gremolata, cilantro

QUESADILLAS 3 corn tortillas filled with melted cheese

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

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

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

Chorizo | 17
chorizo rojo, fig and tomatillo jam, raw onion, lime sour cream

Setas | 17  • also available with regular mozzarella
plant-based mozzarella cheese, oyster mushrooms confit marinated
in coffee and chipotle pepper, red onion, coconut gremolata

