



SPEISEKARTE

Français





COCKTAILS

Mojito <i>Havana Club, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	14.00
Mojito de Fresa <i>Havana Club, menthe fraîche, fraises, sucre de canne</i>	14.00
Caipirinha <i>Cachaca, citrons verts, sucre de canne</i>	14.00
Caipirinha de Fresa <i>Cachaca, fraises, sucre de canne</i>	14.00
Caipiroska (Blanca / Roja) <i>Vodka (blanche ou rouge), citrons verts, sucre de canne</i>	14.00
Piña Colada <i>Bacardi, crème de coco, jus d'ananas</i>	15.00
Fresa Colada <i>Bacardi, crème de coco, fraises</i>	15.00
Margarita <i>Tequila, curaçao triple sec, jus de citron vert</i>	15.00
Margarita Fresa <i>Tequila, curaçao triple sec, jus de citron vert, nectar de fraise</i>	15.00
Margarita à la mangue <i>Tequila, curaçao triple sec, jus de citron vert, nectar de mangue</i>	15.00
Banana Daiquiri <i>Bacardi, jus de citron vert, sirop de sucre, banane fraîche</i>	15.00
Tequila Sunrise <i>Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	15.00
Daiquiri (Hemingway) <i>Havana Club, jus de citron vert, sucre de canne</i>	15.00
Mai - Tai <i>Bacardi(Dunkel), liqueur d'abricot, jus de citron vert, jus d'orange</i>	15.00
La Fruta <i>Liqueur de la passion, jus d'orange, jus d'ananas</i>	15.00
Sexe en la playa <i>Vodka, liqueur d'abricot, jus de canneberge, jus d'orange</i>	15.00
La Pisina <i>Bacardi, Cream of Coconut, Blue Curacao, jus d'ananas</i>	15.00
Thé glacé Long Island <i>Vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, jus de citron, coca cola</i>	18.00
Hugo Cubano <i>Sirop de fleurs de sureau, prosecco, menthe, citron vert, tranche d'orange</i>	13.00

COCKTAILS sans alcool

La Fruta Fresca <i>Mangue, banane fraîche, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne</i>	13.00
LA BOMBA FRECSA <i>Mangue, fraises, banane, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne</i>	13.00
Mojito Virgen <i>Ginger Ale, menthe fraîche, citrons verts, sucre de canne</i>	12.00
Mojito Virgen de Fresa <i>Ginger Ale, menthe fraîche, fraises, sucre de canne</i>	12.00
Caipirinha Fit <i>Ginger Ale, citrons verts, sucre de canne</i>	12.00
Caipirinha Fit de Morango <i>Ginger Ale, fraises, sucre de canne</i>	12.00
Piñita Colada <i>Crème de noix de coco, jus d'ananas</i>	12.00
Fresita Colada <i>Crème de noix de coco, fraises, jus d'ananas</i>	12.00





SALADE

Ensalada Verde 11.00
Salade verte fraîche avec avocat

Ensalada Mixta 12.50
Salade mixte, différents types de salade, avocat, concombre, maïs, champignons, salade de carottes.

Ensalada de Pollo 20.50
Salade mexicaine typique avec du poulet frit sur une salade Iceberg Aderezo-Chipotlesauce servie sur salade Iceberg

Ensalada Caesar 19.00
La salade César est une salade internationalement connue dans la cuisine américaine. dans la cuisine américaine, attribuée à l'Italo-Américain Cesare Cardini. à l'Italo-Américain Cesare Cardini. L'ingrédient principal est la laitue romaine, qui est servie avec une vinaigrette spéciale et croûtons, tranches de bacon et parmesan est servi. En plus des lanières de poitrine de poulet juteuses 24.00

Assalada de Camarones 22.50
Crevettes frites et vinaigrette Balsamico servies sur une salade Iceberg sur une salade Iceberg fraîche

Ceviche de Camarones 19.00
Création de Crevettes, Crevettes, Jalapenos, oignons, sauce tomate épicée, jus de citron vert

Ensalada El Mex 16.50
Salade mixte, avec mangue, ananas, avocat, tomates cerises, concombre, rouge, etc. Oignons, tranches de pommes de terre et trempette à la crème Sauer

NACHOS

Guacamole con Totopos 15.00
Le plat le plus célèbre du Mexique. Les chips de tortilla au fromage Chips de tortilla au fromage sont servis avec du Guacamole, la fameuse mousse d'avocat d'avocat

Tres Salsas para picar 16.00
Les chips de tortilla au fromage sont servies avec trois sont servies avec trois types de sauces, Salsa roja, Guacamole, crème aigre

Nachos Norteños 18.00
Les frijoles sont la mousse de haricots la plus célèbre du Mexique. Dans ce plat, on étale les frijoles sur les nachos qui sont ensuite recouverts de fromage. qui sont ensuite recouverts de fromage. En accompagnement la fameuse sauce Guacamole. Un plat incontournable de tout restaurant mexicain





Entrées

Tapas

16.00

En entrée ou à l'apéro, sur des chips de tortilla soutenues avec du fromage, avec différents types de Tapas

Pain à l'ail - Chili

11.50

Pain croustillant à l'ail et au piment

Chiles Jalapeños

19.50

Les Jalapenos sont les pepperoncini mexicains verts, qui sont farcis et frits avec une sorte de fromage à la crème servis sur un bouquet de salade Iceberg avec une sauce Aderezo Chipotle

Alitas de Pollo

24.50

Ailes de poulet marinées et épicées, garnies de différentes sortes de salades Tranches de pommes de terre, crème aigre Trempeuse Mangué-Chili

Empanadas rellenas de Carne

22.50

Les boulettes, très répandues en Amérique du Sud, sont servies avec du bœuf, des pommes de terre, des tomates et des oignons, sont servies avec du bœuf, des pommes de terre, des tomates et des oignons, ainsi qu'avec une sauce chimichurri et du guacamole. servies avec de la sauce chimichurri et du guacamole

Brocheta de pollo en salsa de piloncillo

19.50

5 morceaux de poulet grillé mariné avec une sauce chili sur un brochet, servis sur une tortilla de maïs avec du riz aux légumes mexicain, du maïs et de la sauce chili douce. riz aux légumes, maïs et sauce chili douce

Sélection d'entrées

30.00

Une création de toutes nos Tapas, laissez-vous surprendre !



QUESADILLA

Quesadilla tradicional

25.00

Tortilla de blé garnie de fromage cheddar, sauce tomate, champignons Champignons ,servie avec de la crème aigre, Frijoles (mousse de haricots mexicaine), Guacamole et un bouquet de salades. un bouquet de salades

Quesadilla de Verdura

26.00

Tortilla de blé farcie de fromage cheddar, légumes, sauce tomate, champignons, Servi avec crème aigre, Frijoles, Guacamole et panier de salade

Quesadilla de Chorizo

26.50

Tortilla de blé remplie de fromage cheddar, sauce tomate, champignons et Chorizo, servi avec de la crème aigre, des Frijoles (mousse de haricots mexicaine), Guacamole et un bouquet de salades

Quesadilla de Atun

26.50

Tortilla de blé garnie de fromage cheddar et de sauce tomate, Champignons et thon, servie avec de la crème aigre, Frijoles (mousse de haricots mexicains), Guacamole et un bouquet de salades.

Quesadilla de Pollo

26.50

Tortilla de blé garnie de fromage cheddar et de sauce tomate, Champignons et poulet, servie avec de la crème aigre, Frijoles (mousse de haricots mexicains), Guacamole et un bouquet de salades.

Quesadilla de Camarones

29.50

Tortilla de blé garnie de fromage cheddar et de sauce tomate, Champignons et Crevettes, servie avec de la crème aigre, Frijoles (mousse de haricots mexicains), Guacamole et un bouquet de salades.

Quesadilla de Res

28.50

Tortilla de blé garnie de fromage cheddar et de sauce tomate, Champignons et viande de bœuf, servie avec de la crème aigre, Frijoles (mousse de haricots mexicains), Guacamole et un bouquet de salades.

Quesadilla Vegano

27.50

Tortilla de blé garnie de fromage végétalien et de sauce tomate, de champignons et de porc végétalien, servie avec de la crème aigre, frijoles, guacamole et panier de salade.







PLATS PRINCIPAUX

Frijoles a la Guajillo 24.50

Spécialité paysanne mexicaine

Les haricots blancs trempés dans l'eau pendant une nuit sont cuits avec du bacon, des tomates et de tendres herbes mexicaines selon une vieille recette, tomates et herbes mexicaines selon une vieille recette. puis fourrés chauds dans le pain croustillant doré fait maison. servi avec des oignons de printemps, du paprika, du radis, du riz et du sel

Pechuga de Pollo al Tequila 31.50

Poitrine de poulet grillée, flambée à la Tequila, servie avec une sauce chili-crème, accompagné d'un riz mexicain aux légumes, légumes et Champignons

Cordon bleu au Mexique (le Clásico) 32.00

Cordon bleu de poulet fourré au cheddar et au chorizo, garni de pepperoncini et d'oignons, servi avec Frijoles, crème aigre, maïs et un plat d'accompagnement de votre choix.

Tampiquena/Spécialité de Tampiquena 42.00

Beefsteak (180 gr.) servi avec du beurre de chili, sur le côté Enchiladas de légumes, oignons, frijoles (mousse de haricots mexicaine) et Riz aux légumes mexicain

Pollo con Mole 29.50

Deux poitrines de poulet : L'un avec le Mole Poblano mexicain original et l'autre avec le Mole Poblano mexicain original et l'autre avec Salsa verde, à base de tomates vertes, de poivrons et de graines de citrouille, en accompagnement, riz aux légumes mexicain et Frijoles (mousse de haricots mexicaine)

Chili con Carne 29.50

Morceaux de bœuf épicés avec haricots dans une sauce, piquante aux tomates et au chili, servis avec du riz aux légumes mexicain, des épis de maïs et des tortillas, avec de la crème aigre et de la salsa roja.

Ce plat est également chaud, dans le pain à la croûte dans le pain maison à la croûte dorée, disponible en bouteille.

+4.00

Points de vente au Mexique 33.00

Morceaux de bœuf grillés avec tomates, oignons et chili serrano, sur le côté, du riz aux légumes mexicain et un Corncob

Guachinango à la plancha 32.00

Filet de daurade rôti aux herbes tendres et flambé à la Tequila. flambé à la Tequila, servi avec une sauce chili-crème, en accompagnement, riz végétal mexicain, légumes et Champignons

Camarons à la salsa Margaritas 33.00

Crevettes grillées à la salsa Margaritas servies avec du riz aux légumes mexicain, légumes et Champignons.

Sélection combinée typica mexicana 42.50

Une sélection de nos spécialités mexicaines typiques, que nous sélectionnons pour vous en Notre carte. Tacos de Pollo, Enchiladas de Verdura, Quesadilla Tradicional, Frijoles a la Guajillo, Fajitas de Res et Chili con Carne.

Notre Selección est servie avec des tartes au blé, glace aux légumes mexicains, Frijoles, Guacamole, Salsa Blanca, Salsa Roja et un épi de maïs grillé.





TROCITOS

Spécialité de la maison,

*Servi avec des tortillas de blé,
du riz et des frijoles,
servis dans une poêle à votre table.
Un repas incroyable garanti*



Trocitos de Res al Guajillo 36.00

*Morceaux de bœuf juteux grillés avec des poivrons,
des tomates et des oignons épicés.
assaisonné d'épices mexicaines*

Trocitos de Pollo 32.50

*Poitrine de poulet juteuse coupée en dés avec des poivrons,
des tomates et des épices.
Oignons et raffinés avec des épices mexicaines.*

Trocitos de Puerco 30.50

*Succulent dos de porc rôti aux poivrons, tomates et épices
Oignons et raffinés avec des épices mexicaines.*

Trocitos de Pescado 33.00

*Filets de daurade juteux rôtis aux poivrons,
tomates et oignons épicés et raffinés avec des épices mexicaines.*

Trocitos de Camarones 35.50

*Crevettes géantes juteuses rôties avec des poivrons,
des tomates et des épices
Oignons et raffinés avec des épices mexicaines.*





HAMBURGUESAS

Nos hamburgers à base d'ingrédients frais sont fabriqués selon notre propre recette et préparés avec amour.

Tous nos hamburgers sont servis avec des morceaux de viande de campagne, Chiles Jalapenos, Salsa Blanca, Salsa Roja et un épi de maïs

Mexico Taco Burger (Vegi) 22.50

Hamburger juteux aux céréales et légumes, garni de fromage cheddar, salade iceberg, tranches de tomates, tranches d'oignons, lanières de peperoni et Salsa de la Casa

Hamburguesa Mexicana 22.50

des Paddys de bœuf juteux et épicés, garnis d'une salade iceberg, Tranches de tomates, Oignons, Tranches de pepperoncini et Salsa de la Casa

Hamburguesa con Pollo 22.50

Escalope de poulet garnie de fromage cheddar, salade Iceberg, tranches de tomates, oignons, tranches de poivrons et Salsa de la Casa.

Hamburguesa con Queso 24.50

Paddys de bœuf juteux et épicés, garnis de salade Iceberg, tranches de tomates, oignons, cornichons et Salsa de la Casa.

Hamburguesa de la Casa 26.50

*Du bœuf juteux, des jalapeños doux et du cheddar
Les hamburgers sont enveloppés d'un pain tendre et croustillant,
Rempli de salade de feuilles colorées et croquantes,
de tranches de tomates, Salade d'oignons, lanières de peperoni
et salsa de la Casa*

Hamburguesa de Pollo Grande 28.50

Deux hamburgers au poulet juteux à base de viande de poulet juteuse, garni de double cheddar, laitue iceberg, tranches de tomate, tranches d'oignon, tranches de concombre, bandes de pepperoni et salsa de la casa.

Hamburguesa Grande 30.50

Deux juteux Beef Paddys garnis de double fromage cheddar, Salade Iceberg, tranches de tomates, oignons, tranches de pepperoncini et Salsa de la Casa



FAJITAS

Tortillas de blé, à remplir soi-même
*Toutes nos fajitas sont servies avec des torteillas de blé,
du riz aux légumes mexicain, des Frijoles,
Guacamole, crème aigre et épi de maïs grillé*

Fajitas de Res

36.00

Avec des lamelles de bœuf, Pepperoncini et oignons

Fajitas de Puerco

30.50

Avec des lanières de porc, des poivrons et des oignons

Fajitas de Pollo

34.00

Avec des lanières de poulet, des poivrons et des oignons

Fajitas Vegano

35.00

Avec du porc végétalien, du paprika et des oignons

Fajitas de Verdura

29.50

*Avec légumes de saison, Champignon,
poivrons et oignons*

Fajitas de Camarones

36.00

Avec crevettes, pepperoncini et oignons

Fajitas de Pescado

35.00

Avec filet de daurade, pepperoni et oignons

Sélection combinée de Fajitas

39.50

Avec du bœuf, du poulet, des crevettes, des piments et des oignons







TACOS DORADOS

Les tortillas de maïs roulées sont préparées avec la sauce Mole Poblano (original Mexican sauce au chocolat) et Salsa Roja, garnie de fromage cheddar, d'oignons et de salade. en accompagnement, nous servirons des Frijoles et du Guacamole

Tacos de Res 29.50

Rempli de lamelles de bœuf, Tomates et oignons

Tacos de Puerco 27.50

Rempli de lanières de porc, de tomates et d'oignons

Tacos de Pollo 28.50

Rempli de poulet, de tomates et d'oignons

Tacos de Verdura 26.50

Rempli de légumes frais

Tacos de Pescado 30.50

Rempli de filet de daurade, de tomates et d'oignons

Tacos de Camarones 32.00

Rempli de crevettes, de tomates et d'oignons





TACOS

Un classique de la cuisine mexicaine !

TACOS CLÁSSICOS

Tortillas de maïs molles farcies de votre choix de viande juteuse, garnies de laitue fraîche, de tomates en dés, d'oignons et de fromage cheddar, servies avec de la crème sure, du guacamole maison et des épis de maïs.

Délicieuses garnitures au choix :

Bœuf, poulet, porc, légumes, porc végétalien, poisson ou crevettes.



Taco Chilango

31.00

Une tortilla moelleuse avec le mélange parfait de fromage cheddar fondu, votre viande préférée, du pico de gallo, de la laitue et de la lime.

Taco Yucatan

31.00

Savourez une tortilla souple tartinée de guacamole maison, garnies de votre viande préférée, de salsa Yucatan, de laitue et de citron vert.

Taquesa

33.00

Ce taco copieux comprend du cheddar fraîchement râpé et le typique Queso Blanco crémeux, grillé entre deux tortillas de farine. et le typique Queso Blanco crémeux, grillé entre deux tortillas de farine et rempli de viande marinée fraîchement grillée, de laitue fraîche, de tomates fraîches en dés et de fromage cheddar râpé.





ENCHILADAS

Les tortillas de maïs fourrées sont préparées avec la sauce Salsa Verde et la Salsa Roja, garni de cheddar, d'oignons et de salade. En accompagnement, nous servons des Frijoles et un épis de maïs.

Enchilada de Res 29.50
Rempli de lamelles de bœuf, de tomates et d'oignons

Enchilada de Puerco 27.50
Rempli de lanières de porc, de tomates et d'oignons

Enchilada de Pollo 28.50
Rempli de poulet, de tomates et d'oignons

Enchilada de Verdura 26.50
Rempli de légumes frais

Enchilada Vegano 29.50
Rempli de légumes frais

Enchilada de Pescado 21.00
Rempli de filet de daurade, de tomates et d'oignons

Enchilada de Camarones 32.50
Rempli de crevettes, de tomates et d'oignons





Côtes levées

Des côtes levées de porc juteuses, grillées au four, avec différents types de marinades maison, Nos côtes levées sont servies avec de la crème aigre, des épis de maïs et un plat d'accompagnement de votre choix.

Plats d'accompagnement

Country Cuts, Golden Texas Fries, frites ou pommes de terre au four.

Côtes levées à la mexicaina 33.50

Emincés de porc juteux, avec une marinade d'orange, de tomates, de piments et de tequila.

Côtes levées BBQ 33.50

Emincés de porc juteux, avec notre marinade BBQ maison

Côtes levées BBQ HOT 33.50

Emincés de porc juteux, avec notre marinade BBQ épicée maison

Plato Combinado Ribs&Wings 38.50

Le point fort ! Le meilleur des deux côtés. Spare Ribs avec notre marinade BBQ et des ailes dorées, complétées par des chiles Jalapenos







ASADOS / GRILL

Bisteca de Res (carne de costilla) 34.00
Côte de bœuf

Pechuga de Pollo 29.50
Poitrine de poulet

Pinchos de Camarones-Calamare 35.00
Brochet des Crevettes-Calamares

Filet de saumon 33.00
Steak de saumon

Acompañado / Plats d'accompagnement :
Pour tous nos plats du jour,
vous pouvez choisir deux des accompagnements suivants.

Salade, Légumes, Légumes Enchilada, Corncob,
Pommes de terre rondes, Country Cuts, Frites et
Riz mexicain aux légumes

Salsas / Sauces :
Beurre chili,
Mole Poblano (sauce au chocolat mexicaine originale),
Salsa Verde ou Salsa Roja

LONG DRINKS

Cuba Libre	4 cl	14.00
Whiskey Cola	4 cl	14.00
Bacardi Cola	4 cl	14.00
Gin Tonic	4 cl	14.00
Vodka Orange	4 cl	14.00
Vodka Lemon	4 cl	14.00
Vodka Redbull	4 cl	14.00
Malibu Ananas	4 cl	14.00
Campari Orange	4 cl	10.50

APERITIFS – APERITIVOS

	Vol.%		
Martini Bianco	15	4 cl	8.50
Campari	23	4 cl	8.50
Cynar	16.5	4 cl	8.50
Pastis	45	4 cl	8.50
Baileys	17	4 cl	8.50
Ramazotti	40	4 cl	8.50
Averna	32	4 cl	8.50
Grappa	40	4 cl	8.50
Amaretto	28	4 cl	8.50
Aperol	11	4 cl	8.50
Vin blanc aspergé			8.00
Aperol Spritz	11		12.00
(Prosecco, Soda, Orange)			



(Ouvert)

(Bière Blanche)

MINERAL

	Ouvert		Bouteille	
Coca Cola	30 cl	4.50	33 cl	5.00
Coca Cola	25 cl	3.50	33 cl	5.00
Fanta Orange			33 cl	5.00
Sprite	30 cl	4.50	33 cl	5.00
Schweppes	25 cl	4.50	20 cl	5.00
Rivella			33 cl	5.00
Mineral	30 cl	4.50	33 cl	4.50
Mineral	25 cl	3.50	33 cl	4.50
Mineral	50 cl	6.00	50 cl	6.80
Sanbitter			20 cl	5.00
Jus de pomme			33 cl	5.00
Redbull			25 cl	6.00

JUGOS – JUS

Mango	25 cl	6.50
Tropical (pêche, banane, pomme, ananas)	25 cl	6.50
Guava	25 cl	6.50
Ananassaft	20 cl	6.00
Orangensaft	20 cl	6.00

FRAPPE

Vanille, Chocolat, Erdbeer, Mocca, Stracciatella,
Pistache, Zitrone, Mangue, Kokos et Caramellina

8.00

CAFÉ ET THÉ

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Tee	4.50
Cappuccino/Schale/Latte macchiato	5.00





GEBURTSTAG

An Ihrem Geburtstag speisen Sie bei
und kostenlos!

Auf Reservation mit Identitätskarte.

HOCHZEITSTAG

An Ihrem Hochzeitstag speist eine
Person vom Ehepaar kostenlos!

Auf Reservation und mit Familienbüchlein.

POLTERABEND

Die Junggesellin oder der Junggeselle
speist bei uns kostenlos!

Auf Reservation und mit Standesamtdokument.



TÄGLICH GEÖFFNET
www.elmexicano.ch • info@elmexicano.ch