
COCTELES DE LA CASA

MARGARITA (TRADICIONAL, MANGO, FRESA)	12.00
Tequila 100% agave, triple sec, lime	
LA PALOMITA	12.00
Tequila 100% agave, Aperol, pamplemousse	
MOJITO	12.00
Rhum Havana añejo 3 ans, soda, gingembre, menthe	
LA NECIA	10.00
Rhum Havana 3 ans, soda, coca	
MICHELADA	10.00
Bière Sol, clamato, petroleo Karisma	
HORCHATA COLADA	12.00
Rhum Havana 3 ans, ronchata, noix de coco, ananas	
EL KARISMA	12.00
Bloody à la tequila, délices marinés	
MARIA BONITA	14.00
Mezcal, pomme, lime, gingembre, cardamome	
DURANGO SUNRISE	12.00
Tequila, ananas, lime, agave, aperol, mint	
FLOR DE JALISCO	12.00
Tequila, Ananas, melon d'eau, lime, Agave	
EL MICHOACANO	12.00
Tequila, lime, agave, fraise, basilic	
PUEBLA TROPICAL	12.00
Mezcal, cucumber, lime, jalapeño, syrop	
GAVILAN DE TABASCO	12.00
Tequila, hibiscus syrop, pamplemousse	

NOTE:

Demandez tequila Don Julio pour votre cocktail +\$2.50

Upgrade your cocktail with Tequila Don Julio +\$2.50

BIÈRES & VIN DU MOMENT

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR SUR
NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES SAISONNIÈRES ET VINS
DU MOMENT

ASK YOUR SERVER ABOUT OUR SEASONAL BEER
AND WINE SELECTION



PARA EMPEZAR

ELOTE ♡	9.00
Épis de maïs, crème, fromage de chèvre / Corn on the cob, cream, goat cheese	
GUACAMOLE TRADITIONNEL ♡	12.00
Au fromage de chèvre / With goat cheese +1	
CHAMPIÑONES AL AJILLO ♡	9.00
Champignons bouillis avec ail et piment guajillo / Boiled mushrooms with garlic and guajillo chili	
ENSALADA LAURIER ♡	10.00
Mélange de laitue, roquette, amandes, fromage de chèvre, raisins, vinaigrette au miel / Lettuce mix, arugula, almonds, goat cheese, grapes, honey vinaigrette	
CROQUETAS DU MILE-END (2) ♡	9.00
Croquettes de bananes mûres panées. Fromage de chèvre, amandes grillées, vinaigrette au miel / Breaded ripe plantain croquettes. Goat cheese, roasted almonds, honey vinaigrette	
SOPA DE TORTILLA	9.00
Tortillas croustillantes dans un bouillon de tomate et pasilla. Crème, fromage gouda, couennes de porc frites et avocat / Crispy tortilla strips in a tomato-pasilla broth. Served with cream, gouda cheese, pork rinds and avocado.	
SOPECITOS MIXTOS (3)	13.00
Huitlacoche, chorizo et nopal Avec haricots et fromage panela / With black beans and panela cheese	
CEVICHE DU MARCHÉ	17.00
Aiglefin, ananas, lait de coco, habanero / Haddock, pineapple, coconut milk, habanero	
CEVICHE ACAPULCO	19.00
Ceviche de poisson et pieuvre avec pico de gallo sauce / Fish and octopus ceviche with pico de gallo sauce	

ASSIETTES

TACOS DORADOS (4)	17.00
Tacos frits farcis au poulet. Servi avec crème, fromage panela, pico de gallo & guacamole (canard +2.00) / Fried tacos stuffed with chicken, topped with cream, panela cheese, pico de gallo & guac (duck +2.00)	
ENCHILADAS DEL DÍA (4)	17.00
Farcis au poulet, trempés dans la sauce. Servi avec crème et fromage panela (canard +2.00) / Stuffed with chicken, dipped in sauce, and topped with cream and panela cheese. (duck +2.00)	
BURRITO KARISMA (1)	13.00
Tortilla de blé frite farci au fromage manchego avec rib- eye ou chorizo. Servi avec sauce jalapeño et crème / Fried wheat tortilla stuffed with manchego cheese and rib-eye or chorizo. Jalapeño sauce and cream	

TACOS À L'UNITÉ

PASTOR	6.50
Porc mariné et ananas / Marinated pork and pineapple	
RIB-EYE	7.00
Servi avec pico de gallo et guacamole / Served with pico de gallo and guacamole	
COCHINITA	6.50
Porc effiloché mariné / Marinated pulled pork	
CHORIZO CON NOPAL	6.50
Chorizo et cactus / Chorizo and cactus	
HUITLACOCHÉ ♡	6.50
Charbon du maïs, haricots, fromage de chèvre, crème/ Corn truffle, beans, goat cheese and cream	
CANARD	7.50
Canard confit, sauce aux poires / Duck confit, pear sauce	
PULPO	7.50
Pieuvre et chorizo / Octopus and chorizo	
BAJA FISH	7.00
Aiglefin, guacamole, mayo chipotle, radis / Haddock, guacamole, chipotle mayo, radish	
CAMPECHANO	6.50
Rib eye, chorizo, pico de gallo	
RIB-EYE CON NOPAL	6.50
Rib-Eye, cactus, pico de gallo, guacamole	
CHORIQUESO	6.50
Chorizo, manchego grillé, pico de gallo / Chorizo, grilled manchego, pico de gallo	
PIMIENTO MORRON ♡	6.50
Poivrons sautés aux oignons et champignons / Sauteed Bell peppers with onions and mushrooms.	
PLACERO	6.00
Couennes de porc, pico de gallo et guacamole/ Pork rinds, pico de gallo and guacamole	

♡ Plat végétarien / Vegetarian dish

Veuillez informer votre serveur de toute restriction alimentaire
Please inform your server of any dietary restriction