

BOISSONS MAISON SANS ALCOOL / SOFTS

Agua de Jamaica Décoction froide typique de fleur d'hibiscus, riche en vitamine C, bio et détox	33 cl	3,30€
Café frappé mexicain (à la cannelle)	25 cl	4,50€
Virgin mojito Limonade, citron vert, menthe fraîche	33 cl	4,50€
Naranjito Jus d'orange pressée, eau pétillante, citron vert, sirop de passion	33 cl	5,50€
Sirop	33 cl	2,00€
Diabolo	33 cl	2,50€
COCA – COCA ZÉRO – SEVEN UP FUZE TEA – FANTA ORANGE – ORANGINA EAU PLATE – EAU GAZEUSE – JUS D'ORANGE	33 cl	3,00€

COCKTAILS

Paloma Tequila, jus de pamplemousse, citron vert, eau pétillante	33 cl	7,50€
Margarita classico Tequila, triple sec, citron vert	25 cl	7,50€
Mexican Spritz Apérol, prosecco, eau pétillante, bâton de cannelle	25 cl	7,50€
Mojito Rhum, citron vert, menthe fraîche, limonade	33 cl	7,50€

BIÈRES PRESSIONS

Ancre Pils	25 cl	2,90€	50 cl	5,60€
Bière du moment	25 cl	3,50€	50 cl	6,00€
Picon	25 cl	3,50€	50 cl	6,00€
Panaché	25 cl	2,90€	50 cl	5,60€

Suppléments sirop +0,30€

BIÈRES BOUTEILLES

Modelo (bière mexicaine)	33 cl	4,90€
Negra Modelo (bière mexicaine)	35.5 cl	4,90€
SOL (bière mexicaine)	35.5 cl	4,90€
Corona (bière mexicaine)	35.5 cl	4,50€
Desperados	33 cl	4,50€
Cubanisto	33 cl	4,50€

VINS

Bouteilles, au verre, quart et demi
Consultez notre ardoise!

ALCOOL FUERTE

Tequila	3 cl	4,00€
Mezcal	bouteille de 0,5 cl	6,50€

VALABLE UNIQUEMENT LE SOIR
À LACOCINA AUSTERLITZ

LACOCINA

LA CUISINE MEXICAINE



BOISSONS CHAUDES

Expresso/ expresso rallongé	1,90€
Double expresso	3,60€
Café au lait	2,50€
Café mexicain (à la cannelle légèrement sucré)	2,50€
Thé ou tisane du moment	2,50€
Chocolat chaud	2,90€

**DES PRODUITS FRAIS ET AUTHENTIQUES
CUISINÉS MAISON!**

BOTANAS «Tapas mexicains» On en prend plusieurs et on partage!

Queso fundido fondue mexicaine au fromage, chorizo et chips (option végétarienne possible)	6,50€
Albondigas boulettes de bœuf et sauce maison	7,00€
Quesadilla galette de fromage fondant, option sans gluten possible avec salsa (sauce douce ou pimentée)	5,90€
avec huitlacoche (caviar mexicain de champignons noirs)	6,30€
avec poulet, bœuf ou porc et salsa	6,30€
Totopos tortilla chips mexicaine avec guacamole (purée d'avocat à la mexicaine)	5,50€
avec salsa (sauce douce ou pimentée)	3,50€
Nachos chips recouvertes de fromage fondu, bœuf, jalapeños et salsa (option végétarienne possible)	5,90€
Jalapeños  piment farci fort (option piment doux possible)	5,90€
Salade de poivron mariné	4,50€
Assiette découverte pour deux assortiments de tapas mexicains	12,90€

PLATS

Tacos une viande (poulet, bœuf ou porc caramélisé)	9,60€
Tacos végétarien/végétalien	9,60€
Tacos aux trois viandes	10,60€
<i>les tacos ci-dessus sont accompagnés de galettes de maïs ou de blé, haricots et riz, sauces et garnitures</i>	
Assiette dégustation chili con carne, mini burrito poulet, quesadilla	13,90€
Burrito au poulet avec haricots, poivrons, tomate fraîches, coriandre et crème	
Burrito au bœuf avec haricots, poivrons salsa roja (tomates cuites, oignons, poivrons), maïs et salade	
Burrito au porc caramélisé avec haricots, poivrons, salsa verde (tomatilles), crème et salade	
BURRITO NORMAL	9,90€
BURRITO MAXI	12,90€
Salade choix de viande: poulet, bœuf ou porc caramélisé avec riz, haricots mijotés, poivrons-oignons cuits, tomate fraîche – oignon – coriandre, maïs	9,90€
Chili con carne	8,90€
Timbale de riz choix de viande: poulet, bœuf ou porc caramélisé avec haricots mijotés, poivrons-oignons cuits et sauce	8,90€
Menu enfant UN MINI BURRITO + SOFT	8,90€



DESSERTS

Pay de queso (cheesecake mexicain chocolat ou nature avec coulis de framboise)	3,20€
Panacotta du jour	5,50€
Pastel de Elotes (tarte de maïs typique, sans gluten)	4,50€
Tiramisu du jour	5,50€
Suggestions du jour	5,50€