



# RESTAURANT



## LAS MARGARITAS

**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**

### Bienvenue / Bienvenidos

Karina, originaire du Mexique et Dominique, Chef de cuisine à l'international depuis de longues années sont heureux de vous recevoir dans leur restaurant d'authentiques spécialités Mexicaines.

- Tous nos plats sont élaborés sur la base d'authentiques recettes Mexicaines et préparés dans notre cuisine, à part les tortillas et les chips de maïs.
- Toutes nos spécialités sont expliquées avec détails sur notre carte pour une meilleure compréhension du menu.
- Merci de prendre le temps de les lire afin de faciliter la prise de votre commande, de plus, vous pouvez les voir sur notre vidéo.
- En espérant que vous passiez un agréable moment avec nous en découvrant de nouvelles saveurs.

Nous vous souhaitons un bon appétit !!!!

Le deseamos un buen provecho !!!!

Tortillas : Galettes de blé.

Tacos : Tortillas roulées avec un ingrédient à l'intérieur.



## NOS ENTREES

**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**

Toutes nos entrées sont faites pour être partagées

8.50 €

Nachos de cochinita de porc et cheddar fondu

Tortillas chips de maïs recouverte de confit de porc et fromage cheddar fondu

Empanadas. 4 pièces ( maison )

Pate salée farcie aux petits légumes  , servi avec sauce chimichurri

Nems 6 pièces ( maison )

Nems de poulet au piment jalapeño et sa sauce Mexicaine

Samosas 6 pièces ( maison )

samosa de crevettes à la coriandre et sa sauce mexicaine

Quesadillas de magret de canard fumé

Tortilla de blé farci avec fromage et magret de canard fumé.

Terinne de jarret de porc au piment chipotle

servi avec oignon rouge à la coriandre et tortillas chips

Molotes

Pâte brisée de maïs farcie à la viande et haricots rouges

Assiettes pour la famille.....25.00€

Guacamole, 3 samosas, 3 nems, 4 empanadas et purée de haricot



# NOS PLATS MEXICAINS

**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**

## LES FAJITAS MEXICAINE

Faites vos tacos avec les lamelles de viande de votre choix sautées à la plancha avec des oignons et poivrons.

- Lamelles de filet poulet.....17.00 €
- Lamelles de bavette de bœuf.....17.00 €



## LES ENCHILADAS

Tortillas farcies avec l'ingrédient de votre choix recouvert d'une des trois sauces suivantes : Tomate / Avocat et coriandre / Bleu d'Auvergne et gratinées aux deux fromages

- Poulet.....17.00 €
- Ratatouille .....16.00 €
- Crevettes.. .....19.00 €



# NOS PLATS MEXICAINS

**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**

## NOS VIANDES A LA MEXICAINE

Faites vos tacos vous-même avec la viande de votre choix

LA COCHINITA : Confit d'échine de porc marinée au Roucou et piments

Mexicains

17.00 €

LA BARBACOA : Hampes de bœuf cuit à feu lent dans des feuilles de bananier et un consommé de piments Mexicains

17.00 €

LE TACO AL PASTOR : Viande de porc cuite avec épices mexicaines et jus d'ananas

17.00 €



CHILI CON CARNE : Traditionnel ragout de viande de bœuf hachée et haricots, aromatisé à la coriandre

17.00 €

LES TRAVERS DE PORC : Travers de porc mariné dans sa sauce barbecue et cuisiné au four

18.00 €

## LA TAQUIZA

Mini buffet sur votre table avec, Cochinita, Barbacoa, Taco al pastor, Riz, Guacamole, Sauce mexicaine et Tortillas à volonté

POUR 3 PERSONNES OU  
PLUS 20.00 € / PERS



# NOS SPECIALITES

## NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.

CREVETTES A LA MEXICAINE : Cassolette de crevettes sautées au beurre à l'ail et coriandre 19.00 €

POULET SAUCE MOLE POBLANO : Aiguillettes de poulet à la sauce cacao, cacahuète et piment Mexicain 17.00 €

QUESADILLA MEXICAINE : Tortilla de blé farcie de fleurs de courgettes et fromage 17.00 €

BURRITOS DEL PESCADOR : Tortillas de blé garnies de poisson et crevettes, et sa sauce pico de gallo 17.00 €

POISSON TABASCO : Filet de poisson cuit dans une feuille de banane avec du poivre Mexicain 18.00 €



## ASSIETTE DECOUVERTE

- Chile con carne
- Quesadilla de poulet
- Burrito del pescador
- Enchilada de poulet
- Guacamole, salade et riz



20.00 €



## MENU ENFANTS

Quesadillas de fromage ou nugget de poulet avec frite  
Et salade / glace ou sorbet ..... 10.00 €

## NOS DESSERTS

8.00 €

Tiramisu mojito à la menthe fraîche

Crème brûlée vanille et ananas

Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise

Panacotta à la verveine du Velay et son coulis de mangue

Faïsselle de caillé doux.....3.50 €

5.00 €



Glace ou sorbet  
Mangue, framboise  
Citron, fruit de la passion  
vanille et chocolat



# CARTE DES VINS

## Vins Rouges :

75cl

37.5cl

### COTES DU RHONE VILLAGE SAINTE CECILE CUVÉE LES TAVANS

Parée d'une robe intense et profonde aux nuances violettes, cette cuvée livre un bouquet mêlant garrigue, fruits rouges mûrs à une note subtilement boisée. La bouche possède une attaque discrète et d'une grande élégance qui séduit par son équilibre, l'harmonie de son tanin au grain très fin, ses arômes intenses de fruits confiturés doucement épicés, et sa finale réglissée

22.00 €

### COTES D'Auvergne AOP LES VOLCANS ROUGE DES PRAT SAINT VERNY

Ce vin d'Auvergne à la robe pourpre très soutenu, délivre des arômes de cassis et grenadine. Il est léger et désaltérant. Équilibrée et veloutée une fin longue et structurée.

24.00 € 14.00 €

### FAUGÈRES AOP LE CLOS DE LORT VIEIL BIO ROUGE DOMAINE BENEZECH BOUDAL

Ce vin bio présente une jolie robe grenat. Le nez fruité, intense et élégant précède à une saveur ample, racée, avec des tanins soyeux aux arômes de fruits et notes d'épices douces.

27.00 €

### PIC SAINT LOUP AOP CUVÉE LA DANSE DU LOUP ROUGE

La robe est parée d'un rouge vif et brillant. Nez expressif avec des arômes de fruits rouges évoluant vers les fruits cuits. Bouche harmonieuse avec du gras de la rondeur et des tannins fondus.

27.00 €

### SAINT NICOLAS DE BOURQUEIL AOP L'AULNAY VIEILLE VIGNE

Ce vin de Cabernet Franc est souple et fruité. Rouge soutenu au reflets pourpres Franc et puissant sur les notes de fruits rouges.

28.00 € 19.00 €

### CROZE HERMITAGE AOP CUVÉE LES JALETES ROUGE JABOULET AÎNÉ

Ce vin issu du cépage syrah des galets de la région de tain l'Hermitage exprime le savoir-faire de la maison Jaboulet avec ces notes fleuries de violette et ce soupçon de réglisse !

38.00 €

### PETITE SIRAH BAJA CALIFORNIA L.A. CETTO (MEXIQUE)

Cépage zinfandel dans un style souple et charnu - Puissance et dense avec un nez sur les fruits rouges (framboise et cerises)

23.00 €



# CARTE DES VINS

## Vins Rosés :

75cl 37.5cl

### LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS ROSE IGP PAYS DU GARD ROSE

D'une lumineuse robe rose très pâle aux reflets clairs, ce rosé complexe et intense et fruité exprime des notes de pêche blanche et d'agrumes. La bouche est fraîche, marquée par des notes citronnées

20.00 €

### COTES DE PROVENCE AOP CUVÉE LE BAILLI DE PROVENCE ROSE

Belle robe qui dévoile un bouquet élégant et complexe, minéral, floral et fruité. Un ensemble harmonieux et structuré.

23.00 € 15.00 €

### MARQUES DE CACERES ( ESPAGNE )

60 % grenache et 40 % tempranillo. Rosé très pale, Pétales de roses et fines notes de pêche blanche. Délicat, vif avec des touches de fruits blancs.

24.00 €

## Vins blancs :

75cl 37.5cl

### MARIUS VIOGNIER BLANC IGP PAYS D'OC - MICHEL CHAPOUTIER

D'une robe jaune pâle, avec des reflets or, ce viognier exprime des notes de poire juteuse et de fleurs blanches. Suave, gourmand et équilibré, ce vin présente une belle fraîcheur et de la persistance.

19.00 €

### CHARDONNAY CUVÉE TERRE D'AMANDIER BLANC IGP D'ARDECHE VIGNERONS ARDECHOIS

A l'unisson, le palais se révèle riche et long. Ses arômes de fruits blancs, ses notes florales et d'amande fraîche se termine par des notes de torréfaction et de beurre. D'une belle matière, ample et grasse, la bouche finit sur une belle fraîcheur

26.00 €

### SAINT VERAN AOP CUVÉE LES PRELUDES BLANC 75CL LA CAVE DES TERRES SECRETES

La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits (pêches, poire) et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille). En bouche, le gras et l'onctuosité s'équilibrent.

32.00 €



# CARTE DES VINS

## Vins blancs :

75cl

Verre

### VILLA CHAMBRE AMOUR BLANC MOELLEUX LIONEL OSMIN

Dès les premiers frimas de l'automne, les grappes dorées et gorgées de soleil de Gros Manseng et de Sauvignon Blanc sont ramassées pour donner ce vin moelleux, rafraîchissant et doux à la fois. Il enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon et par son degré d'alcool faible (10,5 %). Une cuvée qui porte le nom évocateur de la célèbre plage d'Anglet au Pays basque, sur la Côte Atlantique.

25.00 €

4.00 €

## Champagne :

75cl

### YVELINE PRAT

35% Chardonnay, 30% Pinot noir et 35% Pinot Meunier. Vieilli 2 ans dans nos caves. Le nez est ouvert, ample et mûre avec des arômes d'amandes et de miel. L'aération du champagne laisse s'exprimer la mirabelle, la confiture d'abricot et une touche de cannelle. L'attaque en bouche est fraîche et très rapidement la douceur prend le relais. On retrouve la sensation de fruits mûrs et juteux. S'en suit une note de fleurs sucrées et de jasmin.

45.00 €

## LES VINS EN PICHET OU AU VERRE

50cl

25 cl

Verre

### ROUGE :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### TERRES BLANCHES LES CELLIER DES CHARTREUX AOP COTES DU RHONE ROUGE

### ROSE :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### GRIS GRENACHE LES VIGNERONS ARDECHOIS

### I G P D'ARDECHE ROSE

### BLANC :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### CHARDONNAY CAVE ST PAULET / I G P PAYS D'OC BLANC

