

DRINKS

COCKTAILS MAISON



Traditional Lime Margarita
Tequila Silver, triple sec et citron vert

10€ / 30€

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

11€

Kiwi Jalapenos Maragarita
Téquila silver, triple sec, kiwi, jalapenos frais et citrons verts

11€

NOTRE SELECTION DE VINS



HAHN • GSM

Vin rouge fruité et légèrement fumé

6€ / 29€

Hey Malbec • Malbec

Vin rouge, Argentine.

6€ / 29€

Vermonte • Pino Noir

Vin rouge, Chilien.

6€ / 29€

Domaine Amaury • Coteaux Bourguignon

Notre coup de coeur pour ce vin local

5,5€ / 25€

Undurraga • Cabernet Sauvignon

Vin rouge Chilien

5,5€ / 25€

George Blanc • Chardonnay

Vin blanc fruité, Macon Village, France

5,5€ / 25€

Undurraga, Sauvignon blanc

Vin blanc, Chilien.

5,5€ / 25€

BIÈRES PRESSION ARTISANALES

Brasseur: Demi-Lune, Lyon



Champ Libre, American Pale Ale, 5%

4,5€ 8€

Lyon Ceylan, Indian Pale Ale, 6%

4,5€ 8€

BIÈRES BOUTEILLE, MEXICO

Corona (*blonde*)

6€

Negra Modelo (*Brune*)

6€

Ocho reales, Porter (*Brune*)

6€

SODA NATURELS

Sans arôme et colorants artificiels. Faible en calories

Buho Cola original (35cl)

4,2€

Buho orange - mandarine (35cl)

4,2€

Buho grenade- hibiscus (35cl)

4,2€

Buho mangue (35cl)

4,2€

Buho Citron - menthe (35 cl)

4,2€

Boylan cerise noire (35cl)

4,5€

ICE TEA MAISON

Ice Tea du moment (50cl)

3,5€

Ice Tea Hibiscus (50cl)

3,9€

JUS DE FRUIT/EAUX

Pago: orange, abricot, ananas, Poire

3,4€

Euian, Badoit 50cl

3,4€

APPETIZERS À partager

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

SIGNATURE BURRITOS

• ... Nous fabriquons nos gallettes de blés sur place et à la commande • ... •

OUTLAW (épicé sur demande) 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. Accompagnée d'une salade composée.	14€
I LOVE CHEESE Galette de blé frite. Garnie de poulet braisé, fromage cheddar, mozzarella et piments jalapeño. Servie avec du guacamole, riz et haricots noirs ou purée de haricots roses.	14€
THE ZEN Boeuf braisé pendant 12H dans une sauce Mole, riz et sauce à l'avocat. Gratinée avec du fromage cheddar, sauce enchilada. Accompagnée d'une salade composée.	14€
GIVE ME LOVE (épicé sur demande) Boeuf braisé pendant 12h, haricots noirs, riz, sauce à l'avocat et salsa de tomates. Gratinée avec du fromage et une sauce enchilada. Accompagnée d'une salade composée.	14€
GREEN PEACE (épicé sur demande) Mélange de poivrons et oignons sautés à la plancha, haricots noirs, guacamole, salsa et riz. Gratinée avec du fromage cheddar et sauce enchilada. Accompagnée d'une salade composée.	14€

NACHOS

Kill BILL 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.	15€
VEGGIE Le même mais Veggie!	14€
Kill BILL CHORIZO 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.	15€

Baja fish tacos

BAJA CALIFORNIA

15€

Thon albacore mi-cuit, mayonnaise au piment chipotle maison, canberries, avocats et iceberg. Accompagné de riz et purée de haricots roses.

RED SNAPPER

14€

Beignets de filets de rouget, sauce à l'orange. Servi avec un Mélange d'oranges, poivrons, oignons rouge et jalepnos. Accompagné de riz et purée de haricots roses.

FISHERMAN

15€

Gambas flambées à la tequila, salsa de mangues fraîches, oignons et poivrons rouges. Accompagnées d'une salade composée et vinaigrette au citron vert et miel.

Meat tacos

SURF CITY

13,50€

Escalopes de poulet marinées dans un cocktail de jus d'orange, ananas et tequila. Servies avec de la salade iceberg, pico de gallo, fromage cheddar et sauce à l'avocat. accompagnées de riz et purée de haricots roses.

MISS PIGGY

13,50€

Poitrine de porc braisée pendant 4 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

15€

Filet d'agneau mariné dans une sauce Adobo, salade iceberg, oignons rouges en pickles et sauce à l'avocats.

QUESADILLAS

ORIGINAL

14€

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

14€

Galette de blé toastée et garnie de chorizo mexicain maison et fromage cheddar et mozzarella. Accompagnée d'une salade composée.

VEGGIE

14€

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.

TACO SALADES

THE TACO SALADE

15€

Poulet mariné et grillé, pico de gallo, haricots noirs, fromage cheddar, crème fraîche et guacamole. Servie dans une galette de blé croustillante.

MANGO SALAD

15€

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.

*Chez nous, tous les plats sont faits maison à partir de produits frais.
Notre sélection de viande bovine, porc et volaille ont été élevées et abattus dans la région
Auvergne Rhône Alpes. Porc Label Rouge, Boeuf charolais, Agneau du Bourbaunais et poulets,
de la maison Vey, le Poissons est frais!*

Nos Desserts

Tous nos desserts sont faits maison !

MINI CHIMI CHANGA

6€

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

KEY LIME PIE

6€

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

PIZOOKIE CHOCOLAT

6€

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

CHEESECAKE

6€

Bananes et crème de confiture de lait

MOUSSE AU CHOCOLAT

6€

Mousse de chocolat 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 RHUBARBE & PORTO

7€

Moelleux au chocolat, coeur fondant à la rhubarbe et porto. ce dessert est préparé à la commande. 10 min d'attente

DIGESTIFS

Patron Tequila Silver

6€

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

6€

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

CAFÉS

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

Espresso

1,6€

Espresso décaféiné

1,6€