



Guacamole
y tequila

MENU MIDI

25 \$

ENTRÉES

Crème de chile poblano y elote

Crème de piments poblano et maïs

Option : sans gluten, végété, sans noix

—

Quesadilla de queso

Pâte de maïs frite farcie de fromage, garnie de crème sûre, fromage, laitue et pico de gallo.

Option : sans gluten, végété, sans noix

PLATS PRINCIPAUX

Pozole (à volonté)

Soupe repas composée de maïs cacahuazintle, d'un bouillon de porc et de piments ancho y guajillo et décorée de laitue, radis, oignons et accompagnée de tortillas de maïs croustillante et crème sûre.

Option : sans gluten, sans lactose, sans noix

—

Mole Verde

Haut de cuisse de poulet (option végété : tofu) nappé d'une sauce à base de tomatillo et graines de citrouille, servi avec riz, purée de haricot, tortillas de maïs et salade du chef.

Option : sans gluten, végété, sans lactose

DESSERT

Churros

Pâtes à choux frites servies avec coulis de chocolat & crème glacée à la vanille

Option : sans noix

Produits locaux : Laiterie de Coaticook





Guacamole
y tequila

MENU SOIR

35 \$ / 45 \$

ENTRÉES

Queso fundido al chile Poblano

Un mélange de fromage mozzarella fondu et piments poblano & oignons sautés, servi avec deux (2) tortillas de maïs / Option : sans noix, sans gluten, végétarien

—

Panuchos

*Pâte de maïs garnie de porc effiloché al achiotte et oignons marinés
Option : sans lactose, sans noix, sans gluten, végétarien (jackfruit + 3 \$)*

—

Guacamole al mango y chapulines

Guacamole mangue et criquets / Option : sans lactose, sans noix, sans gluten, végétarien

PLATS PRINCIPAUX

Birria - 35 \$

*Tacos et son consommé de boeuf braisé aux piments ancho y guajillo
Option : sans lactose, sans noix, sans gluten*

—

Enchiladas suizas de camarones - 35 \$

*Deux (2) enchiladas garnis de crevettes, nappés d'une salsa verte crémeuse, le tout garni de fromage, crème sure, oignons et coriandre, servies avec riz et purée de haricots
Option : sans noix, sans gluten*

—

Molcajete de pulpo / pour 2 - 45 \$ / pers. (soir seulement)

*Un mélange de pieuvre et chorizo, de poivrons, oignons, cactus et fromage, servi dans une pierre volcanique bien chaude et accompagné de (6) tortillas de maïs, riz, purée de haricots et guacamole
Option : sans lactose, sans noix, sans gluten*



DESSERT

Churros

*Pâte à choux frite servie avec coulis de chocolat & crème glacée à la vanille
Option : sans noix / Produits locaux : Laiterie de Coaticook*

