

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 au piment 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 cœur fondant à la rhubarbe ce dessert est préparé à la commande, 10 minutes d'attente.	

DIGESTIFS

Patron Tequila Silver	7€
<i>Cette tequila premium est élaborée à 100% à partir d'agaves bleues. Elle offre un bouquet aromatique riche avec des notes de vanille et d'ananas.</i>	
Herradura Tequila reposado	7€
<i>Cette version délieure toute sa délicatesse avec des arômes de vanille et miel.</i>	

CAFÉS



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

Espresso	2,0€
Espresso décaféiné	2,0€
Long	3,0€



DRINKS

COCKTAILS MAISON

Traditional Lime Margarita   12€ / 34€
Tequila Silver, triple sec et citron vert

Margarita aux fleurs de Jamaïque 12€
Téquila silver, fleurs de Jamaïque, citron vert et triple sec.

Kiwi Jalapenos Margarita 12€
Téquila silver, triple sec, kiwi, jalapenos frais et citrons verts

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cardinal Punch 9€
Fleur de jamaïque, jus d'orange, citron vert et romarin

NOTRE SELECTION DE VINS

Hey Malbec • Malbec 8€ / 32€
Vin rouge, Argentine



Vermonte • Pino Noir 7€ / 31€
Vin rouge, Chilien

Undurraga • Cabernet Sauvignon 7€ / 31€
Vin rouge Chilien

Vermonte • Chardonnay 7€ / 31€
Vin blanc fruité, Chilien

Undurraga, Sauvignon blanc 7€ / 31€
Vin blanc sec, Chilien

BIÈRES PRESSION ARTISANALES

 
Brasseur: Demi-Lune, Tassin la demi lune
Champ Libre, American Pale Ale, 5% 6€ / 8€
Lyon Ceylan, Indian Pale Ale, 6% 6€ / 8€

BIÈRES BOUTEILLE, MEXICO

Corona (blonde) 6€
Ocho reales, Porter (Brune) 6.5€

SODAS NATURELS

Sans arôme et sans colorant artificiels. Faible en calories

Buho Cola original (35cl)	4,8€
Buho orange - mandarine (35cl)	4,8€
Buho grenade- hibiscus (35cl)	4,8€
Buho mangue (35cl)	4,8€
Buho Citron - menthe (35 cl)	4,8€

ICE TEA MAISON

Ice Tea du moment (50cl)	4,5€
Ice Tea Hibiscus (50cl)	4,5€

JUS DE FRUIT/EAUX/SODAS

Pago: orange, abricot, a anas, poire	3,7€
Evian, Badoit verte, 100cl	6,0€
Coca Cola, Coca Cola zéro	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 un écrasé de haricots noirs, oignons, coriandre et jalapeños. Servies avec du guacamole et salsa roja.	
WOODY'S FAVORITE	12€
Gallettes de blé frites garnies de bœuf effiloché, fromages et piment jalapeños. Accompagnées de guacamole.	
JALAPEÑOS POPPERS	12€
Piments jalapeños frais farcis et gratinés de trois fromages.	
DIP SEA	12€
Poulpe cuit à basse température et déglacé au vin blanc. Servi avec des gallettes de blé.	
CHIPS, SALSA & GUACAMOLE	13€



SIGNATURE BURRITOS

OUTLAW (épicé sur demande)	15,5€
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	15,5€
Galette de blé frite. Garnie de poulet braisé, fromage cheddar, mozzarella et piment jalapeño. Servi avec du guacamole, riz et haricots noirs ou purée de haricots roses.	
THE ZEN	16,5€
Boeuf braisé pendant 12H dans une sauce Mole, riz et sauce à l'avocat. Gratiné avec du fromage cheddar, sauce enchilada. Accompagné d'une salade composée.	
GIVE ME LOVE (épicé sur demande)	16,5€
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>	15,5€
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, haricots noirs, poulet mariné et grillé, piments jalapeño pickle, guacamole et crème fraîche.	
KILL BILL CHORIZO	17€
Chips de maïs maison recouvertes de cheddar fondu, chorizo mexicain maison, pico de gallo, haricots noirs, piments jalapeño pickle, guacamole et oignons rouges pickle.	
KILL BILL VEGGIE	16,5€
Chips de maïs maison recouvertes de cheddar fondu, pico de gallo, haricots noirs, piments jalapeño pickle, guacamole et crème fraîche.	

SALADES

THE TACO SALADE	16,5€
Poulet mariné et grillé, pico de gallo, haricots noirs, fromage cheddar, crème fraîche et guacamole. Servie dans une galette de blé croustillante.	
MANGO SALAD	16,5€
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	15,5€
Galette de blé toastée et garnie de poulet braisé aux piments pasilla, 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	15,5€
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.	

STREET TACOS

BAJA CALIFORNIA	16€
Thon albacore mi-cuit, mayonnaise au piment chipotle maison, cranberries, avocat et salade iceberg. Accompagnés d'une salade composée et d'un pudding au maïs.	
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 d'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 d'un pudding au maïs.	

SURF CITY	15€
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	15,5€
Poitrine de veau braisée pendant 5 heures dans une sauce aux piments Chipotle fumés. Servie avec du chou rouge en pickles. Accompagnés de riz et purée de haricots roses.	

THE SHEPHERD	16,5€
Filet d'agneau mariné dans une sauce Adobo, salade iceberg, oignons rouges en pickles et sauce à l'avocat. Accompagnés de riz et purée de haricots roses.	



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



Nous mettons à votre disposition un Doggy Bag si vous n'avez pas fini votre plat



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



Certifié Halal