Entrées

TOSTADA AU CHOIX

Garniture au choix servie sur une tortilla de maïs croustillante

Picadillo — **10$**
Un mélange de boeuf haché et légumes dans sauce chipotle servie avec purée de haricots garnie de laitue, tomates, crème sûre et fromage.

Tinga — **10$**
Un mélange de poulet et oignons dans sauce chipotle servi avec purée de haricots, garni de laitue, tomates, crème sûre et fromage.

De Pulpo — **16$**
Pieuvre sautée à l'ail et piment guajillo légèrement recouverte d'une mayonnaise épicée, le tout garni de morceaux d'avocats et de coriandre.

NACHOS À PARTAGER

Croustilles de maïs garnies au choix et recouvertes de fromage fondu, pico de gallo, laitue et crème sûre. Les nachos sont accompagnés de guacamole et de purée de haricots

Fromage — **19$**
Fromage fondu

Picadillo — **22$**
Boeuf hâché et légumes dans une sauce chipotle

Tinga — **22$**
Poulet et oignons dans une sauce chipotle

Carnitas — **24$**
Porc effiloché confit

Chorizo — **25$**
Saucisses mexicaines faites maison.

SOUPES ET CRÈMES

Crema de frijoles — **8$**
Crème de haricots servie avec coulis de crème sûre.

Sopa de tortillas — **9$**
Tortillas en lanières croustillantes servies dans un consommé de tomates, garnie de fromage et de morceaux d'avocats.

VÉGÉTARIEN — PEUT ÊTRE ÉPICÉ

Entrées

Frijoles — 9$
Purée de haricots accompagnée de totopos maisons.

Pico de gallo y totopos — 10$

Nos guacamoles y totopos
TRADITIONNEL 11$
CONCOMBRE +1$
MANGO ET HABANERO +2$

Taquitos dorados — 12$
Trois (3) tortillas de maïs croustillantes farcies de pommes de terre nappées de crème sûre, laitue, pico de gallo et fromage.

Quesadillas — 12$
Trois pâtes de maïs farcies au choix : de fromage, poulet, ou boeuf, nappées de crème sûre, laitue, pico de gallo et fromage.

Queso fundido — 13$
Un mélange de fromage et chorizo, servi avec 2 tortillas maïs.
NOPALES (CACTUS) +2$

Tacos de pescado — 13$
Deux (2) tortillas de maïs garnis de poisson panné, accompagnés de notre mayonnaise maison épicée.
EXTRA TACO +5$

Cocktail de camarones
Mélange de crevettes, oignons, tomates, coriandre et morceaux d'avocats, servi dans une sauce tomatée accompagné de totopos.
TRADITIONNEL 13$
CONCOMBRE +1$
MANGO ET HABANERO +2$

Ceviche
Poisson du jour cuit dans le jus de lime servi avec morceaux d'avocats, oignons, tomates et coriandre, accompagné de totopos.
TRADITIONNEL 13$
CONCOMBRE +1$
MANGO ET HABANERO +2$

Calamares fritos — 14$
Calmars frits accompagnés d'une sauce aux piments chipotles.

Camarones a la diabla — 16$
Crevettes géantes cuites dans une sauce chipotle et bacon, flambées à la Tequila, servies sur nid d'avocat.

Aguacate relleno — 18$
Avocat en moitié, farci de notre fameuse pieuvre préparée dans une sauce guajillo servie avec notre vinaigrette maison.

VÉGÉTARIEN — PEUT ÊTRE ÉPICÉ

RESTAURANT Agave

SALADES

ENTRÉE

Ensalada jicama — 14$
Mesclum, jicama, mangues, coriandre,
oignons, tomates avec notre vinaigrette maison:
Une combinaison de saveurs typiquement mexicaines!

Ensalada de nopales — 15$
Un délicieux mélange de cactus, pico de gallo,
concombres, avocats, coriandre et fromage
servi avec notre vinaigrette maison.

REPAS

Ensalada Agave
Un lit de mesclum accompagné de carottes, avocats,
concombres, pico de gallo, fromage feta et lanières de
tortillas croustillantes., accompagnée de notre fameuse
vinaigrette crémeuse aux piments chipotles.

VÉGÉTARIENNE (LÉGUMES SAUTÉS)	18$
POULET	22$
CREVETTES	25$

Ensalada tropical
Un lit de mesclum accompagné de mangues,
jicama, carottes, avocats, fromage, oignons,
poivrons, concombres et tomates,
déposés sur un nid de mélange printanier
et accompagnée de notre vinaigrette maison.

VÉGÉTARIENNE (LÉGUMES SAUTÉS)	20$
POULET	24$
CREVETTES	26$

VÉGÉTARIEN — PEUT ÊTRE ÉPICÉ

Plats PRINCIPAUX

TACOS

Toutes nos assiettes sont servies de cinq(5) tacos, accompagnées de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine maison) et purée d'haricots.

Tinga — 24$
Mélange de poulet et oignons cuit dans une sauce chipotle et accompagné de crème sûre.

Picadillo — 24$
Boeuf et légumes en sauce chipotle et accompagné de crème sûre.

Carnitas — 25$
Tendres morceaux de porc confit et cuits dans une casserole de cuivre.

Pastor — 26$
Porc mariné dans un mélange de piments accompagné de savoureux morceaux d'ananas.

Chorizo — 26$
Saucisson mexicain fait maison.

Camarones — 28$
Crevettes marinées dans une mayonnaise épicée flambées à la Tequila et servies avec fromage fondu

MIJOTÉS

Toutes nos mijotés sont cuit des longues heures afin que tous les saveurs se marinent à la perfection!

Birria au boeuf — 26$
Boeuf braisé cuit tranquillement dans son jus à base d'épices et de piments, accompagné de son fameux bouillon, 3 tortillas, riz, lime, oignons et coriandre.

Cochinita pibil — 27$
Porc effiloché cuit sur une feuille de banane servi avec riz, salade maison, purée de haricots et trois tortillas de maïs, accompagné d'un mélange d'oignons et habanero mariné..

Mole con pollo — 28$
Poulet nappé d'une sauce onctueuse à base de cacao, composée d'une variété de 15 épices, assaisonné d'une touche de sésame et accompagné de deux (2) tortillas de maïs, riz, salade maison et purée d'haricots. DEMANDEZ UN ÉCHANTILLON !

Mixiote carnero — 32$
Agneau cuit dans une sauce aux piments et servi avec trois (3) tortillas de maïs, accompagné de riz et salade maison.

Canard confit — 36$
Cuisse de canard confit cuite dans une sauce aux piments et servie avec trois (3) tortillas de maïs, accompagnée de riz et salade maison.

SAVIEZ-VOUS QUE LES VRAIS TACOS DU MEXIQUE NE SONT JAMAIS MANGÉS EN COQUILLES DURES?

VÉGÉTARIEN — PEUT ÊTRE ÉPICÉ

Plats PRINCIPAUX

ENCHILADAS

Trois (3) tortillas de maïs farcis de poulet émincé ou légumes sautés servis dans une sauce de votre choix. Les enchiladas sont accompagnés de riz et d'une purée de haricots.
EXTRA FROMAGE GRATINÉ **4$**

De salsa roja — **22$**
Sauce aux tomates rouges, garnis d'oignons, fromage feta et crème sûre
Choix de sauce : douce, moyenne ou piquante.

De salsa verde — **24$**
Sauce aux tomates vertes, garnis d'oignons, fromage et crème sûre.

De salsa mole — **26$**
Sauce onctueuse à base de cacao composée d'une variété de 15 épices, garnis d'oignons et assaisonnés d'une touche de sésame.
DEMANDEZ UN ÉCHANTILLON!

Enchiladas suizas — **26$**
Sauce crèmeuse aux tomates vertes, gratinés et garnis d'oignons et coriandre

FAJITAS

Nos fajitas sont servis sur une plaque chauffante et sont accompagnés de TROIS (3) tortillas de maïs et de riz
DEUX (2) choix de garniture parmi les suivants:
guacamole - pico de gallo-
crème sûre - purée de haricots

Poulet
Morceaux de poulet assaisonnés accompagnés de poivrons, oignons grillés, bacon et fromage.
Pour 1 **25$** | Pour 2 **43$**

Crevettes
Crevettes sautées avec bacon, poivrons, oignons et fromage.
Pour 1 **28$** | Pour 2 **48$**

Boeuf
Lanières de boeuf assaisonnées, accompagnées de poivrons, oignons grillés, bacon et fromage.
Pour 1 **30$** | Pour 2 **50$**

EXTRAS

Riz	3$
Guacamole	3$
Pico de gallo	3$
Frijoles	2$
Crème sûre	2$
Légumes sautés	6$
Fromage	4$
Poulet	8$
Crevettes (8)	10$
Boeuf	12$
Tortillas	0.50$

VÉGÉTARIEN — PEUT ÊTRE ÉPICÉ

MEXI-BOLS

Tous nos bols sont composés de riz, guacamole, haricots, pico de gallo, poivrons, concombres, mangues, crème sûre et mayo épicée.

Picadillo — **24$**
Boeuf hâché et légumes dans une sauce chipotle.

Tinga — **24$**
Poulet et oignons dans une sauce chipotle.

Carnitas — **25$**
Tendres morceaux de porc confit.

Chorizo — **26$**
Saucisses mexicaines faites maison.

Cochinita pibil — **28$**
Porc effiloché à l'achiote.

POISSONS

Toutes nos assiettes de poisson sont composées de riz et salade maison.

Pescado zarandeado — **24$**
Poisson du jour et légumes, cuits en papillote dans une mayonnaise épicée.

Pescado a la veracruzana — **26$**
Poisson du jour nappé d'une sauce aux tomates, poivrons, olives et câpres

Pescado al mojo de ajo — **32$**
Poisson entier frit à l'ail

MOLCAJETES

Nos molcajetes sont servis sur un mortier chaud et sont accompagnés de six(6) tortillas de maïs, purée d'haricots, guacamole et de riz.
Choissisez UNE (1) sauce parmis les suivantes:
Rouge douce ou piquante - verde - mole

Arrachera (Pour 2) — **69$**
Un délicieux mélange de boeuf en lanières, chorizo, oignons, poivrons, fromage fondu et cactus grillé, pico de gallo et avocat

Mariscos (Pour 2) — **76$**
Un délicieux mélange de fruits de mer (pétoncles, poisson, calmars, crevettes) oignons, poivrons, fromage et cactus grillé, pico de gallo et avocats

Molcajete mix (Pour 2) — **98$**
Un délicieux mélange de nos DEUX molcajetes

VÉGÉTARIEN — PEUT ÊTRE ÉPICÉ

Table D'HÔTE DU SOIR

À PARTIR DE 17H

SOUPE OU DESSERT INCLUS
CAFÉ OU THÉ INCLUS

ENTRÉE

Guacamole y totopos
Purée d'avocat servie avec nachos de maïs maison.

Tostadas
Poulet et/ou bœuf en sauce chipotle, garni de laitue, pico de gallo, crème sûre et fromage.

Cocktail de camarones **+3$**
Mélange de crevettes, oignons, tomates, coriandre et morceaux d'avocats servi dans une sauce tomatée, accompagné de totopos.

Ceviche **+3$**
Poisson du jour cuit dans le jus de lime servi avec morceaux d'avocats, oignons, tomates, coriandre et accompagné de totopos.

Camarones a la diabla **+5$**
Crevettes géantes cuites dans une sauce chipotle et bacon, flambées à la tequila, servies sur nid d'avocat.

PLAT PRINCIPAL

Enchiladas de salsa roja **34$**
Au choix : douce - moyenne - piquante
Trois (3) tortillas de maïs farcis de poulet émincé servis dans une sauce aux tomates rouges, garnis d'oignons, fromage et crème sûre. Les enchiladas sont accompagnés de riz et d'une purée de haricots.

Pescado a la veracruzana **38$**
Poisson du jour nappé d'une sauce aux tomates, olives et câpres accompagné de riz et de salade maison.

Tacos de pescado **38$**
QUATRES (4) tortillas de maïs garnis de poisson panné, de laitue et mayonnaise épicé accompagné de riz, purée de haricots, guacamole et pico de gallo

Extra tacos **+5$**

Cochinita pibil **39$**
Porc effiloché cuit sur une feuille de banane servi avec riz, salade maison, purée de haricots et trois tortillas de maïs, accompagné d'un mélange d'oignons et habanero mariné.

Mixiote carnero **44$**
Agneau dans une sauce aux piments guajillos et servi avec trois (3) tortillas de maïs, accompagné de riz et salade maison.

Canard confit **+4$**

POUR UN **SUPPLÉMENT** REMPLACEZ
VOTRE DESSERT PAR UN CAFÉ ALCOOLISÉ

VÉGÉTARIEN **PEUT ÊTRE ÉPICÉ**

Vegetariens

Entrées

Taquitos dorados — **12$**
Trois (3) tortillas de maïs croustillantes farcies de pommes de terre nappées de crème sûre, laitue, pico de gallo et fromage.

Quesadillas — **12$**
Trois pâtes de maïs farcies de fromage

Queso fundido — **15$**
Un mélange de fromage et nopales (cactus).

Nachos Fromage — **19$**
Cactus et oignons sauté et fromage fondu

Nachos Légumes — **22$**
Sauté de poivrons, oignons, champignons, zuchinis, et cactus

Nachos Soja Chipotle — **22$**
Protéine végétale texturée et légumes dans une sauce chipotle

Nachos Jackfruit Pibil — **28$**
Jacquier à l'achiote

Plats PRINCIPAUX

Tacos Soja chipotle — **23$**
Protéine végétale texturée et légumes dans une sauce chipotle

Tacos Tofu al pastor — **25$**
Tofu mariné dans un mélange d'épices accompagné de morceaux d'ananas.

Mexibol végé — **25$**
Soja et légumes en sauce chipotle et accompagné de crème sûre.

Jackfruit pibil — **31$**
Jacquier effiloché cuit sur une feuille de banane servie avec riz, salade maison, purée de haricots et trois tortillas de maïs accompagné d'un mélange d'oignons et habanero mariné.

Fajitas Végétarien
Poivrons, oignons, zucchinis, champignons, cactus et fromage
Pour 1 **22$** Pour 2 **38$**

VÉGÉTARIEN PEUT ÊTRE ÉPICÉ