

CARTE DES COCKTAILS

Toutes nos margaritas sont faites avec
la tequila 100% agave et de vrais fruits

MARGARITAS



LA CLÁSICA 12 16 72

Jus de lime fraîchement pressé, Tequila Reposado Jimador et Triple Sec

LA MARGARITA AY!AY!AY! 13 17 78

La Clásica avec sirop de jalapeños, rime de chile Tajín

LA EXPERIENCIA 13 17 78

Tequila Reposado Jimador, Triple Sec et fruits au choix :

• Mangue • Lime • Fraise • Ananas • Coco • Tamarindo

LA DIFFERENCIA 15 19 90

Tequila Añejo, Grand Marnier et fruits au choix :

• Mangue • Lime • Fraise • Ananas • Coco • Tamarindo

COCKTAIL SIGNATURE

MARGARASOL | DOSARITA 18

Un mélange de margarita clásica et d'une Sol ou XX renversée !

MEZCALOMA 14

COCKTAIL SUR GLACE

Mezcal Fadango, Apérol, sirop de jalapeños, jus de pamplemousse, soda, jus de lime et rime de Tajín

TEQUILA SOUR TAMARINDO 14

COCKTAIL SUR GLACE

Tequila 1800 Reposado, Amaretto, jus de lime, sirop de tamarindo, blanc d'œuf, bonbon au tamarindo-chili

PICANTE 14

COCKTAIL SUR GLACE

Tequila Casamigos blanco, triple sec, jus de lime, concombre, sirop de piment habanero, rime de Tajín

MARTINI À L'HIBISCUS 14

COCKTAIL SUR GLACE

Tequila Cherry River, vermouth blanc, jus de lime, sirop d'hibiscus

COCKTAIL DU MOMENT

Inspiration du moment présenté par votre serveur.se

POUR UN SUPPLÉMENT TOUTES NOS MARGARITAS PEUVENT ÊTRE FAITES
AVEC TEQUILA AÑEJO OU MEZCAL.

COCKTAILS

CLASSIQUES

PALOMA 12

Tequila Reposado, soda, jus de lime et jus de pamplemousse

AMARETTO SOUR | TEQUILA SOUR 12

Amaretto ou Tequila Reposado, jus de lime, sirop simple et émulsifiant naturel

MOJITO 12

Rhum brun ou Tequila, feuilles de menthe, lime, sucre et soda

DAIQUIRI 12 GÉANT 72

Rhum et lime ou fraise

PIÑA COLADA | FRESA COLADA 14 GÉANT 78

Rhum Malibu, rhum blanco, ananas ou fraises et crème de coco

ANANAS MAMA 12

Rhum Malibu, Amaretto et jus d'ananas

BLOODY CAESAR | TEQUILA CAESAR 12

Vodka ou Tequila, Clamato, chile piquin, sauce Worcestershire et jus de lime

MICHELADA DEMANDEZ LA PIQUANTE! 13

Bière, Clamato, chile piquin, sauce Worcestershire et jus de lime

LA CRUDA 18

Une Sol renversée dans un Tequila Caesar

CUBA LIBRE | CHARRO NEGRO 10

Rhum ou Tequila Reposado, jus de lime et coke

GIN TONIC 10

Gin, soda et lime (*Gin Tonic concombre +1\$*)

SANGRIA BLANCHE OU ROUGE VERRE 10 1/2 PICHET 25 PICHET 32

POUR UN SUPPLÉMENT DE 5\$, DEMANDEZ VOTRE COCKTAIL **DOUBLE !**

TOUS NOS COCKTAILS SONT FAITS AVEC DE VRAIS FRUITS !

BREUVAGES

- SANS ALCOOL -

JUS MEXICAIN

	VERRE	1/2 PICHET	PICHET
AGUA DE HORCHATA Eau de riz et cannelle	6	14	22
AGUA DE TAMARINDO Eau de tamarindo (<i>fruit exotique</i>)	6	14	22
AGUA DE LIMON Limonade faite maison	6	14	22
AGUA DE JAMAICA Eau d'hibiscus	6	14	22

MOCKTAILS

MARGARITA 7	PIÑA COLADA 7
DAIQUIRI 7	VIRGIN CAESAR 6
MOJITO 7	

AUTRES

FROIDS

BOISSON GAZEUSE 4	BOISSON GAZEUSE MEXICAINE 4
EAU PÉTILLANTE P 4 G 6	JUS P 2 ⁵⁰ G 3 ⁵⁰

CHAUDS

CAFÉ 3 ⁷⁵	ESPRESSO 4
THÉ 4	CAPPUCCINO 5
INFUSION 4	CAFÉ AU LAIT 5

CARTE DES BIÈRES

EN FÛT

12^{oz}

20^{oz}

PICNET

DOS EQUIS XX | 4.5% **9** **12** **32**

Bière mexicaine de type lager

BIÈRE DE RIVIÈRE | 5.2% | IBU:15 | HOP STATION **9** **12** **32**

Bière lager de type mexicaine

TRAIN HOPPER IPA | 5.5% | IBU:30 | HOP STATION **9** **12** **32**

Bière houblonnée, arômes ananas, mangue et goyave

BOUTEILLES

MEXICAINES

SOL **10**

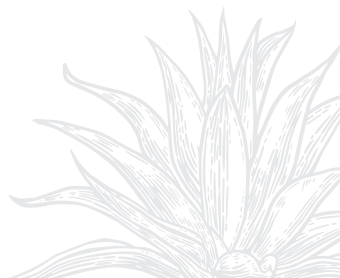
XX **10**

TECATE (CANETTE) **12**

SCEAU DE 5 (XX OU SOL) **45**

DOMESTIQUES

BIÈRE SANS ALCOOL **6**



CARTE DES VINS

ROSÉ



CAZAL VIEL VIEILLES VIGNES..... **32**

Cinsault, Syrah - France

BULLES

CLOS AMADOR BRUT..... **43**

Macabeo, Xarel-lo, Parellada - Espagne

BLANCS

DOMAINE BOUSQUET..... **11** **38**

Chardonnay - Argentine

BENVOLIO (IP)..... **12** **41**

Pinot Grigio - Italie

TEIXEIRO (IP)..... **43**

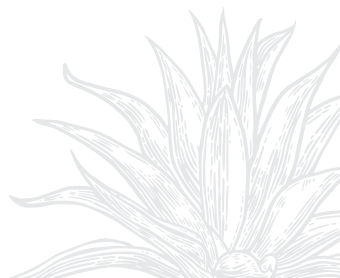
Vinho Verde - Portugal

LE PETIT LIEU DIT (IP)..... **15** **55**

Sauvignon blanc - France

HUBERT BROCHARD..... **85**

Sauvignon blanc - Sancerre, France



CARTE DES VINS

ROUGES



CHATEAU PESQUIÉ VENTOUX 39

Grenache, Syrah - France

DOMAINE BOUSQUET 11 38

Cabernet-sauvignon - Argentine

COSME PALACIO 44

Tempranillo - Rioja, Espagne

MACULAN 14 45

Pinot Noir - Italie

SAINT COSME 15 49

Syrah - Côtes du Rhones, France

CLARENDELLE INSPIRÉ PAR HAUT BRION 58

Merlot, Cabernet-sauvignon, Cabernet franc - Bordeaux, France

CONDE VALDEMAR GRAN RESERVA 76

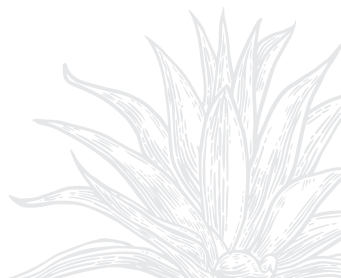
Tempranillo, Graciano - Rioja, Espagne

VILLADORIA BAROLO 80

Nebbiolo - Italie

JEAN-PIERRE MOUEIX POMEROL 89

Merlot, Cabernet franc - Bordeaux, France



CARTE DES TEQUILAS

UN PEU DE CULTURE !

La tequila est l'alcool issu de la distillation d'une seule et unique plante qu'on nomme agave bleue. Le Mexique est le principal producteur d'agave au monde. L'appellation « tequila » est une Appellation d'origine protégée (AOP) au Mexique, ce qui signifie que seule la tequila produite dans les régions spécifiques de Jalisco et certaines municipalités de Nayarit, Michoacán, Guanajuato et Tamaulipas peut porter l'appellation « tequila ».

LES 4 CLASSES DE TEQUILA

BLANCO

AUCUN VIEILLISSEMENT

POPULAIRE POUR SON GOÛT PUR

REPOSADO

VIEILLIE ENTRE 2 MOIS ET 12 MOIS

LA PLUS CONSOMMÉE AU MEXIQUE

AÑEJO

VIEILLIE AU MOINS 12 MOIS

EXTRA AÑEJO

VIEILLIE AU MOINS 3 ANS

À DÉGUSTER LENTEMENT POUR EN APPRÉCIER TOUS SES ARÔMES

Afin d'apprécier les différences entre chacune des classes, nous vous invitons à déguster notre plateau de téquilas. une demi once de chacune des 3 classes de tequila vous est servie.

Informez-vous auprès de notre personnel pour mieux déguster et apprécier votre expérience gustative, parce qu'une tequila,

C'EST BIEN PLUS QU'UN SHOOTER!

TEQUILA	1 oz	BLANCO	REPOSADO	ÂNEJO	CRISTALLINO ÂNEJO	EXTRA ÂNEJO	TRILOGIE
1800		7	7	9	COCO 6		11
818		8	9				
AGAVITA				7			
AZUNIA		10	11				
CASAMIGOS		10	10	12			16
CAVA DE ORO		13	15	20	19	23	24
CENTENARIO				7			
CHERRY RIVER		5					
CODIGO 1530		10					
COMONT		8	9				
CORRAJELO		8	10	15			17
CORAZON			10				
CORZO		12	16	18			23
DIAMANTE		15	16	20			25
DOBEL			8				
DON JULIO		13	14 21	15	14	1942 24	21
DOS ARMADILLOS				19			
EL MAYOR				14			
GRAND MAYAN		13	15				
GRAND ORENDIAN				15			
HERRADURA			10			40	
HERENCIA					CAFE 7		
HONOR		15	16	18	17		24
HORNITOS		6	6	8	9		11
JIMADOR		6					
JOSE CUERVO FAMILIA		13				25	
JOSE CUERVO TRADICIONAL		6	7				

TEQUILA	1 oz	BLANCO	REPOSADO	AÑEJO	CRISTALLINO AÑEJO	EXTRA AÑEJO	TRILOGIE
LOS ARANGOS			7				
MI TIERRA				9			
PASOTE		11	13				
PATRON		10	13	15	19		19
PUEBLO VIEJA			7				
ROCADO			12				
ROCA PATRON		17	18	20			27
SERPIENTE		8	9	10		12	13
SIEMPRE		8	9	14			15
TRES AGAVE		8	10	11			14
TRES GENERACIONES		10	11	12			16
TESORO		11	12	14			18
TROMBA		7	8	10			12

MEZCAL	1 oz
BOZAL	15
CASAMIGOS	18
EL TINIEBLO	8
FADANGO	6
PELTON DE LA MUERTE	8
SERPIENTE JOVEN	8
SERPIENTE TOBALA	14
SUENO DEL ALDEN	8 9
ZACBE	11

PLATEAU DE DÉGUSTATION - TRILOGIE

 (½ oz de Blanco, ½ oz de Reposado y ½ oz de Añejo)

CARTE DES DESSERTS Y CAFÉS ALCOOLISÉS

DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON!

FLAN	9
Crème caramel	
PASTEL DE TRES LECHEs	10
Gâteau blanc aux trois laits et rhum	
PASTEL DE QUESO COCO Y LIMON	11
Gâteau au fromage de coco et lime	
PASTEL DE CHOCOLATE	11
Gâteau au chocolat et fromage	
CHURROS (3)	9
Pâte frite à la cannelle, coulis maison	

CAFÉS ALCOOLISÉS

BAILEY ' S	10
Bailey's	
APRÈS-SKI	12
Cognac	
MEXICAIN	12
Tequila, Kalhua	
ESPAGNOL	12
Kalhua, rhum	
CAFÉ TROPICAL	12
Rhum Malibu et rhum Malibu	
BRÉSILIEN	13
Cognac, Kalhua, Grand Marnier	

TOUS NOS CAFÉS ALCOOLISÉS PEUVENT ÊTRE FAITS AVEC DU CAFÉ DÉCAFÉINÉ.

VOUS AVEZ CHAUD ? N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER
LE CAFÉ DE VOTRE CHOIX SUR GLACE !