

## Apéritifs

SANGRIA	le verre 4€	le pichet de 1l 15€
APEROL SPRITZ		6€
COUPE CRÉMANT		6€
KIR ROYAL		6€
MARTINI		4.50€

## Cocktails 9€

MARGARITA  
TEQUILA SUNRISE  
DAIQUIRI  
PIÑA COLADA

MOJITO  
CUBA LIBRE  
BLOODY MARY  
SEX ON THE BEACH

## Bières

	30 cl	50 cl
<b>PRESSION</b>		
Bofferding Pression	3.20 €	5€
Battin Pression	3.50 €	5€
Battin Blanche	3.50 €	5€
Erdinger	3.50 €	5€
Pican bière	4.50 €	
Panache	3€	

### BOUTEILLES

Corona	4.80€
Sol	4.80€
Modelo	6€
Pacifico	6€
Bières artisanales mexicaines (selon arrivage)	6€
Bière sans alcool	3€
Michelada	6.50€
Cubetazo (6 bières) Corona ou Sol	25€

## Vins

VERRE ROUGE / ROSÉ / BLANC	4.50€
PICHET 25 CL	8€
PICHET 50CL	16€

### ROUGE / MEXIQUE

Demandez notre sélection de vins du mois

### ROUGE / CHILI

Cabernet Sauvignon 2014 20€ la bouteille

### ROUGE / ARGENTIN

Malbec 2015 22€ la bouteille

### ROUGE / ESPAGNE

Marques de Cáceres Crianza Roja 36€ la bouteille

## Soft drinks

AGUA DE HORCHATA (eau de riz avec cannelle)	3.50€
AGUA DE JAMAICA (eau d'hibiscus)	3.50€
VIVA / ROSPORT BLUE	2.50€/4€
COCA, COCA LIGHT, COCA ZERO,	3€
ICE TEA, FANTA (33CL)	3€
JUS DE FRUIT	3€



## Hot drinks

ESPRESSO	2.50€
CAFÉ	2.50€
THE	3€

## Digestifs et liqueurs

LIQUEUR TEQUILA ROSE	5€
LIQUEUR PATRON TEQUILA CAFÉ	6€
LIQUEUR KAHLUA	5.50€
LIQUEUR BAILEYS	5.50€
LIQUEUR AMARO AVERNA	5.50€
LIQUEUR AMARETTO	6€

RHUM ZACAPA 23 AÑOS	12€
RHUM DIPLOMATICO	11€

WHISKY CHIVAS REGAL	11€
WHISKY JACK DANIEL'S	7€

COGNAC REMY MARTIN	8€
--------------------	----

### BLANCO

prix shot

Don Julio blanca	6€
KAH blanca	8.50€
Avion blanco	5.30€
Patron Silver	6.80€
1800 Silver	6€
Jimador blanco	4€
Jose Cuervo Silver	3.50€
Calle 23 blanco	5.80€

### REPOSADO

prix shot

Herradura reposado	6€
1800 reposado	4.80€
Don Julio reposado	6.90€
Avion reposado	5€
Patron reposado	7.80€

### AÑEJO

prix shot

KAH añejo	10€
Don Julio 1942	23€

### MEZCAL

prix shot

Marca Negra Esp.	18€
Bruzo	8.50€
Beneva	4€

## Shots et Tequilas 2.50€

FRIDA MUPPET  
DIEGO MUPPET

ZICATELA MUPPET  
TEQUILA PAF



# Frida

Cantina Mexicana



# Menu resto

CUISINE MEXICAINE AUTHENTIQUE

No somos un restaurante, nos somos un bar, somos una Cantina



## Entradas / Antojitos

IDÉAL POUR ACCOMPAGNER UNE BONNE BIÈRE!

**QUESADILLITA**  **7€**  
Tortilla (blé ou maïs) avec fromage, laitue, tomate et oignon

**QUESADILLITA DE NOPALES (cactus)**  **9€**  
Tortilla (blé ou maïs) avec fromage et du très bon cactus mexicain - idéal pour les curieux

**GUACAMOLE**  **chico 7€ grande 9€**  
Délicieux avocats frais, citron vert, tomate, oignons, coriandre et beaucoup d'amor a la mexicana  
**N'hésitez pas à demander un supplément piment** 

**NACHOS DOÑA LUPITA**  **chico 7€ grande 9€**  
Tortilla de maïs frits servis avec crème, fromage fondu, haricots rouges et guacamole

**NACHOS DON GUS** **chico 7€ grande 9€**  
Le même que Doña Lupita avec du poulet en plus

**SALADE DE NOPALES**  **9€**  
Très bon cactus mexicain assaisonné avec oignons, tomates et coriandre - Un délice!

**POZOLE (uniquement certains jours)** **9€**  
Soupe typique de la gastronomie mexicaine à base de poulet et maïs soufflé Cacahuazintle

## Quesadillas Mexas 10€

Recette savoureuse à base de tortilla grillée garnie de fromage fondu - accompagnée de haricots rouges, guacamole et nos délicieuses sauces de la Cantina

**LA CLÁSICA**  
Fromage, jambon, laitue, tomate

**LA CHILANGA**  
Fromage, jambon, chorizo, avocat, tomate, laitue, oignons

**LA NORTEÑA**  
Fromage, chorizo, tomate, oignon, laitue

**LA JAROCHA**  
Fromage, poulet mayonnaise, avocat, tomate, laitue

**LA POBLANA**  
Fromage, jambon, œuf, tomate, laitue

**LA REGIA**  
Fromage, poulet, tomate, laitue

**LA VERACRUZANA**  
Fromage, thon mayonnaise, tomate, laitue

**LA YUCATECA**  
Fromage, thon, avocat, tomate, laitue

**LA OAXAQUEÑA**   
Fromage, tomate, laitue, avocat

## Menus para niños 8.50€

+ dessert Flan Oaxaqueño 11€!!! Mardi et mercredi -50%

**MENU CHAMACO**  
Quesadilla de fromage, jambon ou poulet, tomate, laitue servie avec du riz et haricots rouges

**MENU CHILPAYATE**  
Assiette de nachos au poulet avec crème et fromage fondu servie avec du riz et haricots rouges

## Nuestros platos tipicos 13€

**CHILAQUILES AU POULET OU VÉGÉTARIENS**   
Une recette incontournable : Totopos de maïs, sauce chipotle, poulet ou légumes, fromage fondu et crème fraîche

**FRIJOLAS CHARROS**   
La receta de la abuela : haricots rouges, viande de bœuf, saucisse et chorizo, légèrement épicé

Plats accompagnés de haricots rouges et guacamole


**TINGA DE POLLO**  
Poulet mariné dans une sauce typique de chile chipotle et servis dans sa cassiolette

**ENCHILADA DE MOLE NEGRO**   
Ayyy papi ! Spécialité culinaire mexicaine originaire de Oaxaca. Tortilla garnie de poulet, recouverte de sauce mole (à base de cacao, épices, cacahuètes, feuille d'avocatier et légendes mexicaines) le tout recouvert de fromage fondu

**ENCHILADA ROJA**   
Super tortilla garnie de poulet, recouverte de sauce à base de chipotle et de fromage fondu


**ENCHILADA VERDE**   
Super tortilla garnie de poulet, recouverte de sauce à base de tomate verte (100% originaire du Mexique), piment vert et fromage fondu.

Les enchiladas noires, rouges ou vertes peuvent être également servies en version végétarienne

**MOLE DE POLLO**   
Poulet cuisiné avec la sauce typique mole (à base de cacao, épices, cacahuètes, feuille d'avocatier et légendes mexicaines) servi avec du riz et des tortillas

**QUESO FUNDIDO**  
Para chiuparse los dedos !! Fromage fondu avec du chorizo, du bœuf et des petits légumes, servi avec des tortillas


**FAJITAS DE POULET OU BŒUF**  
Poulet ou bœuf émincé, préparé avec un mélange de légumes cuits à la vapeur, servi avec du riz, des tortillas et les incontournables sauces rouge et verte

**BURRITO DE POULET / BŒUF OU VÉGÉTARIEN**   
Tortilla garnie de poulet ou bœuf émincé, riz, fromage et légumes

**TAMALES (uniquement certains jours)**  
L'héritage de nos ancêtres à base de pâte de maïs cuit et servie dans une feuille de banane

**POZOLE (uniquement certains jours)**  
Soupe typique de la gastronomie mexicaine à base de poulet et maïs soufflé Cacahuazintle

Tortillas supplémentaires (blé ou maïs) 2€  
Supplément riz, frijoles, guacamole, totopos de maïs 1€

Plat végétarien   
Ayyy Caramba! Ça pique!

## Formule midi / lunch combo

**FORMULA ZAPATA**

13<sup>90€</sup>

Sangria  
Quesadilla Mexa  
Boisson OU dessert  
Café OU thé

**FORMULA PANCHO VILLA**

15<sup>90€</sup>

Sangria  
Fajitas OU Burrito  
Boisson OU dessert  
Café OU thé

**FORMULA DON PORFIRIO**

19<sup>90€</sup>

Sangria  
Entrée au choix\*  
Fajitas OU Burrito  
Boisson OU dessert  
Café OU thé

## Formule du soir / dinner combo

**FORMULA XOLOTL**

18<sup>90€</sup>

Sangria  
Fajitas OU Burrito  
Boisson OU dessert  
Café OU thé OU tequila

**FORMULA DIEGO**

23<sup>90€</sup>

Sangria  
Entrée au choix\*  
Fajitas OU Burrito  
Boisson OU dessert  
Café OU thé OU tequila

**FORMULA FRIDA**

28<sup>90€</sup>

Sangria  
Entrée au choix\*  
Fajitas OU Burrito  
Boisson  
Dessert  
Café OU thé  
Tequila

Dans toutes les formules (sauf Zapata)

↳ possibilité de choisir tout autre plat de la carte (supp. 2€)

Boissons au choix comprises dans les formules

- ↳ 1 bière pression (30cl)
- ↳ 1 Verre vin
- ↳ 1 Jus de fruit
- ↳ Agua de sabor de la Cantina (Jamaica / Horchata)



## Postres / Desserts 450€

Tous nos gâteaux sont faits maison - Hechos en la Cantina!

GÂTEAU MAÏS

GÂTEAU BANANE

FONDANT Cacao

RIZ AU LAIT

TAMAL DULCE

FLAN OAXAQUEÑO

La liste des allergènes et intolérances alimentaires contenus dans les plats et boissons est disponible au comptoir