



L'Adresse

Special Week  
**MEXICAN  
FOOD**

Du 11 au 13 Juillet 2024

Tapas Mexicaines  
Midi & Soir

**MERIDA**

Savourez notre quesadilla gourmande, où une tortilla de farine chaude renferme un mélange fondant de fromage, de poulet grillé, de guacamole crémeux, d'oignons croquants, de tomates fraîches et de maïs doré. Une invitation à découvrir la richesse de la cuisine mexicaine.

16.-

**ACAPULCO**

Découvrez nos tacos de maïs grillés, garnis de crevettes juteuses, de salade croquante, de fromage savoureux, de guacamole onctueux, d'oignons et de poivrons colorés. Un véritable festin côtier aux saveurs mexicaines.

16.-

**TIJUANA**

Appréciez nos tacos traditionnels de maïs, remplis de bœuf tendre, de guacamole, de fromage fondant, d'oignons, de poivrons et de salade. Une combinaison parfaite qui capture l'essence de Tijuana.

18.-

**VERACRUZ**

Croquez dans nos tacos de maïs croustillants, généreusement farcis de poulet tendre, de guacamole frais, de fromage, d'oignons, de poivrons et de salade. Une expérience culinaire croquante et pleine de saveurs.

16.-

**CAMPECHE**

Savouriez nos tacos végétariens de maïs croustillants, garnis de guacamole, de fromage, d'oignons, de poivrons et de légumes de saison. Une escapade végétale délicieusement mexicaine.

14.-

**CANCUN**

Dégustez nos nachos au maïs paprika, gratinés au fromage fondant et accompagnés de notre sauce guacamole maison. Parfaits pour partager ou pour se faire plaisir.

12.-

**MONTERREY**

Découvrez nos rouleaux mexicains, garnis de légumes frais et servis avec nos sauces maison. Une option légère et savoureuse, idéale pour les amateurs de cuisine végétarienne.

14.-

**PUEBLA**

Laissez-vous tenter par nos crevettes flambées à la tequila, accompagnées de tomates juteuses, d'avocats, d'oignons, d'orange, de coriandre et d'une vinaigrette maison. Un plat flamboyant qui éveille les sens et célèbre les saveurs de Puebla.

18.-

**MARGARITA**

Découvrez la fraîcheur intemporelle de notre Margarita, un mélange parfait de tequila, de triple sec et de jus de citron frais. Servi avec un bord salé, ce cocktail classique vous transporte directement sur les plages ensoleillées du Mexique.

15.-

**PLANTEUR MEXICAIN**

Savourez l'exotisme de notre Planteur Mexicain, une symphonie de tequila, de jus de mangue, de citron vert et de purée de fraise. Un cocktail vibrant et fruité, idéal pour une escapade gustative tropicale.

15.-

