

Nos Desserts

Tous nos desserts sont faits maison !

MINI CHIMI CHANGA 6.5€

Quatre petites galettes fourrées de chocolat servies avec de la glace maison à la vanille de Madagascar.

KEY LIME PIE 6.5€

Tarte au citron vert frais servie avec de la crème chantilly au citron vert.

PIZOOKIE CHOCOLAT 6.5€

Cookie mi- cuit servi avec de la glace maison à la vanille de Madagascar.

CHEESECAKE 6.5€

Bananes et crème de confiture de lait

MOUSSE AU CHOCOLAT 6.5€

Mousse de chocolat aux piments d'Espelette avec des éclats de cookies et crème chantilly au caramel.

HOT FUDGE 7€

Brownie aux pépites de chocolat blanc. Servi chaud avec une sauce chocolat, caramel, des éclats de pistache et glace maison à la vanille de Madagascar.

FONDANT CHOCOLAT & RHUBARBE 7€

Moelleux au chocolat et coeur fondant à la rhubarbe ce dessert est préparé à la comande, 10 minutes d'attente.

DIGESTIFS

Patron Tequila Silver 7€

Cette téquila premium est élaborée à 100% à partir d'agaves bleues. Elle offre un bouquet aromatique riche avec des notes de vanille et d'ananas.

Herradura Tequila reposado 7€

Cette version délieure toute sa délicatesse avec des arômes de vanille et miel.

CAFÉS

pur arabica issu du commerce équitable et d'agriculture biologique.

Espresso 1,8€

Espresso décaféiné 1,8€



DRINKS

COCKTAILS MAISON

Traditional Lime Margarita

Tequila Silver, triple sec et citron vert



12€ / 34€

Margarita aux fleurs de Jamaïque

Téquila silver, fleurs de Jamaïque, citron vert et triple sec.

12€

Kiwi Jalapenos Maragarita

Téquila silver, triple sec, kiwi, jalapenos frais et citrons verts

12€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cool as a cucumber

Concombre, Kiwi, citron vert, menthe fraiche et Gingembre.

9€

Cardinal Punch

Fleur de Jamaïque, citron vert, jus d'orange et romarin.

9€

NOTRE SELECTION DE VINS

Hey Malbec • Malbec

Vin rouge, Argentine.

7€ / 31€

Vermonte • Pino Noir

Vin rouge, Chilien.

7€ / 31€

Undurraga • Cabernet Sauvignon

Vin rouge Chilien

7€ / 31€

Vermonte • Chardonnay

Vin blanc fruité, Chilien

7€ / 31€

Undurraga, Sauvignon blanc

Vin blanc, Chilien.

7€ / 31€

BIÈRES PRESSION ARTISANALES

Brasseur: Demi-Lune, Tassin la demi lune



Champ Libre, American Pale Ale, 5%

6€ 9.0€

Lyon Ceylan, Indian Pale Ale, 6%

6€ 9.0€

BIÈRES BOUTEILLE, MEXICO

Corona (blonde)

6€

Ocho reales, Porter (Brune)

6,5€

SODA NATURELS

Sans arôme et colorants artificiels. Faible en calories

Buho Cola original (35cl)

4,5€

Buho orange - mandarine (35cl)

4,5€

Buho grenade- hibiscus (35cl)

4,5€

Buho mangue (35cl)

4,5€

Buho Citron - menthe (35 cl)

4,5€

ICE TEA MAISON

Ice Tea du moment (50cl)

4,2€

Ice Tea Hibiscus (50cl)

4,2€

JUS DE FRUIT/EAUX/SODAS

Pago: orange, abricot, ananas, Poire

3,6€

Euian, Badoit rouge, 50cl

3,4€

Coca Cola, Cocal Cola géro

4,8€

APPETIZERS À partager

TAQUITOS	12€
Gallettes de maïs garnies de poulet, fromage et piments jalapeños. Accompagnées de guacamole.	
VEGAN TAQUITOS	11€
Gallettes de maïs garnies avec des haricots noirs écrasés, oignons, coriandre et jalapeños. Servie avec du guacamole & salsa roja.	
WOODY'S FAVORITE	12€
Gallettes de blé frite garnies de bœuf effiloché, fromages et piment jalapeños. Accompagnées de guacamole.	
JALAPEÑOS POPPERS	13€
Piments jalapeños frais farcis et gratinés de trois fromages.	
DIP SEA	13€
Poulpe cuit à basse température pendant six heures.	
CHIPS, SALSA & GUACAMOLE	12€



SIGNATURE BURRITOS

OUTLAW (épicé sur demande)	16€
Poulet braisé aux piments de pasilla, mélange de poivrons et oignons sautés à la plancha, riz et sauce à l'avocat. Gratiné avec du fromage et une sauce enchilada. Accompagné d'une salade composée.	
I LOVE CHEESE	16€
Galette de blé frite. Garnie de poulet braisé, fromage cheddar, mozzarella et piments jalapeño. Servi avec du guacamole, riz et haricots noirs ou purée de haricots roses.	
THE ZEN	16€
Boeuf braisé pendant 12H dans une sauce Mole, riz et sauce à l'avocat. Gratiné avec du fromage cheddar, sauce enchilada. Accompagnée d'une salade composée.	
GIVE ME LOVE (épicé sur demande)	16€
Boeuf braisé pendant 12h, haricots noirs, riz, sauce à l'avocat et salsa de tomates. Gratiné avec du fromage et une sauce enchilada. Accompagné d'une salade composée.	
GREEN PEACE (épicé sur demande) <small>VEGGIE!</small>	16€
Mélange de poivrons et oignons sautés à la plancha, haricots noirs, guacamole, salsa et riz. Gratiné avec du fromage cheddar et sauce enchilada. Accompagné d'une salade composée.	

NACHOS

Kill BILL	17€
Chips de maïs maison recouvertes de cheddar fondu, pico de gallo (mélange de tomates coupées en dés, oignons, piments jalapeños, coriandre), haricots noirs, poulet mariné et grillé, piments jalapeños pickle, guacamole et crème fraîche.	
Kill BILL CHORIZO	17€
Chips de maïs maison recouvertes de cheddar fondu, chorizo mexicain maison, pico de gallo (mélange de tomates coupées en dés, oignons, piments jalapeños, coriandre), haricots noirs, piments jalapeños pickle, guacamole et oignons rouges pickle.	
Kill BILL VEGGIE <small>VEGGIE!</small>	15€
Chips de maïs maison recouvertes de cheddar fondu, pico de gallo, haricots noirs, piments jalapeños pickle, guacamole et crème fraîche.	

SALADES

THE TACO SALADE	16€
Poulet mariné et grillé, pico de gallo, haricots noirs, fromage cheddar, crème fraîche et guacamole. Servie dans une galette de blé croustillante.	
MANGO SALAD	16€
Salade verte composée de mangue fraîche, oignons, poivrons rouge et escalope de poulet marinée au jus d'orange et jus d'ananas. Servie dans une galette de blé croustillante.	

QUESADILLAS

ORIGINAL	15€
Galette de blé toastée et garnie de poulet braisé aux piments pasillas, fromage cheddar, mozzarella et pico de gallo. Servie avec du riz, haricots noirs ou purée de haricots roses, guacamole et pico de gallo.	
THE MEXICAN CHORIZO	15€
Galette de blé toastée et garnie de chorizo mexicain maison et fromage cheddar et mozzarella. Accompagnée d'une salade composée.	
VEGGIE	15€
Galette de blé toastée et garnie d'un mélange de poivrons et oignons sautés à la plancha, fromage cheddar, mozzarella et haricots noirs. Servie avec du riz, haricots noirs ou purée de haricots roses, guacamole et pico de gallo.	
Portebelo <small>VEGGIE!</small>	15€
Galette de blé toastée et garnie de fromage mozzarella, champignons portebelo sautés au beurre de piment guajillo et coriandre. Servie avec du riz, haricots noirs ou purée de haricots roses, guacamole et pico de gallo.	

STREET TACOS

BAJA CALIFORNIA	16€
Thon albacore mi-cuit, mayonnaise au piment chipotle maison, canberries, avocats et iceberg. Accompagnés de riz et purée de haricots roses.	
RED SNAPPER	16€
Beignets de filets de rouget, sauce jalapeño. Servis avec un Mélange d'oranges, poivrons et oignons rouges. Accompagnés d'une salade composée et un pudding au maïs.	
FISHERMAN	16€
Gambas flambées à la tequila, salsa de mangues fraîches, oignons et poivrons rouges. Accompagnés d'une salade composée et pudding au maïs.	
SURF CITY	14,5€
Escalopes de poulet marinées dans un cocktail de jus d'orange, ananas et tequila. Servis avec de la salade iceberg, pico de gallo, fromage cheddar et sauce à l'avocat. accompagnés de riz et purée de haricots roses.	
COLORADO CHILI	15€
Poitrine de veau braisée pendant 5 heures dans une sauce aux piments Chipotle fumés. Servie avec du chou rouge en pickles. Accompagnée de riz et purée de haricots roses.	
THE SHEPHERD	16€
Filet d'agneau mariné dans une sauce Adobo, salade iceberg, oignons rouges en pickles et sauce à l'avocats. Accompagnés de riz et purée de haricots roses.	



Chez nous, tous les plats sont faits maison à partir de produits frais. Nous fabriquons nos tortillas de blé sur place et à la commande.



Certifié Halaal. Toutes nos viandes bovines, ovines et notre volaille proviennent exclusivement d'élevage de la région Auvergne Rhône Alpes