

COMMENÇONS

NACHOS

Oignons, poivrons rouge, jalapeños, cheddar, coriandre
CHOIX DE VIANDE + \$6
sauces servies à côté

\$16

POUTINE MEXICANA

Frites faites maison, sauce chipotle, oignons, coriandre
CHOIX DE VIANDE + \$6

\$13

TAQUITOS DE CREVETTE

Trois rouleaux pâte à choux, pico de gallo, avocat, mayonnaise épicée, coriandre

\$14

SOUPE DE TOMATE-CHIPOTLE 🌶️ \$7

Queso-fresco, tortillas croustillantes, crema, coriandre

TACOS TACOS TACOS

Tortillas faites MAISON - 100% sans gluten - 3 par commande

POULET TANDOORI 🌶️

Crème d'avocat, poivrons rouges, jalapeño, pico de gallo, coriandre

\$16

CHORIZO-QUESO

Cheddar, légumes sautées, pico de gallo, guacamole

\$16

CREVETTE MEZCAL ET CHIPOTLE 🌶️ \$17

Crème d'avocat, oignons et radis marinés, coriandre

CREVETTE CLASSIQUE OU TANDOORI 🌶️ \$17

Guacamole, oignons et radis marinés, coriandre

POISSON ET CHOUX CROUSTILLANT \$18

Pesto de coriandre, jalapeños marinés et pico de gallo

FALAFEL

Hummus d'jalapeño, sauce yogurt à l'ail, salade de choux, jalapeños marinés, persil

\$16

QUESADILLAS

Faites avec tortillas 100% de maïs/ sans gluten, 3 par commande - sauces servies à côté
poivrons rouges, et jalapeños sautés, tomates confites, cheddar

\$17

POULET

POULET TANDOORI 🌶️

BOEUF

CHORIZO

VIANDE MIXTE Poulet, Boeuf, Chorizo

HARICOT NOIR

BURRITOS

Tortillas de farine blanche - sauces servies à côté

POULET, POULET TANDOORI 🌶️

\$17

BOEUF, CHORIZO

Riz Mexicain, cheddar, tomates confites
laitue, oignons rouges marinés

HARICOT NOIR 🟢

\$16

Poivrons rouge, oignons et jalapeños sautés,
riz mexicain, tomates confites, laitue, oignons rouges marinés

CREVETTE OU CREVETTE TANDOORI 🌶️ \$18

Riz Mexicain, cheddar, tomates confites, laitue, oignons rouges marinés

FLAUTAS

Rouleaux de porc haché et patates, chutney de coriandre, crème sure, radis, queso-fresco, pico de gallo, laitue et coriandre

\$15

MINI BURGERS D'JALAPENO

Trois mini-burgers avec cheddar, pico de gallo, laitue, cornichons, mayonnaise épicée

\$15

AILES DE POULET BBQ-CHIPOTLE \$14

SALADE DU MARCHÉ

Romaine, roquette, choux, tomates cerises, poivrons rouges, concombre, celeri, oignons verts
queso-fresco, oignons rouges marinés, grains de citrouille, coriandre, persil

\$16

POPULAIRE

FAJITAS DE BAVETTE

Sauce morita, poivrons rouges, oignons rouges, graines de citrouille, tomates confites, radis, chimmichurri

\$23

DESSERTS

CHURROS

Servies avec une sauce de chocolat

\$9

EXTRAS

FRITES FAITES MAISON

CHIPS ET SALSA

CHIPS ET GUAC

GUAC (2 OZ.)

SAUCES (1.5 OZ.)

SAUCE JAR (250ML)

\$7

\$6.5

\$12

\$3 OR MP

\$2

\$10



LE
**TEQUILA
BAR**

COCKTAILS

MARGARITA CLASSIQUE

El Jimador Reposado, Curaçao Sec, Mélange d'Agrumes

 **\$13**

MARGARITA MACHETÉ

El Jimador Reposado, Sirop de Jalapeno, Nectar de Mangue, Mélange d'Agrumes

 **\$14**

MEZCAL NEGRONI

Mezcal, Campari, Fiero, Amers de Chocolat

 **\$14**

BOUGEE

El Jimador Reposado, Amaro, St.Germain, Pamplemousse, Amers de Peche

 **\$13**

MARGARITA ORANGE SANGUINE

El Jimador Reposado, Martini Fiero Orange Sanguine, Purée de Orange Sanguine

 **\$14**

MARGARITA DE CORIANDRE

El Jimador Reposado, Luxardo, Sirop de Jalapeño, Mélange d'Agrumes, Coriandre

 **\$14**

SPRITZ DE FRAISE

Limoncello, Aperol, Prosecco, Purée de Fraise

 **\$14**

MARGARITA D'ÉRABLE ET BOURBON

El Jimador Reposado, Bourbon, Sirop de Érable, Lime

 **\$15**

RUBY

Bombay Sapphire Gin, Aperol, Liqueur de Rhubarb et Purée de Fraise

 **\$13**

MOCKTAILS

SPRITZ DE ORANGE SANGUINE

Purée d'Orange Sanguine, Citron, Lime, Soda

\$7

SPRITZ DE GINGEMBRE

Sirop de Gingembre, Orgeat, Soda, Jus de Citron

\$7

VINS & BULLES

ROUGES

LA BUVETTE (GRENACHE, CARIGAN)

\$13 /verre **\$52** /bouteille

CASTELLO TREBBIO (CHIANTI)

\$13 /verre **\$52** /bouteille

MAURICE (BEAUJOLAIS)

\$65

SIERRA TOLONO (TEMPRANILLO)

\$60

PAISANO DE TARES (MENCIA+)

\$60

BLANCS

COLLE CORVIANO (PINOT GRIGIO)

\$13 /verre **\$52** /bouteille

FALERIO (CHARDONNAY+)

\$13 /verre **\$52** /bouteille

MENADE (SAUVIGNON BLANC)

\$60

L'ECLIPSE (GROS MANSENG, LAUZET)

\$55

ORANGE

PREVLVM

\$60

MEINKLANG

\$13 /verre **\$52** /bouteille

BULLES

FIOL (PROSSECCO)

\$13 /verre **\$52** /bouteille

MEINKLANG ROSE (PROSSECCO)

\$56

VEUVE CLIQUOT BRUT

\$165

MOËT & CHANDON ROSE

\$175

BIÈRE EN FÛT

CERVEZA

\$8

COORS LIGHT

\$8.5

LAURENTIDE

\$8.5

CREEMORE AMBER LAGER

\$10

HOP VALLEY BUBBLE STASH IPA

\$10

BLUE MOON BLANCHE

\$10

MADRI (ESPAGNE)

\$11

DOS EQUIS

\$11

HEINEKEN

\$11

MURPHY'S STOUT

\$11

PALETTE DE DÉGUSTATION

\$12

BIÈRE EN BOUTEILLE

SOL

\$10

AMSTEL LITE

\$10

MORRETTI

\$10

HEINEKEN ZÉRO (sans alcool)

\$8

BREUVAGES

CAFÉ LATTE

\$5

CAPPUCCINO

\$5

AMERICANO

\$4

MACCHIATO

\$4

ESPRESSO COURT

\$3

ALLONGÉ

\$3

THÉ

\$4

CAFÉ GLACÉE

\$5

PERRIER (330ml)

\$5

SAN PELLEGRINO (750ml)

\$8

CANNETTE SODAS

\$4

BIÈRE DE GINGEMBRE

\$4