



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*

