

1

CHOISISSEZ UN REPAS À PERSONNALISER

Commencez par choisir votre option préférée.



BURRITO

Une tortilla de blé avec votre choix de viande, riz, haricots ou légumes fajita, sauce, guacamole et crème ou fromage.



ASSIETTE

Votre choix de viande, riz, haricots ou légumes fajita, sauce, guacamole et crème ou fromage, le tout servi dans un bol.



TACOS

Tortillas souples ou croquantes avec votre choix de viande, légumes fajita, sauce, guacamole et crème ou fromage.



SALADE

Sur un lit de laitue découpée, votre choix de viande, haricots ou légumes fajita, sauce, guacamole et crème ou fromage.

2

SÉLECTIONNEZ VOTRE VIANDE ET VOS GARNITURES

FAITES VOTRE CHOIX DE VIANDE PRODUITE DE MANIÈRE RESPONSABLE

Vous pouvez choisir parmi quatre types de viande. Vous pouvez choisir une double portion de viande ou mélanger les différents types si vous le souhaitez.



STEAK

Viande de bœuf de Charolles (AOC), marinée dans notre sauce chipotle pimentée aux saveurs fumées, puis grillée.



CARNITAS

Viande de porc Blythburgh élevé en plein air, assaisonnée avec du thym, du laurier, des baies de genièvre et du poivre noir. Servie effilée.



POULET

Viande en provenance de la région d'Anenis (Loire Atlantique), marinée une nuit entière dans notre sauce chipotle pimentée aux saveurs fumées, puis grillée.



BARBACOA

Viande de bœuf d'élevage fermier braisée dans une sauce chipotle pimentée, agrémentée de cumin, de clous de girofle, d'ail et d'origan. Servie effilée.

AJOUTEZ DU RIZ, DES HARICOTS OU DES LÉGUMES FAJITA

Sélectionnez un mélange de riz et de haricots ou, pour les plus intrépides, accompagnez ce riz de légumes fajita.



RIZ COMPLET AU CITRON VERT ET À LA CORIANDRE

Riz complet cuit à la vapeur, assaisonné de coriandre fraîche et d'un filet de jus de



RIZ BLANC AU CITRON VERT ET À LA CORIANDRE

Riz blanc cuit à la vapeur, assaisonné de coriandre fraîche et d'un filet de jus de



HARICOTS NOIRS

Haricots noirs assaisonnés avec du piment chipotle, de l'ail, du cumin grillé et de l'origan.



HARICOTS PINTOS

Haricots pinto assaisonnés avec du piment chipotle, de l'ail, du cumin grillé et de l'origan.



LÉGUMES FAJITA

Poivrons et oignons légèrement caramélisés assaisonnés avec de l'origan.

ET POUR COURONNER LE TOUT...

Vous pouvez compléter votre création avec votre choix de sauce(s), de guacamole, de crème, de fromage et de laitue.



SAUCE AUX TOMATES FRAÎCHES (DOUCE)

Des tomates bien mûres et des oignons rouges, des piments jalapeño et de la coriandre fraîche pour une saveur acidulée et rafraîchissante.



SAUCE TOMATILLE AU PIMENT FORT (PIQUANT)

Purée de piment d'arbol, de tomates et d'épices.



CRÈME

Crème entièrement obtenue par fermentation naturelle.



SAUCE TOMATILLE AU PIMENT VERT (MOYENNEMENT PIQUANTE)

Tomatilles, tomates et jalapeños rôtis accompagnés d'oignons rouges, d'aromates frais et de cumin grillé.



SAUCE AU MAÏS ET AU PIMENT GRILLÉ (MOYENNEMENT PIQUANTE)

Maïs blanc doux avec piments poblano grillés, jalapeños, oignons rouges, coriandre fraîche et citron.



LAITUE

Laitue fraîche croquante.



GUACAMOLE

Avocats bien mûrs avec des oignons rouges, des jalapeños, de la coriandre fraîche et du jus de citron.



FROMAGE

Fromage Monterey Jack affiné, découpé chaque jour dans nos cuisines.

3

ACCOMPAGNEMENTS ET BOISSONS

Complétez votre repas avec une boisson et nos chips tortilla accompagnées de guacamole ou de sauce.



CHIPS TORTILLA ET GUACAMOLE

Chips tortilla frites chaque jour, avec un zeste de citron vert et de sel casher, servies avec du guacamole frais, préparé à la main.



CHIPS TORTILLA ET SAUCE

Chips tortilla frites chaque jour, avec un zeste de citron vert et de sel casher, accompagnées de la sauce de votre choix.



MARGARITAS

Tequila, triple sec, mélange de jus de citron et de citron vert, et nectar d'agave.



BOISSONS EN BOUTELLES, SODAS, BIÈRE

Pour vous désaltérer, vous avez un choix de jus de fruit, d'eau en bouteille, de soda ou de bière.