



MILPAN

Restaurant mexicain

ENTRÉES

Sope au calamar 13€

Galette de maïs recouverte de purée d'haricots blancs, calamar grillé, garniture fraîche et *salsa negra*

Tlacoyo de bœuf 12,50€

Galette de maïs farcie d'haricots blancs, surmontée de bœuf grillé et ses garnitures traditionnelles

Velouté du moment 10€

Option végétarienne disponible sur demande

Camarón en taco 9,50€

Galette frite garnie de crevette, accompagnée de guacamole traditionnel

PLATS

Noix d'entrecôte 30€

Black Angus (250g)

façon *tampiqueña*

Enchilada verte, purée d'haricots blancs, *guacamole* traditionnel et riz à la mexicaine

Suprême de pintade au mole 21€

Riz à la mexicaine, salade de *nopales*, *enfrijolada*

Pescado à la Veracruzana 24€

Poisson en sauce tomate, olives vertes et poivron rouge avec du riz à la mexicaine, purée d'haricots blancs et salade fraîche

Plat végétarien du moment 18€

BOISSONS

Eau du jour 4€ - 8€

(Jamaica, Horchata, fruits frais)

Sirops 3€

Jus de fruits 3,50€

Sodas 3,80€ - 5€

Eaux 4€ - 6€

Cocktails 9€

Bières 4€ - 7€

Mexicaines selon les arrivages

Boissons chaudes 2,50€ - 3€

Café ou Décaféiné
Thé ou Infusion

Whisky 8€ - 11€

Tequila

Mezcal et sotol

Vins mexicains

Vins français

DESSERTS

Salade de fruits 9€

Muffin de maïs 9€

Accompagné d'un sorbet citron

Buñuelo revisité 8€

Mini galette de blé frite, crème de banane, sauce au chocolat, crème fouettée aux cendres de feuille de maïs et sorbet cassis

Coupe Colonel Villa 10€

Au choix mezcal ou tequila

Glaces 6€ - 8€

Chocolat, vanille, framboise, citron

Certains plats de notre menu peuvent contenir les allergènes suivants :

Gluten - Œufs - Lactose - Fruits à coque - Crustacés - Poisson
Céleri - Alcool

Nous vous invitons à consulter notre personnel si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires spécifiques.

Nos équipes seront ravies de vous guider dans vos choix.

Tous nos prix sont indiqués en euros TTC.