

## Entradas

### Taquitos dorados 14

Tortilla croustillante farcie de pomme de terre enrobée d'une sauce fait maison avec fromage et crème sure.

### Agua Chile 26

Crevettes marinées au jus de lime, concombres, avocats et chili.

### Ceviche 28

Mélange de poisson blanc, crevettes et saumons cuits au citron, mangue, avocat, et pico de gallo.

### Calamares Fritos 15

Calamars frits accompagnés de mayo chipotle fait maison.

### Nacho mix 15

Salsa (pico de gallo) - Guacamole  
Haricots noirs.

### Nacho guacamole 13

Avocats frais du jour avec pico de gallo, nachos fait maison.

### Nacho Fiesta 23

Tortillas frites avec haricots noirs, pico de gallo, fromage, guacamole et crème sure, baignée de notre succulante sauce et un choix de viande.

POLLO - VEGE - CHORIZO

### Nacho Calaveras 25

Nacho cochon...Tortillas frites, Chili con carne, baignée de fromage fondu, haricots noirs, crème sure, pico de gallo et guacamole.

## Ensalada

### Salade Maison 14

Mélange de laitue avec légumes de saison, avocats, fruits et vinaigrette maison.  
extra pollo grillé 5\$

### Calamar 20

Délicieuse salade composée de légumes, vinaigrette maison avec calamars.

## Sopas

### Potage Haricots Noirs 10

Délicieux potage d'haricots noirs cuits maison, accompagné de nachos, crème sure et fromage.

### Pozole 16

Ancêtre mésoaméricain, Le pozole est un plat national mexicain à base de viande et maïs, accompagné de radis, laitue, oignon, avocat, origan et porc.

### Tortilla 14

Soupe mexicaine traditionnelle, à base de tomate, garni de fromage, crème sure et morceaux d'avocats.

## Queso Fundido

Fromage Fondu avec trois différents fromages mozzarella, Havarti, gouda. Servi avec tortilla guacamole, riz et pico.

POLLO - VEGE - CHORIZO 24

CAMARON - ASADA 26

# Bebidas

## Cervezas Drinks

	V	1 L
MICHELADA Biere, Clamato, jus de lime,tajin.	14	22
CHELADA Bier,Jus de lime, Tajin	15	22
MICHELADA ESPECIAL Biere, Shot tequila,jus de lime, clamato,tajin.	18	25
BULLDOG Margarita,Biere	18	25
GOMICHELA Biere, Clamato, jus de lime,tajin. shot de vodka. Gummy bears.	18	25

## Cervezas

11

Nous avons différents sortes de bieres .  
svp demander au serveur (e)

## Tequila

MARGARITA - Limon - Mango	13
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, jus mangue,granadine.	13
PALOMA Tequila, jus de pamplemousse, jus d'orange,lime.	13
PINK SENORITA Tequila, limonade rose, soda.	13
MEXICANO Tequila,lime, jus d'ananas, granadine.	13

## Shoot

	1 onz.	2 onz.
TEQUILA	6	9
TEQUILA PATRON ANEJO	12	22
MEZCAL	10	14

## Mezcal

LAS LLORONAS Boisson frappée avec mezcal.	16
Horchata	
Tamarindo	
Rosa Jamaica	
PONCHE CALAVERAS Combinaison de saveurs avec le punch mexicain traditionnel et le mezcal.	16

## Ron

MOJITO Ron,menthe,soda,lime	13
MOJITO LITCHI Ron,menthe,soda,lime	13
MOJITO FRAMBUESA Ron,menthe,soda,lime	13
MOJITO COCO Ron,menthe,soda,lime	13
PINA COLADA Ron,Lait de coco,jus d'ananas	13
RON COCQ Ron,coke,lime	13

## Vodka

BLOODY CESAR Vodka,clamato,jus lime,picante	13
DESARMADOR Vodka, jus d'orange	13
PITUFO Vodka, bleu curacao,lime	13

## Vino

SANGRIA - Blanco - Rojo	14
COPA	10

## Gin

GIN & TONIC Gin,Lime,Tonic	12
TOM COLLINS Gin,Lime,sucre,Soda	12

# Calavera

Notre fameuse assiette choisi par notre chef. Grand Tortilla de blé 12 pouces, farci d'haricots noirs, riz, fromage, crème sure, laitue, avocat et pico de gallo .

POLLO - VEGE - CHORIZO - CARNITAS 25

# Platos Completos

ACCOMPAGNÉ DE RIZ, PATATES FRITES, GUACAMOLE, SALADE.

VEGE 23

Une assiette pleine de saveurs et de couleurs, avec des légumes de saison, rôtis dans notre huile à l'ail et aux herbes.

POLLO 25

Poitrine de poulet 250 gr. grillé, mariné dans notre huile assaisonné maison.

LENGUA EN SALSA VERDE 22

Langue de bœuf au sauce verte, chiles et tomatillo.

ARRACHERA 28

Délicieuse viande de Rib-eye AAA 280 gr. Marinée dans l'huile aromatisé à l'ail et herbes aromatiques, fait maison.

CAMARON AL MOJO DE AJO 28

Crevettes en papillon, sautées à l'ail et beurre, assaisonnées de poivre et de sel.

CAMARON A LA DIABLA 28

Crevettes en papillon, sautées dans une sauce et beurre épicée au chili mexicain et assaisonnement maison.

SALMON AL MANGO 28

Saumon grillé, 280 gr. mariné dans une sauce à la mangue avec une touche de piment chipotle et épices.

PESCADO ENPAPELADO 26

Poisson frit entier, mariné avec des herbes. Croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

# Burritos

BURRITO R E

Tortilla de blé roulé garnie de viande au choix, haricots noirs, riz, fromage, crème sure, laitue, pico de gallo et guacamole, accompagnée de salade. 16 19

BURRITO AHOGADO R E

Noyé dans nos sauces, verts et rouges maison, avec fromage et crème sure. 20 22

BURRITO BOL R E

Notre burrito bol consiste de riz, haricots noirs, laitue, mais, pico de gallo, guacamole, crème sure, fromage et mayo chipotle. 18 22

REGULAR POLLO - VEGE - CHORIZO - CARNITAS

ESPECIAL ASADA - PESCADO - CALAMAR

# Enchiladas

Tortillas de maïs avec poulet ou vege pliées avec riz, salade, fromage et crème sure.

ENMOLADAS 24

Sauce au mole, arachides et chocolat.

ENFRIJOLADAS 24

Sauce aux haricots noirs.

VERDES 24

Sauce verte de chiles et tomatillos.

ROJAS 24

Sauce aux tomates et chiles.

SUIZAS 24

Sauce verte crémeuse et fromage gratiné.

LAS CUATRO 24

Dégustation de nos quatre délicieuses sauces maison.

## Aguas Frescas

JUS TRADITIONNELS DU MEXIQUE  
FAIT MAISON

HORCHATA 5

L'eau de riz avec lait  
et sucre et cannelle.

JAMAICA 5

L'eau de hibiscus.

TAMARINDO 5

L'eau tamarin, saveur sucrée et  
légèrement acidulée, avec un  
arrière-goût d'agrumes.

PEPINO LIMONADA 5

L'eau au citron avec concombre.

MARACUYA 5

L'eau au fruit de la passion.

MANGO 5

L'eau au mangue.

## Postres

DESSERTS TYPIQUEMENT DU MEXIQUE  
FAIT MAISON

TRES LECHE 6

Gâteau trempé avec trois sortes  
de laits.

LIMON MARIA 6

Gâteau trempé avec trois sortes  
de laits.

CHURROS 5

Nos churros frits, pâte maison avec  
trepette au chocolat ou dulce de leche.

CHURROS AVEC CRÈME GLAÇÉE 8

Quelle meilleure combinaison de  
churros et crème glacée ?

GATEAU DULCE DE LECHE 8

Delicieuse gateau au  
dulce de leche.

## Boisson

LIQUEURS 3.50

JARRITOS 4.50

## Nos extras

TORTILLAS 2.50

ARROZ 3.50

NACHOS 3.00

QUESO 3.00

GUACAMOLE 3.50

CREMA 2.50

TORTILLAS 3.50

## Nos Foodtruck



Notre camion est à votre disposition pour  
vous proposer de délicieux plats mexicains,  
Des tacos OU plats mexicains préparés avec des  
produits importés. Nous nous engageons à ne  
que servir que des ingrédients frais, faisant tout  
à la maison, des sauces faites quotidiennement,  
les plus délicieux tacos grillés et frais, vous  
pouvez les déguster dans le confort de votre  
maison ou de votre entreprise. Nous donnons  
service de traiteur avec le camion. Si vous  
souhaitez obtenir plus des informations sur  
notre service de foodtruck, veuillez consulter  
notre site web au [restocalaveras.com](http://restocalaveras.com)

## Fajitas

Viande, mélange de piments, oignons grillés, accompagné de tortilla de maïs, guacamole, riz, fromage, crème sure et haricots noirs.

POLLO - VEGE 23

CREVETTE - RYB-EYE 25

## Pal Antojo

QUESABIRRIA 20

Beuf mariné à l'adobo, servis dans une tortilla de maïs avec fromage et consommé. Garnie de coriandre et oignons. 4 portions .

CALAVURGUESA 24

Burger mexicain: fromage, avocat, choux, oignon accompagné de salade et frites. (poulet ou poisson)

## Para los Chiquitos

MENU POUR ENFANTS DE 3 A 10 ANS

ACCOMPAGNÉ DE RIZ OU PATATES FRITES

QUESADILLAS 12

Tortilla avec fromage, crème sure et sauce maison.

FISH AND CHIPS 12

Poisson frite, salades et patates frites. avec mayo chipotle fait maison.

QUESAPIZZA 12

Tortilla de farine haricot noir, fromage, avocat crème sure et sauce maison.

## Nuestros Tacos

Nos tacos sont servis avec des tortillas de maïs. Chacune de nos viandes sont préparées selon une procédure de cuisson méticuleuse avec des ingrédients de première qualité.

CARNITAS 3.50

Porc effiloché.

POLLO CHIPOTLE 3.50

Poulet tinga au chipotle

MOLE 3.50

Poulet aux sauce chocolat et arachide.

CHORIZO 3.50

Chorizo et patates.

VEGE 4.50

Mélange de légumes grillés de saison.

MERGUEZ 4.50

Saucisse d'agneau, oignons, coriandre.

PASTOR NEGRO 4.50

Porc mariné avec différents piments, oignons, coriandre et ananas.

ASADA 4.50

Rib-eye AAA grillé, échalotes, cactus.

COCHINITA PIBIL 4.50

Porc, oignons marinés à la lime.

CAMARON 4.50

Crevettes, pico de gallo, avocat.

PESCADO 4.50

Poisson, choux rouges, guacamole mayo aux chipotle.

CALAMAR 4.50

Calamar, lime, pico de gallo, choux, guacamole.

MAR Y TIERRA 4.50

Crevettes, Ryb - Eye AAA, lime, cactus pico de gallo, guacamole.

BIRRIA 4.50

Agneau mariné à l'adobo, oignons, coriandre.

LENGUA 4.50

Langue de bœuf.

# Brunch

DE 11H À 15H

## Chilaquiles

Tortilla coupée frite, faite maison, trempé dans une sauce rouge ou verte. Fromage frais poulet ou légumes. accompagné de haricots noirs. 20

## Huevos

HUEVOS DIVORCIADOS 20

Deux œufs frits séparément dans des sauces rouges et vertes. servi avec des haricots noirs et des tortillas.

HUEVOS RANCHEROS 20

Tortilla coupée frite, faite maison, trempé dans une sauce rouge ou verte. Fromage frais, poulet ou légumes. accompagné de haricots noirs.

HUEVOS A LA MEXICANA 20

Oeufs brouillés avec tomate, oignon et coriandre. Accompagne avec haricots noirs ,quesadila et avocat.

HUEVO REVUELTO CON CHORIZO 20

Oeufs brouillés au chorizo, fromage et crème sure accompagnés de haricots noirs et tortillas.

HUEVO REVUELTO CON ESPINACA 20

Oeufs brouillés au chorizo, fromage et crème sure accompagnés de haricots noirs et tortillas.

## Enchiladas

ENCHILADAS SUZAS 20

Tortillas de maïs avec poulet ou vege, crème sure. sauce verte crémeuse et fromage gratiné.

ENFRIJOLADAS 20

Tortillas de maïs avec poulet ou vege, crème sure. sauce sauce aux haricots noirs.

## Algo mas .....

MOLLETES 15

Pain avec haricots noirs fromage gratine, pico de gallo crème sure,et avocat.

## Guajolota

TORTA DE TAMAL 22

Tamale de poulet rouge ou tamale de porc vert, haricots noirs, crème sure et fromage à l'intérieur d'un bolillo. (Pain)

## Tecolota

TORTA DE CHILAQUILES 20

Chilaquiles sauce rouge ou verte. Haricots noirs, crème sure et fromage à l'intérieur d'un bolillo. (Pain)

CON MILANESA DE POLLO AU RES 26