



# Cocktails

Possibilité d'ajouter une saveur au choix :

Passion/Mangue/Fraise/Framboise +1€

## Mojito 10 €

Rhum Havana especial, citron vert, menthe, cassonade, Perrier, Angostura bitter

## Caipirinha 8€ double dose 14€

Cachaça brésilienne, citron vert, cassonade

## Margarita 11€

Tequila, triple sec, jus de citron vert, sucre liquide

## Pisco Sour 11€

Pisco péruvien, jus de citron vert, sucre liquide, blanc d'oeuf, Amargo de chuncho

## Daiquiri 10€

Rhum Havana 3 ans, jus de citron vert, sucre liquide

## Corona Rita 14€

Comme une margarita mais avec de la Corona

## Paloma Spritz 12€

Tequila jose cuervo, apéritif, prosecco, jus pamplemousse, jus de citron vert, eau gazeuse

## Cocktail signature 12€

Selon l'humeur du barman



33cl



33cl



45cl



45cl



33cl



45cl



45cl



45cl

## Pina Colada 11€

Rhum blanc péruvien, purée de coco, jus d'ananas, jus de coco, sirop de vanille, crème liquide

## Cuba Libre 9€

Rhum Havana especial, citron vert, cassonade, cola

## Mezcalita 11€

Mezcal, sucre de canne liquide, citron vert et purée de fruit de la passion

## Piscola 9€

Pisco chilien et Coca Cola

## Gin Fizz 10€

Gin, jus de citron vert, sucre liquide, Perrier

## Michelada 9€

Bière mexicaine, jus de citron vert, sauce Maggi, sauce anglaise, sauce piquante, clamato (jus de tomate)

## Gin Tonic 10€

Gin d'origine d'amérique latine et tonic Fever Tree et baie de genièvre

## Fernet-Branca 9€

Fernet-Branca Amer italien des plantes mélangé avec du Coca Cola



45cl



33cl



45cl



33cl



45cl



45cl



33cl



33cl

# Bières

## Bières latinas 33cl

Mexique, Colombie, Argentine, Nicaragua, Pérou...

6 €

## Bières caguamas mexicaines 1.2L

17€

## Bières artisanales 33cl

D'origines mexicaines

6,5€

## Bières pression 25cl

4,90€

50cl

8€

# Vins

Verre 14cl 6,5€



Bouteille 70cl 28€



## Blanc

## Rouge

## Rosé

**Chili :** CHARDONNAY : -Casillero del diablo  
-Las Niñas BIO

**Chili :** CARMENERE  
-Casillero del diablo  
-Las Niñas BIO

**Pérou :** SYRAH Intipalka

SAUVIGNON : -Las Niñas BIO

**Argentine :** MALBEC : -Cameleon BIO

**Argentine :** (CHARDONNAY Cameleon BIO

**Pérou :** (Tannat) : Intipalka

**Pérou :** (SAUVIGNON Intipalka

## Shot 4€

### Aguardiente 2cl

Eau de vie colombienne de canne à sucre et anis

### Tequila 2cl

Eau de vie mexicaine d'agave bleu

### Teq paf 2cl

Tequila jose cuervo, citron et sel

### Crème de tequila 2cl

Pluieurs goûts : Fruits de la passion, fraise ou mangue

1 mètre de 10 shooters 35€

## Autres alcools 10€ 4cl

### Whisky Old Parr / 12 ans d'âge

Numéro 1 au Mexique

### Whisky Buchanan's / 12 ans d'âge

Numéro 1 au Mexique, Colombie et Venezuela.

### Mezcal

Eau de vie mexicaine d'agave cuite

### Abasolo

Whisky de maïs mexicain

### Pisco

eau de vie péruvienne de raisin

### Sotol

Spiritueux mexicain distillé de l'agave sereque

### Vodka

Vodka 14 Inkas péruvienne issue de l'agriculture Inka

### Tequila supérieur ( Voir Liste)

Eau de vie mexicaine d'agave bleu

## Grands formats

### Mojito

Rhum, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

### Caipirinha

Cachaça, sirop de canne, citron vert frais

### Margarita

Tequila, triple sec, jus de citron vert

1L 33€

### Sangria

Vin, agrumes, fruits, épices, eau, limonade

### Planteur

Rhum, sirop de sucre de canne et jus d'orange, jus d'ananas, jus de fruit de la passion, sirop de vanille

1L 30€

## Cocktail sans alcool 7,5€ 33cl

### Passion Colada

Purée de coco, jus de passion, crème liquide

### Le Mocktail Latino

Au choix : Base fruit rouge, exotique, coco

### Virgin Mojito

Perrier, citron vert, menthe, cassonnade

### Virgin Mojito Fruta

Au choix : Passion/Mangue/Coco/Fraise/Framboise

## Softs

### 5€ Limonada maison

Citronade

### 4€ Softs Latinos

Selon disponibilité

### 3.5€ Badoit

Evian

### 6€ Limonada de coco

Citronade à la noix de coco

### 6€ Limonada cerise

Citronade à la cerise

### 6€ Agua de jamaica

Flours d'hibiscus





## Nos tapas

### Petite planche

1 empanada au choix :  
Poulet, fromage, pesto ou Légumes  
2 samoussas, 2 nachos cheese, 2 jalapeños,  
2 chili cheese.

16€

### Grande planche

2 empanadas au choix :  
Poulet, Fromage, pesto ou Légumes  
4 samoussas, 4 nachos cheese, 4 jalapeños, 4 chili  
cheese, 2 coxíñas.

28€

### Tacos al pastor x3

Porc effiloché mariné à la mexicaine et  
ses morceaux d'ananas. Non épicé.

12€

### Guacamole maison + Totopos

10€

### Tacos barbacoa x3

Boeuf effiloché mariné à la mexicaine,  
oignons et coriandre. Non épicé.

12€

### Nachos locos

Totopos, haricots noir, salsa casera,  
guacamole, boeuf barbacoa ou porc  
pastor, crème fraîche, mozzarella  
fondante, jalapeños.

14€

### Tacos calamar x3

Tortilla de blé, calamar pané, guacamole  
maison, chou rouge et sauce mayo chipotle.

14€

## Empanadas

### Argentine

Pâte de blé.

#### Boeuf

Chausson fourré au boeuf haché cuit à basse  
température avec poivrons rouges et verts, oignons,  
cives, piments moulus.

#### Poulet

Chausson fourré au poulet effiloché cuit au bouillon,  
poivrons rouges et verts, oignons, tomates et  
poireaux.

#### Fromage

Chausson fourré aux trois fromages, mozzarella,  
cheddar et fromage édam.

#### Pesto

Chausson fourré au mozzarella, pesto et tomates  
séchées.

#### Légumes

Chausson fourré avec de la courgette, des tomates,  
des oignons, et des herbes.

### Colombienne

Pâte de maïs.

#### Boeuf

Chausson fourré au boeuf effiloché cuit à feu doux,  
pommes de terre, oignons et poivron.

x1 4,50€ x6 25€

x3 13€50 x12 48€



## Formule du midi

11h30-14h30  
Du jeudi au samedi

3 empanadas  
au choix

16 € 50

+ Salade

2 empanadas  
au choix

14 € 50

+ 1 boisson softs

+ 1 verre de vin ou 1 bière +2€

+ 1 Café +2€



# Traiteur



x6 = 11€

x10 = 17€

**Coxinhas poulet**

ou

**Coxinhas fromage**



**Croquette de poulet haché** ou **croquette de Fromage doux** et coulant délicatement assaisonné, enrobée d'une pâte moelleuse, façonnée en forme de larme, puis panée et frite jusqu'à obtenir une croûte dorée et croustillante.



**Tequeños**

x6 = 11€

x10 = 17€

Bâtonnets d'origine vénézuélienne composés d'un fromage blanc doux enroulé dans une fine pâte de blé, frits jusqu'à obtenir une enveloppe dorée et croustillante, parfaite pour l'apéritif.

x6 = 5,5€

x10 = 9€

**Chili cheese**

Boulettes croustillantes garnies d'un mélange fondant de cheddar et de piments doux, légèrement relevées, parfaites pour ceux qui aiment les saveurs à la fois crémeuses et épicées.



**Nacho cheese**

x6 = 8€50

x10 = 13€

Triangles de tortilla de maïs dorés au four, généreusement garnis de fromage cheddar onctueux et chaude, idéals à partager autour d'un apéritif convivial.

x6 = 11€

x10 = 17€

**Jalapeños fromage**

Piments jalapeños verts entiers farcis de fromage fondant, enrobés de chapelure croustillante, frits pour révéler un mariage parfait entre piquant et doux.



**Samosas**

poulet curry, boeuf, légumes, chèvre épinard

x6 = 11€

x10 = 17€

Un assortiment de samosas croustillants aux saveurs du monde. Chaque triangle doré renferme une farce généreuse et parfumée, pour un voyage gustatif à chaque bouchée.

# Nos Rhums

## Brugal

5 cl

12€

### Anejo Superior

38 % / République Dominicaine / 5 ans

Assemblage de mélasse fermentée et de rhum vieilli de 3 à 5 ans en fût de chêne américain ex-bourbon.

Arômes de fruits secs, bois, vanille et chocolat.



## Parce Rhum

40 % / Colombie / 8 ans

Vieilli en fût de chêne de bourbon pendant 8 ans.

Arômes de noix grillés, fruits rouges et cerise.

14€



## Eminente

41,3 % / Cuba / 7 ans

Vieilli dans des fûts de chêne blanc pendant 7 ans au minimum. 70% d'aguardiente vieilli et 30% de rhum cubain légal.

Arômes de café, confiture de lait, amande grillé et de notes épicées.

14€



## Flor de Cana

40 % / Nicaragua / 12 ans

Vieilli en fût ex-bourbon, c'est un assemblage de vieux rhums.

Arômes de caramel, vanille, cannelle et épices

14€



## Sol Tarasco

40 % / Mexique / 4 ans

Distillation en Pot still en cuivre, vieilli dans des barriques d'ex-bourbon et de xérés pendant au minimum 4 ans.

Arômes de miel, orange, vanille et cannelle.

15€



## Millonario Rhum

10 ans anniversaire reserva

40 % / Pérou / 10 ans

Assemblage de rhums vieillis dans deux types de fûts.

Deux tiers proviennent de rhums vieillis pendant 6 ans dans des fûts de bourbon, le dernier tiers a été vieilli pendant 10 ans.

Arômes de miel, noix, chocolat noir et orange.

15€



## Or pailleté

Délice de Guyane

32 % / Guyane

Liqueur au rhum blanc agricole de Guyane, or alimentaire 24 carats.

Medaillé d'Or au concours TOP SPIRIT 2021.

Arôme d'hibiscus

12€



## Abuelo

40 % / Panama / 12 ans

Vieilli en fût de chêne, rhum traditionnel élaboré à partir de la sélection des meilleures cannes à sucre du Panama.

Arômes d'épices, de caramel et saveurs boisées.

15€

