

# TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE 16H30  
EN SALLE À MANGER  
SEULEMENT

## SOUPE OU DESSERT DU JOUR & CAFÉ/THÉ/TISANE INCLUS

### ENTRÉE (AU CHOIX)

#### GUACAMOLE Y TOTOPOS ✓

Purée d'avocat servie avec nachos maison.

#### PANUCHOS ✓🌱

Trois (3) petites pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots de cochinita pibil (porc effiloché cuit dans la feuille de banane) et d'oignons rouges.

#### QUESO FUNDIDO ✓🌱

Un savoureux mélange de fromage fondu et de saucisson de chorizo fait à la main (ou de cactus) servi sur un plat traditionnel accompagné de deux (2) tortillas de farine de blé.

#### TOSTADAS DE PULPO

Pieuvre al ajillo déposée sur une tortilla de maïs croustillante, avocat et coriandre.

#### CEVICHE

Poisson du jour cuit dans le jus de lime avec tomates, oignons, coriandre et morceaux d'avocat, accompagné de totopos.

### PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX) 6G

#### ENCHILADAS DE SALSA ROJA (AU CHOIX : DOUCE - MOYENNE - PIQUANTE)

Deux (2) tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges, garnies d'oignons, fromage et crème fraîche. Les enchiladas sont accompagnés de riz et d'une purée de haricots. Extra enchilada + 5 \$. (option végété : fromage ou purée de haricot ou légumes sautés). ✓

#### TOSTADAS OPTION VÉGÉ ✓🌱

Tortillas de maïs croustillantes garnies de purée de haricot, de tinga (poulet chipotle) et picadillo (boeuf chipotle), garnies de laitue, crème sûre, pico de gallo et fromage, accompagnées de guacamole et riz.

#### TACOS DE PESCADO

Quatre (4) tortillas de maïs garnies de morue panée, laitue, salade de choux et radis, accompagnées de riz, purée de haricot, mayo épicé et lime. Extra taco +5 \$.

#### COCHINITA PIBIL / JACKFRUIT +6\$ ✓🌱

Porc effiloché cuit sur une feuille de banane servi avec deux (2) tortillas de maïs et d'un accompagnement d'oignons rouges et de piments habaneros, avec riz, purée de haricots et salade du chef.

#### MIXIOTE CARNERO ✓

Agneau en cubes servi dans une sauce aux piments guajillos, servi avec trois (3) tortillas de maïs, d'un accompagnement d'oignons et coriandre, purée de haricots, riz et salade du chef.

#### PESCADO ZARANDEADO ✓

Papillote de filet de pangasius, légumes et sauce épicée, servie avec riz et salade du chef.

REMPLEZ VOTRE DESSERT PAR UN CAFÉ ALCOOLISÉ : + 3\$

# ENTRÉES



ATTENTION : PIQUANT !!



ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE



SANS GLUTEN



ALTERNATIVE VÉGÉTALIENNE

## FRIJOLES



Purée de haricots accompagnée de totopos (chips) maison.

9

## NOS GUACAMOLES Y TOTOPOS (CHIPS)



Traditional (traditionnel)

11

Mango (mangue)

12

Chipotle (piment fumé)

13

## TAQUITOS DORADOS



Trois (3) tortillas de maïs croustillantes farcies de poulet et de pommes de terre garnies de crème sûre, laitue, pico de gallo et fromage.

11

## QUESADILLAS



Trois (3) pâtes de maïs farcies de fromage, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bœuf), garnies de crème sûre, laitue, pico de gallo et fromage.

12

## TACOS DE PESCADO

Deux (2) tortillas de maïs garnies de morue pannée, laitue, salade de choux, radis, mayo épicée et lime. Extra taco 5 \$.

12

## SOPES



Trois (3) pâtes de maïs recouvertes d'une purée de haricots, de tinga (oignons et poulet), de picadillo (bœuf) et de fromage et garnies de laitue, crème sûre et fromage.

11

## QUESO FUNDIDO



Un savoureux mélange de fromage fondu et de saucisson de chorizo fait à la main (ou de cactus) servi sur un plat traditionnel accompagné de deux (2) tortillas de farine de blé.

13

## CEVICHE

Poisson du jour cuit dans le jus de lime avec tomates, oignons, coriandre et morceaux d'avocat, accompagné de totopos. Extra mangue 2 \$.

13

## CALAMARES FRITOS

Calmars frits accompagnés d'une sauce aux piments chipotles.

15

## CAMARONES AL COCO

Cinq (5) crevettes enrobées de noix de coco râpée accompagnées d'une sauce de tamarindo.

15

## CAMARONES AL TEQUILA

Cinq (5) crevettes marinées en sangrita, enrobées de bacon et flambées à la tequila.

15

## TOSTADAS DE PULPO

Pieuvre al ajillo déposée sur une tortilla de maïs croustillante, avocat et coriandre.

15

# SOUPES & EXTRAS

SG

## SOUPE ET CRÈME

### SOPA DE TORTILLA ..... 8

*Tortillas en lanières servies dans un consommé de tomate garnies de fromage et de morceaux d'avocat.*

### CREMA DE FRIJOLE ..... 8

*Crème de haricots servie avec coulis de crème sûre.*

## EXTRAS

RIZ ..... 3.50

GUACAMOLE ..... 3

PICO DE GALLO (servies avec croustilles) PETIT 3.50 ENTRÉE 10

FRIJOLE (purée de haricots) ..... 2.50

CRÈME SÛRE ..... 2.50

LÉGUMES SAUTÉS (poivrons, oignons, zucchini, champignons) ..... 6

FROMAGE ..... 3.50

POULET ..... 10

CREVETTES ..... (8) 12

BOEUF ..... 15

TORTILLA DE FARINE OU MAÏS ..... 0.50

# PLATS PRINCIPAUX

## LES TRADITIONNELS

Dans cette section, Guacamole y tequila vous propose une variété de plats mexicains fort populaires ! Mais détrompez-vous, c'est ici qu'on cuisine les meilleurs !

### LOS TACOS (5) <sup>SG</sup> 22

**PASTOR** Porc mariné al pastor et morceaux d'ananas.

**TOFU AL PASTOR**   Tofu mariné al pastor et morceaux d'ananas.

**CHORIZO** Saucisson mexicain haché fait à la main.

**JACKFRUIT** Jacquier mariné al achiote. (extra 6 \$).  

**CARNITAS** Confit de porc aux fruits tropicaux.

**PICADILLO** Boeuf haché OU PVT en sauce chipotle avec crème sûre.  

Toutes nos assiettes de tacos sont accompagnées de riz, guacamole, pico de gallo (salsa mexicaine maison), purée de haricots et lime. Extra taco 3.50 \$.

### FAJITAS <sup>SG</sup> POUR-DEUX

**POULET** 23 42  
Tendres et délicieux morceaux de poulet, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

**VÉGÉTARIEN**   21 38  
Poivrons, oignons, zucchini et champignons délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

**BŒUF** 28 52  
Mignons de bœuf en lanières, poivrons, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.  
Extra champignons : 2.50 \$

**CREVETTES** 25 46  
Crevettes, poivrons, zucchini, oignons et bacon délicatement assaisonnés, sautés et garnis de fromage.

Nos fajitas sont servis sur une plaque chauffante et accompagnés de trois (3) tortillas de farine de blé, de riz, de guacamole et d'une purée de haricots. Option <sup>SG</sup> si servis avec tortillas de maïs.

## PLATS PRINCIPAUX

### ENCHILADAS

#### DE SALSA ROJA (AU CHOIX : DOUCE - MOYENNE - PIQUANTE) 22

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé servies dans une sauce aux tomates rouges et garnies d'oignons, fromage et crème sûre. Extra fromage 3,50 \$

#### DE SALSA VERDE (SEULEMENT PIQUANT) 24

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce aux tomates vertes et garnies d'oignons, fromage et crème sûre. Extra fromage 3,50 \$

#### DE SALSA MOLE 26

Trois (3) tortillas de maïs farcies de poulet émincé, servies dans une sauce onctueuse à base de cacao et composées d'une variété de 15 épices, garnies d'oignons et de graines de sésame.

Les enchiladas sont accompagnés de riz et d'une purée de haricots.

#### ✓ VÉGÉTARIENS (AU CHOIX : LÉGUMES SAUTÉS, FROMAGE OU PURÉE DE HARICOTS)

### TOSTADAS

Deux (2) tortillas de maïs croustillantes nappées de purée de haricots et de la protéine de votre choix, garnies de laitue, crème sûre, pico de gallo et fromage.


#### BŒUF HACHÉ ET LÉGUMES (PICADILLO) 22

#### POULET ET OIGNONS (TINGA) 23

#### MIXTE (PICADILLO ET TINGA) 23

#### VÉGÉTARIEN (LÉGUMES SAUTÉS OU PVT) 21

#### CEVICHE 29

Poisson du jour cuit dans le jus de lime, pico de gallo, morceaux d'avocat, déposé sur une tortilla de maïs crouillante garnie de mayo épicée. 

Les tostadas sont accompagnées de riz et de guacamole.

## PLATS PRINCIPAUX

### LES DÉCOUVERTES

Dans cette section, Guacamole y tequila vous offre des mets typiques provenant de différentes régions du Mexique. Vous aurez l'embarras du choix !

#### ENSALADA GUACAMOLE Y TEQUILA 22

Salade de poulet grillé, morceaux d'avocat, carotte, radis, maïs, concombres, totopos, fromage et vinaigrette aux piments chipotles.

#### COCHINITA PIBIL 24

Porc effiloché cuit sur une feuille de banane servi avec deux (2) tortillas de maïs et d'un accompagnement d'oignons rouges et de piments forts. La cochinita pibil est servie avec riz, purée de haricots et salade du chef.

#### MOLE CON POLLO 25

Hauts de cuisse de poulet nappés d'une sauce onctueuse à base de cacao et composée d'une variété de 15 épices, assaisonnés de graines de sésame et accompagnés de deux (2) tortillas de maïs, riz, purée de haricots et salade du chef.

#### PESCADO ZARANDEADO 25

Papillote de poisson du jour, légumes et sauce épicée, servie avec riz et salade du chef.

#### MIXIOTE CARNERO 28

Agneau en cubes servi dans une sauce aux piments ancho y morita, servi avec trois (3) tortillas de maïs et accompagné de riz, coriandre, oignons, purée de haricots et salade du chef.

#### PESCADO A LA VERACRUZANA 26

Filet de morue nappé d'une sauce tomate, olives et câpres accompagné de riz et salade du chef.

#### ARRACHERA (POUR 2) 69

Un délicieux mélange de filet mignon de bœuf, chorizo, oignons, poivrons, cactus, fromage, pico de gallo et avocat, accompagné de riz, purée de haricots, guacamole et de six (6) tortillas de maïs.

# MEXIBOLS

TOUS NOS BOLS MEXICAINS SONT COMPOSÉS DE RIZ, LAITUE, RADIS, SALADE DE CHOU, MAÏS EN GRAINS, CONCONBRES, PURÉE DE HARICOTS, GUACAMOLE ET CROUSTILLES DE MAÏS.

**FAITES VOTRE CHOIX !!** 

## VÉGÉ *(PICO DE GALLO, MANGUES)*

<b>BOULETTES CROUSTILLANTES AUX HARICOTS</b> 	23
<b>CACTUS &amp; FROMAGE GRILLÉ</b> 	24

## AL PASTOR *(ANANAS, CORIANDRE, OIGNONS, LIME)*

<b>PORC MARINÉ</b>	24
<b>TOFU MARINÉ EN CUBES</b> 	23

## PICADILLO *(PICO DE GALLO, CRÈME SÛRE, FROMAGE)*

<b>BOEUF HACHÉ À LA CHIPOTLE</b>	24
<b>PROTÉINE VÉGÉTALE TEXTURÉE (PVT)</b> 	22

## COCHINITA PIBIL *(OIGNONS MARINÉS, JALAPEÑO, CORIANDRE, LIME)*

<b>PORC EFFILOCHÉ</b>	25
<b>JACQUIER/JACKFRUIT</b> 	28

## À LA DIABLA *(PICO DE GALLO, FROMAGE, CRÈME SÛRE, LIME)*

<b>POULET GRILLÉ AUX PIMENTS, TOMATES, TEQUILA</b>	25
<b>CREVETTES GRILLÉES AUX PIMENTS, TOMATES, TEQUILA</b>	26

## FAITES UN CHOIX DE SAUCE :

<b>CRÈME SÛRE CHIPOTLE</b> 	
<b>MAYO ÉPICÉE</b> 	
<b>TAMARINDO SUCRÉ</b> 	
<b>SAUCE TOMATILLO, CORIANDRE &amp; LIME</b> 	

# NACHOS

NOS FAMEUX NACHOS SONT COMPOSÉS DE CROUSTILLES DE MAÏS FAITES MAISON, FROMAGE FONDU, LAITUE, PICO DE GALLO ET CRÈME SÛRE. ILS SONT ACCOMPAGNÉS DE GUACAMOLE ET D'UNE PURÉE DE HARICOT.

FAITES VOTRE CHOIX DE PROTÉINE ! 

## PICADILLO VÉGÉ 22

Protéine végétale texturée et légumes dans une sauce aux piments chipotle.

## TOFU AL PASTOR 22

Tofu mariné dans un mélange de piments accompagné de morceaux d'ananas.

## NOPALES 23

Cactus et oignons sautés.

## PICADILLO 24

Boeuf haché et légumes en sauce chipotle.

## JACKFRUIT PIBIL 28

Jacquier al achiote.

## CHORIZO 24

Saucisson mexicain fait maison.

## TINGA 24

Poulet effiloché et oignons en sauce chipotle.

## CARNITAS 24

Confit de porc aux fruits tropicaux.