

ENTRÉES

Guacamole Maison 12
Avocat, pico de gallo, feta, citron vert, chips de maïs

Maïs Grillé 10
Feta, spicy mayo, pickles, coriandre

Nachos Cheddar 12
Chips de maïs, crème de cheddar, pico de gallo, salsa maison

L'œuf de la Casa 10
Œuf parfait, espuma de maïs, légumes du marché

SALADES

La Verde 14
Burrata, jeunes pousses d'épinards, petits pois, menthe fraîche, parmesan, mélange de graines, vinaigrette maison

La Roja 14
Carpaccio de betteraves, feta, roquette, noix concassées, pickles, vinaigrette maison

L'Éphémère
Notre création du moment, imaginée selon les produits de saison

PLATS DE LA CASA

Carne Asada 28
Coeur de rumsteak, mariné et saisi à la plancha, légumes grillés, sauce chimichurri

Ceviche 26
Daurade marinée au citron vert, avocat, mangue, concombre, oignon rouge, mousseline de petits pois à la menthe, pickles

Thon Snacké 25
Thon juste saisi, mousseline de patate douce, jeunes pousses, pickles, sauce au sésame

TACOS 8

Petite tortilla de maïs de 13cm
Gluten free - Servis en paire

Tinga de Poulet
Poulet, marinade maison, feta, pickles d'oignons rouges

Porc Pibil
Porc mariné, ananas rôti, pickles de chou rouge

Barbacoa de Bœuf
Bœuf mijoté, pico de gallo, salsa verde

Veggie du Moment
Création végétarienne selon les produits de saison

Artichaut Pané
Artichaut croustillant, spicy mayo, pickles

Birria 10
Barbacoa de bœuf, fromage, consommé maison

Crevette 12
Crevettes marinées, guacamole, spicy mayo

QUESADILLAS 14

Grande tortilla de blé de 30cm
Garnie de notre mélange signature de trois fromages

Tinga de Poulet
Poulet, marinade maison

Porc Pibil
Porc mariné

Barbacoa de Bœuf
Bœuf mijoté

Choriqueso
Chorizo, jeunes pousses

Veggie du Moment
Création végétarienne selon les produits de saison

La Clásica au Fromage 12
Notre mélange signature de trois fromages

Option : Cheesy crust +2

DESSERTS 10

Brownie
Brownie au chocolat, dulce de leche

Flan Fuego
Notre flan mexicain, flambé à la tequila

Crumble de la Casa
Fruits de saison, crème fouettée



EXPERIENCE MENU 25
Two pairs of tacos or one quesadilla,
served with your choice of salad.

STARTERS

Guacamole Maison 12
Avocado, pico de gallo, lime and corn chips

Grilled Corn 10
Feta, spicy mayo, pickles, cilantro

Cheddar Nachos 12
Corn chips, cheddar cheese sauce, pico de gallo and house salsa

L'œuf de la Casa 10
63°C egg, sweet corn espuma and seasonal vegetables

SALADS

La Verde 14
Burrata, baby spinach, green peas, fresh mint, Parmesan, mixed seeds, house vinaigrette

La Roja 14
Beetroot carpaccio, feta, arugula, crushed walnuts, pickles, house vinaigrette

L'Éphémère
Our seasonal creation, inspired by the freshest ingredients available

HOUSE SPECIALS

Carne Asada 28
Marinated rump steak, grilled à la plancha, grilled vegetables, house chimichurri

Ceviche 26
Sea bream cured in lime, avocado, mango, cucumber, red onion, mint pea mousseline, pickles

Thon Snacké 25
Lightly seared tuna, sweet potato mousseline, baby greens, pickles, sesame dressing

TACOS 8
Two 13cm corn tortillas
Gluten-free

QUESADILLAS 14
Large 30 cm flour tortilla
filled with our signature three-cheese blend.

Chicken Tinga
House-marinated chicken, feta and house pickles

Pork Pibil
House-marinated pork, roasted pineapple, house pickles

Beef Barbacoa
Slow-cooked beef, pico de gallo, salsa verde.

Veggie
Chef's seasonal creation

Crispy Artichoke
Crispy artichoke, spicy mayo, house pickles

Birria 10
Slow-cooked beef, melted cheese and house consommé

Shrimp 12
Grilled shrimp, guacamole, spicy mayo.

Chicken Tinga
Poulet, marinade maison

Pork Pibil
House-marinated pork

Beef Barbacoa
Slow-cooked beef

Choriqueso
Chorizo and fresh greens

Veggie
Chef's seasonal creation

The Classic 12
Our signature three-cheese blend

Cheesy crust +2

DESSERTS 10

Brownie
Chocolate brownie, dulce de leche

Flan Fuego
Our Mexican flan, flambéed with tequila

Crumble de la Casa
Seasonal fruits, whipped cream