

INCLUENT PAIN, PETITE FRUIT, PETIT JUS, CAFÉ AMÉRICAIN, THÉ OU CHOCOLAT 240⁰⁰

ŒUFS

Préparés avec deux œufs, Accompagnés de haricots frits.

1. ŒUFS AU CHOIX

Au choix : œufs au plat, brouillés ou durs.

2. ŒUFS RANCHEROS

Œufs au plat servis sur une tortilla et nappés de sauce rouge ou verte.

3. ŒUFS DIVORCÉS

Œufs au plat servis sur une tortilla frite : l'un nappé de sauce verte et l'autre de sauce rouge.

4. ŒUFS AU CHORIZO

Œufs brouillés avec du chorizo de porc assaisonné de différentes épices.

5. ŒUFS À LA MEXICAINE

Œufs brouillés avec tomate, oignon et piment.

6. ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON

Œufs brouillés avec du jambon de porc haché.

7. DEUX ŒUFS AU

Œufs au plat sur une tortilla, nappés de sauce mole.

OMELETTES

Préparés avec deux œufs et 50 grammes de garniture.

8. OMELETTE MEXICAINE

Garnie de tomate, oignon, piment et/ou d'une tranche de fromage manchego. Nappée de sauce rouge.

9. OMELETTE AU JAMBON ET FROMAGE

Garnie d'une tranche de jambon de porc et d'une tranche de fromage manchego. Nappée de sauce rouge.

10. OMELETTE VÉGÉTARIENNE

Garnie d'épinards, de champignons, d'oignon et d'une tranche de fromage. Nappée de sauce rouge.

11. OMELETTE AU HUITLACOCHÉ

Garnie de huitlacoche cuisiné avec oignon et grains de maïs, avec une tranche de fromage manchego. Nappée avec sauce rouge.

12. OMELETTE À LA FLEUR DE COURGE

Garnie de fleurs de courge cuisinées avec oignon et grains de maïs, avec une tranche de fromage manchego. Nappée avec sauce rouge.

13. OMELETTE POBLANA

Garnie de lanières de piment poblano frites avec oignon et grains de maïs, avec une tranche de fromage manchego. Nappée avec sauce rouge.

ACCOMPAGNEMENTS

• Un œuf au plat ou brouillé.	25.00
• Portion supplémentaire de haricots ou de chorizo.	25.00
• Trois tranches de fromage panela.	25.00
• Trois tranches de bacon ou de jambon de porc.	25.00
• Portion de pain de mie grillé (2 pièces).	25.00
• Petit bol de flocons d'avoine ou de fruits.	25.00
• Portion de poulet effiloché (50 g).	35.00

Accompagnés de haricots frits.

MEXICAINS

14. CHILAQUILES SIMPLES (115 g)

Totopos de tortilla de maïs dans une sauce verte ou rouge nappés de crème et de fromage.

15. ENCHILADAS VERTES OU

3 tortillas garnies d'une tranche de fromage manchego, nappées de sauce verte ou rouge, nappées de crème et de fromage.

16. ENMOLADAS

Trois tortillas garnies d'une tranche de fromage manchego, nappées de sauce mole, nappées de crème et de fromage.

17. QUESADILLAS

Trois tortillas garnies de fromage manchego, accompagnées de salsa pico de gallo (tomate, oignon et piment hachés).

18. MOLLETES SIMPLES (2 pièces)

Demi-pain bolillo tartiné de haricots, avec une tranche de fromage manchego, accompagné de salsa pico de gallo.

19. NOPAL GRILLÉ AVEC 50 g de FROMAGE PANELA

Servi avec une sauce verte ou rouge et une garniture de haricots.

20. VIANDE GRILLÉE (125 g)

Viande tendre grillée, servie avec une enchilada.

260⁰⁰

INTERNATIONAUX

21. PANCAKES

Deux pancakes à base de farine de blé, de lait et d'œufs.

22. PAIN PERDU

Deux tranches de pain trempées dans un mélange d'œufs, de lait et de vanille.

23. GAUFRE

Une gaufre à base de farine de blé, de lait et d'œufs.

24. YAOURT NATUREL (180 ml)

Servie avec des fruits ou du granola (au choix).

25. PORRIDGE D'AVOINE MAISON (180 ml)

Préparée avec de l'eau ou du lait (au choix).

26. GRAND PLAT DE FRUITS DE SAISON (125 g)

Peut être servi avec du granola ou du yaourt nature.

BOISSONS

CAPPUCCINO (240 ml)	45.00
CAFÉ DE OLLA (240 ml)	45.00
CAFÉ GOURMET OU ESPRESSO (240 ml)	45.00
VERRE DE LAIT FROID OU CHAUD (PETIT) (240 ml)	30.00
CHOCOLAT CHAUD MEXICAIN (240 ml)	45.00
JUS NATUREL (GRAND) (400 ml)	45.00
JUS NATUREL (PETIT) (240 ml)	30.00
VERRE D'EAU FRAÎCHE (240 ml)	35.00
VERRE D'EAU FRAÎCHE AVEC EAU MINÉRALE (240 ml)	45.00
THÉ (240 ml)	25.00
SODA (600 ml)	30.00
BOUTEILLE D'EAU (200 ml)	25.00
THERMOS DE CAFÉ INSTANTANÉ (1 L)	110.00

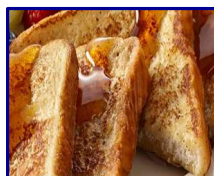
BON APPÉTIT!



Chilaquiles avec œuf



Nopal grille



Pain perdu



Œufs Rancheros



Gaufre