

ENTRADAS ~ ENTRÉES

POZOLE (SANS GLUTEN) 5,99

Sopa de maíz servida con pollo, lechuga, rabanós, cebolla, cilantro y tostada.

Soupe de maïs servie avec poulet effilé, laitue, radis, oignon émincé, coriandre et tostada.

POZOLE
EN ENTRÉE



MINI TAQUITOS (SANS GLUTEN) 5,99

Taquitos de carne molida, servidos con crema, queso, pico de gallo, lechuga y salsa.

Taquitos de bœuf haché servis avec crème sûre, fromage, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), laitue et salsa.

GUACAMOLE



GUACAMOLE 8,50 (en saison)

Servi avec totopos (croustilles de maïs).

FRIJOLES REFritos 5,55

Servidos con totopos.

Haricots broyés, servis avec totopos (croustilles de maïs).

TOSTADA
DE POLLO



TOSTADA (SANS GLUTEN) 5,99

Tortilla crujiente servida con pollo, crema, queso, lechuga y pico de gallo.

Grande croustille de maïs servie avec poulet effilé, crème sûre, fromage, laitue et pico de gallo (tomates, oignons et coriandre).

ENSALADA MESTIZA CHICA 5,99

Lechuga romana, queso, pico de gallo, crema, guacamole (en temporada) y adereso Señor Sombrero.

Laitue romaine, fromage, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), crème sûre, guacamole (en saison) et vinaigrette Señor Sombrero.

CHILE CON CARNE 7,25

Servi avec totopos (croustilles de maïs).

CÉVICHE
AU TILAPIA



CÉVICHE AU TILAPIA 8,50

Filete de tilapia, con cilantro fresco, cebolla, aceite oliva y jugo de limón.

Filet de tilapia avec coriandre fraîche, oignons, jus de lime, huile d'olive.

NACHOS SEÑOR SOMBRERO (À PARTAGER)

POULET, BOEUF HACHÉ OU CHORIZO (SANS GLUTEN) 12,95

CREVETTES (SANS GLUTEN) 15,50

Servidos con queso, crema, guacamole (en temporada), salsa y pico de gallo.

Servis avec fromage, crème sûre et guacamole (en saison), salsa et pico de gallo (tomates, oignons et coriandre).

CÓCTEL DE CAMARÓN 12,50

Cocktail de crevettes.

CÓCTEL
DE CAMARÓN



AVOCAT FARCI AUX CREVETTES 9,50

Un demi avocat farci aux crevettes.

PLATOS PRINCIPALES ~ PLATS PRINCIPAUX

TACOS DE COCHINITA PIBIL (SANS GLUTEN)

3 tacos de cochinita pibil con arroz y ensalada. 17,50
3 tacos de porc mariné à la sauce maya avec riz et salade.

TACOS DE
COCHINITA PIBIL



ENSALADA MESTIZA AU POULET 18,25

Lechuga romana, pollo asado, pico de gallo, crema, guacamole (en temporada) y adereso Señor Sombrero.
Laitue romaine, poulet grillé, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), crème sûre, guacamole (en saison) et vinaigrette Señor Sombrero.

ENSALADA MESTIZA AUX CREVETTES 20,95

Mêmes ingrédients que l'Ensalada Mestiza Grande
ensalada mestiza aux crevettes

ENSALADA
MESTIZA AU POULET



PLATOS VEGETARIANOS ~ PLATS VÉGÉTARIENS

TLACOYOS VÉGÉ (SANS GLUTEN) 16,50

Tlacoyos de frijol con nopales, salsa roja, pico de gallo, queso feta, crema, acompañados de arroz a la mexicana.

Tlacoyos haricots avec nopales, sauce rouge, pico de gallo, fromage feta, crème, accompagnés de riz à la mexicaine.

TLACOYOS



ENCHILADAS VÉGÉ (SANS GLUTEN) 17,50

Tres tortillas de maiz rellenas de frijoles refritos crema, queso, cebolla y cilantro. Salsa Roja o verde.

Trois tortillas de maiz farcies de haricots frits, crème sure, fromage, oignon et coriandre. Sauce Rouge ou Vert.

QUESADILLAS DE MAÏS (SANS GLUTEN) 16,50

Quesadillas de maíz con queso, pico de gallo, crema, ensalada acompañados con arroz a la mexicana.

Quesadillas de maïs avec du fromage, pico de gallo, crème sûre, salade. Servies avec du riz mexicain.

BURRITO VÉGÉ.....15,99

TOSTADAS VÉGÉ (SANS GLUTEN).....15,99

SOPES VÉGÉ (SANS GLUTEN).....15,99

Los platos vegetarianos llevan frijoles refritos, crema, queso, pico de gallo, lechuga romana y arroz a la mexicana

Les plats végétariens ont des haricots frits, de la crème sure, du fromage, du pico de gallo, de la laitue romaine et du riz mexicain.

PLATOS PRINCIPALES ~ PLATS PRINCIPAUX

LAS FLAUTAS (SANS GLUTEN) 15,75

Tres tacos de maíz fritos con pollo, servidos con lechuga, pico de gallo, queso, crema y salsa. Servidos con arroz a la mexicana.

Trois tacos de maïs frits avec poulet effilé, servis avec salade, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), fromage, crème sûre, et salsa. Servis avec riz à la mexicaine.

LAS FLAUTAS



TACOS DORADOS (SANS GLUTEN) 15,75

Tres tacos de maíz fritos con carne molida, servidos con lechuga, pico de gallo, queso, crema y salsa. Servidos con arroz a la mexicana.

Trois tacos de maïs frits avec boeuf haché, servis avec salade, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), fromage, crème sûre et salsa. Servis avec riz à la mexicaine.

SOPES



SOPES (SANS GLUTEN) 16,25

Tres sopos de carne molida, lechuga, pico de gallo, crema, queso y salsa. Servidos con arroz a la mexicana.

Trois sopos de boeuf haché, laitue, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), fromage, crème sûre, et salsa. Servis avec riz à la mexicaine.

PLATO SEÑOR SOMBRERO (SANS GLUTEN) 18,99

Una quesadilla, una tostada, un taco dorado, un sope y salsa.

Une quesadilla, une tostada, un taco dorado, un sope et salsa.

PLATO SEÑOR SOMBRERO



PLATOS PRINCIPALES ~ PLATS PRINCIPAUX

CHILE CON CARNE 16,95

Servido con totopos.

Servi avec totopos (croustilles de maïs).

CHILE CON CARNE



CHILAQUILES (SANS GLUTEN) 15,55

Tortillas crujientes servidas en salsa verde o roja, pollo, crema, queso, cebolla, cilantro y frijoles.

Tortillas croustillantes servies sur salsa verte ou rouge (au choix), poulet effilé, crème sûre, fromage, oignon émincé, coriandre et haricots.

CHILAQUILES



GRAND NACHOS (SANS GLUTEN)

POULET, BOEUF HACHÉ OU CHORIZO (SANS GLUTEN) 20,99

CREVETTES 23,55

Servidos con queso, crema, guacamole (en temporada), salsa y pico de gallo.

Servis avec fromage, crème sûre et guacamole (en saison), salsa et pico de gallo (tomates, oignons et coriandre).

GRAND NACHOS MEXICAIN (SANS GLUTEN) 22,55

Servidos con jalapeños, frijoles, carne asada, queso, crema, guacamole (en temporada), salsa y pico de gallo.

Servis avec jalapano, haricots, morceaux de steak, fromage, crème sûre et guacamole (en saison), salsa et pico de gallo (tomates, oignons et coriandre).


NACHOS SEÑOR SOMBRERO



PLATOS PRINCIPALES ~ PLATS PRINCIPAUX



ENCHILADAS


 **ENCHILADAS (SANS GLUTEN)** 17,99

Tortillas de maíz con pollo, salsa roja o verde, queso, crema, cebolla y cilantro.

Tortillas de maïs roulées avec poulet effilé, servies sur salsa rouge ou verte (au choix), fromage, crème sûre, oignon émincé et coriandre.



BURRITO

 **ENMOLADAS (SANS GLUTEN)** 18,99

Tortillas de maíz con pollo, Mole, queso, crema, cebolla y cilantro. Servido con arroz a la mexicana.

Tortillas de maïs roulées avec poulet effilé, sauce Mole (sauce à base de piment et de cacao), fromage, crème sûre, oignon émincé et coriandre. Servies avec riz à la mexicaine.

BURRITO 16,75

Chile con carne envuelto en una tortilla de harina. Servido con arroz a la mexicana.

Portion de chile con carne enveloppée dans une grande tortilla. Servi avec riz à la mexicaine.

FAJITAS

POUR 1 PERSONNE (1 choix de viande) 20,99

POUR 2 PERSONNES (2 choix de viande) 35,99

(OFFERTS AVEC POULET OU BOEUF OU CREVETTES)

Servidas con pimientos verdes, cebolla, queso, pico de gallo, crema, salsa, lechuga y tortillas de harina.

Servies avec poivrons verts, oignon, fromage, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), crème sûre, salsa, laitue et tortillas de farine.



FAJITAS

PLATOS PRINCIPALES ~ PLATS PRINCIPAUX

QUESADILLAS (SANS GLUTEN) 18,50

(OFFERTS AVEC CHORIZO, POULET OU BOEUF)

Hechas a mano, rellenas de queso, servidas con lechuga, pico de gallo, crema y salsa.

Trois tortillas de maïs frites (faites maison) remplies de fromage, servies avec salade, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), crème sûre et salsa.

QUESADILLAS



TLACOYOS (SANS GLUTEN) 17,50

POULET OU BOEUF

Servidos con nopales, frijoles, crema, queso, salsa, acompañados con arroz a la mexicana.

Pâte de maïs, lanières de cactus tendre, frijoles, crème sûre, fromage et salsa. Servi avec riz à la mexicaine.

TACO LOCO



TACO LOCO

POULET OU BOEUF OU PORC 19,50

CREVETTES 22,99

TACO LOCO (POULET, BOEUF, PORC ET CREVETTES) 22,99

Carne a elegir, pimientos verdes, cebolla, salsa roja, queso, envueltos en una tortilla de harina servido con pico de gallo, crema, lechuga y con arroz a la mexicana.

Choix de viande, poivrons verts, oignons, sauce chipotle et fromage, le tout dans une grande tortilla et servi avec pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), crème sûre et laitue. Servi avec riz à la mexicaine.

TACOS AL PASTOR

TACOS AL PASTOR (SANS GLUTEN) 18,50

Tres tortillas de maíz con carne de puerco marinada, piña, cebolla y cilantro. Servidos con arroz a la mexicana.

Trois tortillas de maïs servies avec porc mariné, ananas, oignons et coriandre. Servies avec riz à la mexicaine.



PLATOS PRINCIPALES ~ PLATS PRINCIPAUX

TOSTADAS



TOSTADAS (SANS GLUTEN) 16,55

Dos tortillas crujientes servidas con pollo, crema, queso, pico de gallo, lechuga y salsa. Servidas con arroz a la mexicana.

Deux grandes croustilles de maïs servies avec poitrine de poulet effilé, crème sûre, fromage, pico de gallo (tomates, oignons et coriandre), laitue, salsa. Servies avec riz à la mexicaine.

CARNE ASADA



CARNE ASADA 26,75

Carne asada acompañada con una quesadilla de harina ketchup, salsa roja, guacamole (en temporada) y papas a la francesa.

Grillade de boeuf Grillade de boeuf servis avec un quesadilla de farine, ketchup, sauce rouge, guacamole (en saison) et frites.

CHORIQUESO



CHORIQUESO 18,50

Chorizo con queso mozzarella gratinado, servido con tres tortillas de maíz o harina y salsa roja.

Chorizo (porc haché assaisonné à la mexicaine) gratiné avec du fromage mozzarella, servi avec trois tortillas de maïs à la farine et salsa ou maïs et salsa rouge.

EXTRAS

PAPAS A LA FRANCESA..... 4,75

Frites

GUACAMOLE (EN SAISON) 2,25

SALSA VERDE 0,99

Tomates verdes, chiles jalapeños, cilantro, cebolla y sal

Tomates verdes et jalapeños (épicé), oignons et coriandre

SALSA ROJA 0,99

Jitomate, chiles jalapeños, cebolla, cilantro y sal

Tomates rouges avec piment et jalapeños (épicé), oignons et coriandre

SALSA CHIPOTLE 0,99

QUESO/FROMAGE 0,99

QUESO FÊTA / 0,99

FROMAGE FÊTA

QUESO/MOZZARELLA 0,99

QUESO MOZZARELLA / 0,99

FROMAGE MOZZARELLA

CREMA / CRÈME SÛRE 0,99

RIZ À LA MEXICAINE 2,95

POULET 8,55

CREVETTES 8,99

FRIJOLAS 0,99

TOTOPOS (SANS GLUTEN) 2,75

PICO DE GALLO 0,99

Tomates, oignons et coriandre

TORTILLAS DE FARINE 0,35 ch

TORTILLA MAIS UNITE 0,35 (SANS GLUTEN)

VISA

MasterCard



BEBIDAS ~ BREUVAGES

COCKTAILS

Sans alcool 5,99 Avec alcool 8,99

- Margarita (lime, fraise, mangue)
- Sangría maison
- Tequila Sunrise (tequila, jus d'orange et grenadine)
- Piña Colada
- Daiquiri aux fraises
- Tequila César (tequila, Clamato, Tabasco, Worcestershire et poivre)
- Sangria Maison Rouge
- Sangria Maison Blanche
- Charro Negro (tequila, cola et jus de lime)
- Splash (amaretto et jus d'orange)
- Paloma (tequila, boisson gazeuse au pamplemousse)
- Mojito (rhum, jus de lime, feuilles de menthe, soda, sucre)
- Cuba libre (rhum et cola)
- Samba Coco (Malibu et jus d'orange)

CERVEZA / BIÈRES

Mexicaine

Sol.....	7,50
Corona.....	7,50
Dos xx.....	7,50
Tecate (473 ml).....	9,99
Corona 0,0 sans alc.....	5,00

LIQUEURS

Whisky à l'érable.....	6,00
Sambuca.....	5,00
Tequila Rose.....	5,00
Kahlúa.....	4,50
Amaretto.....	5,00
Bayleys.....	6,00

CAFÉ / THÉ

Café / Thé.....	2,75
-----------------	------

CHOCOLATE CALIENTE

Chocolat chaud.....	2,95
---------------------	------

COCKTAILS SPÉCIAUX

- Submarino ((Tequila, jus de lime et un bière) 11,99
- Michelada 8,99
(Bière avec sauce Worcestershire, jus de lime et Tajin)
- Extra clámalo 1,00
- Chupe Señor Sombrero 8,99
(gin, jus d'orange et boisson aux agrumes)

PICHETS

- Pichet Sangría maison (Vin Rouge o blanc) 24,00
- Pichet Señor Sombrero 27,00
(margarita a la lime avec un bière renversé à intérieur)
- Pichet Margarita 24,00
(Tequila, jus lime, fraise ou mange)

CERVEZA / BIÈRES

Coors light.....	5,00
Heineken.....	6,75
Stella arois.....	7,50
Budweiser.....	5,00

CAFÉS ALCOOLISÉS

Café Mexicain (Kahlúa, Tequila, café).....	8,00
Café Espagnol (Brandy, crème fouettée, café).....	8,00
Café Irlandais (Whisky, café expresso).....	9,00
Café Baileys.....	8,00

REFRESCOS

Boissons gazeuses.....	2,95
Jarritos (fraise, mangue ou pamplemousse).....	3,25
Jumex Nectar (pomme, fraise, mangue ou abricot).....	3,25

AGUAS FRESCAS

Boissons rafraîchissantes à la mexicaine.....	3,25
Tamarindo : eau aux fruits	
Horchata : eau au riz	
Jamaica : eau aux fleurs	