

MENU

ENTRÉES/STARTERS

Queso fundido

Fromage fondu servi avec pico de gallo et choix entre tortilla de farine ou tortilla de maïs/ Melted cheese served with pico de gallo with a choice of flour tortilla or corn tortilla.

Original \$ 17

Chorizo \$ 20

Champignons | Mushrooms \$ 18

Maïs frit \$ 15

Maïs frit recouvert de crème sure ou sauce chipotle et fromage.

Corn topped with sour cream or chipotle sauce and cheese.

Guacamole & Chips \$ 14

Ceviche \$ 20

Choix de Poisson ou crevettes/ Choice of fish or shrimp.

Calamari \$ 17

Salade maison \$ 15

Chili con carne \$ 15

Frijoles & Chips \$ 10

Pico de gallo & Chips \$ 10

Frites | Fries \$ 5

Riz | Rice \$ 5

NACHOS & PAPAS LOCAS

Tous les nachos comprennent: Chips recouvertes de haricots frits, fromage, pico de gallo, crème sure et guacamole.

All the nachos are served with: Chips topped with refried beans, cheese, pico de gallo, sour cream and guacamole.

Tous les papas locas comprennent: Frites recouvertes de haricots frits, fromage, pico de gallo, chipotle et guacamole.

All the papas locas are served with: Fries topped with refried beans, cheese, pico de gallo, chipotle and guacamole.

Fromage | Cheese \$ 25

Boeuf | Beef \$ 28

Poulet | Chicken \$ 26

Porc | Pork \$ 26

Tex mex (chili con carne) \$ 26

MENU

SPÉCIALITÉS/SPECIALTIES

Pez Vallarta \$ 35

Un vivaneau rouge entier avec riz mexicain, salade maison ou frites, pico de gallo et tortillas | A whole fried red snapper served with Mexican rice, house salad, pico de gallo and tortillas.

Albondigas \$ 25

Boulettes de viande a la mexicaine servies dans une sauce chipotle avec du riz, des haricots frits, salade maison ou frites et des tortillas | Mexican style meatballs served in chipotle sauce with rice, refried beans, house salad and tortillas.

Carnivoro \$ 45

Steak faux filet AAA (12 OZ) servi avec chorizo mexicain, haricots frits, quesadilla, guacamole, riz, frites ou salade maison, pico de gallo et tortillas | AAA RIB EYE (12 OZ) served with mexicain chorizo, refried beans, quesadilla, guacamole, rice, house salad or fries, pico de gallo and tortillas.

Coco-Loco \$ 35

9 crevettes à la noix de coco servies avec une sauce maison, riz, frites ou salade maison | Coconut shrimp served with a home made sauce, rice and house salad.

Enchiladas \$ 25

4 tortillas de maïs farci de poulet, trempé dans une sauce verte ou rouge, fromage monterrey gratiné, laitue, tomate, oignons, creme sure et fromage feta. | 4 tortillas stuffed with chicken, covered in a green or red sauce, melted monterrey cheese, lettuce, tomatoes, onions, sour cream and feta cheese.

Chilaquiles

Plat traditionnel mexicain compose de chips de tortillas croustillantes dans une sauce verte ou rouge, garnies de viande de votre choix, fromage frais, crème sure, oignons et coriandre, servis avec des haricots.

Traditioinal mexican plate made with crispy tortillas chips in green or red sauce, topped with the meat of your choice, fresh cheese, sour cream, onions and coriander, served with refried beans.

Poulet | Chicken \$ 25

Boeuf | Beef \$ 28

Nature | Plain \$ 22

FAJITAS

Tous les fajitas comprennent : poivrons sautées, oignons, fromage mozzarella, crème sure, guacamole et tortillas de farine ou maïs. Servi sur un poêle chaud. All the fajitas are served with: sauteed bell peppers, onions, mozzarella cheese, sour cream, warm tortillas & salsas. Served on a hot skillet.

Poulet | Chicken \$ 24

Boeuf | Beef \$ 25

Crevettes | Shrimps \$ 25

Bavette | Skirt steak \$ 30

Fajitas mix \$ 35

Double portion de protéine, choix de deux protéines/ double portion of protein, choice of 2 proteins.
(Mix avec/with bavette +\$14)

MENU

BURRITOS

Tous les burritos comprennent: Fromage, oignons, piments, tomate, laitue, guacamole et sauce maison.
All burritos include: Cheese, sweet peppers, onions, tomato, lettuce, guacamole and our homemade sauce.

Choix de riz ou frites/ Choice of fries or rice

El cochon

Pastor(porc/pork) \$ 22

El vaquero

Boeuf/steak \$ 24

El marinero

Crevettes/shrimps \$ 24

El pechgon

Poulet/chicken \$ 22

Veggie

Champignons/mushrooms \$ 20

Barbacoa burrito

Boeuf mijoté avec haricots, riz et fromage. | Pulled beef with beans, rice and cheese. \$ 25

SOUPE/ SOUP

Pozole

Soupe traditionnelle de porc et mais. L \$ 20 | SP \$15
Traditional pork soupe with corn

Birria

Viande de barbacoa avec bouillon de boeuf.
Barbacoa meat with beef broth

Menudo

Carne en su jugo L \$ 25 | SP \$17

Un plat mexicain à base de morceaux tendres de boeuf steak cuits dans leur propres jus, accompagné de lardons, haricots et un délicieux bouillon. Mexican plate made with tender beef cooked in its own juices, accompanied by bacon, beans and a delicious broth.

QUESADILLAS

Tous les quesadillas comprennent: Tortilla de farine, fromage mozzarella, oignons et coriandre.
All quesadillas are served with: Flour tortilla, mozzarella cheese, onions and coriander.

Campesina \$ 18

*Aux champignons et oignons caramélisés / mushrooms

Bœuf | Beef \$ 24

Barbacoa \$ 24

Porc | Pork \$ 22

*Avec ananas / with pineapple

Poulet | Chicken \$ 22

*Avec ananas / with pineapple

Chorizo \$ 22

Sencilla \$ 16

Fromage, accompagné de guacamole et haricots frites.
Cheese, served with guacamole and refried beans.



MENU

Taco de mois - Taco of the month
(Demandez au serveur/Ask the waiter)

TACOS

3 TACOS PAR ASSIETTE | 3 TACOS PAR PLATE

Barbacoa

Bœuf mijote, coriandre et oignons | Slow cooked beef, cilantro and onions.

\$ 19

Chorizo

Chorizo Mexicain Traditionel Garni D'oignons Et Coriandre | Traditional Mexican Chorizo Topped With Onions And Coriander.

\$ 18

Camaron a la plancha

Crevettes, oignons, poivrons, fromage, coriandre, sauce maison | Grilled shrimps, onions, peppers, cheese, coriander and house sauce.

\$ 19

Camaron loco

Crevettes frites dans une sauce à la Biere, laitue, carottes et mayo épicée | beer batter fried shrimps, lettuce, carrots and spicy mayo.

\$ 19

Pescador

Poisson frites dans une sauce à la biere, laitue, carottes et mayo épicée | Beer batter fried pescador, lettuce, carrots and spicy mayo.

\$ 18

Pescado a la plancha

Poisson blanc saute avec oignons et poivrons, servis avec fromage avocats et sauce maison/ Sauteed white fish with onions and peppers, served with cheese, avocados and home sauce.

\$ 19

BAVETTE- ARRACHERA

\$ 28

Bavette grille, servi avec guacamole, oignons et coriandre.

SUPREME CRUNCHY

\$ 17

Tortilla croustillante farcie de bœuf hache assaisonné, fromage, pico de gallo, laitue et creme sure/ crunchy tortilla filled with seadoned ground beef, cheese, pico de gallo, lettuce and sour cream. abuelas homemade recipe

GRANJERO

\$ 18

Poulet grille, coriandre oignons et ananas/ Grilled chicken, onions and coriander.

PORKY

\$ 18

Porc braise à la manière traditionnelle de Jalisco/ Braised pork cooked the tradiotional Jalisco way.

Ternero

\$ 19

Bœuf Grille, oignons et coriandre/ Grillef beef onions and coriander.

Pastor

\$ 18

Porc mijote, oignons, coriandre et ananas/ Slow cooked pork, onions, coriander and pineapple.

Veggie

\$ 17

Fromage, poivrons, oignons, champignon, avocat et sauce maison/ Cheese, peppers, onions, mushrooms, avocado and home sauce.

Extra fromage/ Extra cheese \$4

MENU

TACO-BOX

MINIBOX

\$ 52

9 TACOS

Crevettes frits ou poisson frit / fried shrimps or fried fish (1)

Boeuf steak, porky, pastor ou poulet / beef steak, porky or pastor (2)

Pico de gallo ou haricots frits / pico de gallo or refried beans

*Pour tout change dans les boites il y aura un frais de \$5/ For any change in the boxes there is a \$5 fee.

TACOBX

\$ 95

16 TACOS

Tacos: choix du chef / chefs choice

Pico de gallo ou haricots frits / pico de gallo or refried beans

Extras

Chips	\$ 4
Crème sure-sour cream	\$ 3
Chiles toreados	\$ 4
Mayo	\$ 3
1 Taco	\$ 7.5

KIDS MENU

2 Tacos avec riz ou frites / 2 Tacos served with rice or fries

\$ 12

Porc effiloché/ pulled pork (porky)

Porc al pastor (pastor)

Boeuf effiloché/ pulled beef (barbacoa)

Bœuf steak/ beef steak (ternero)

Crevettes panés/ fried shrimps (camaron loco)

Poisson pane/ fried fish (Pescador)

Poulet mariné/ marinated chicken (granjero)

Extra fromage/ extra cheese **\$3**

QUESADILLAS

1 quesadilla avec riz ou frite

Fromage/cheese \$10

Boeuf effiloché/ pullef beef (barbacoa) \$12

Poulet mariné/marinated chicken (granjero) \$12

Bœuf steak/beef steak (ternero) \$12

PÉPITES AU POULET/ CHICKEN NUGGETS

6 pc \$10

10 pc \$14

MENU



COCKTAILS

Verre \$12 Pitcher \$35
double + \$10

Margarita classique

Bordure de sel, tequila, jus de lime et sirop, sur glace.
Salt rimmed glass, tequila, lime jus and syrup, shaken
on ice.

Margarita

Bordure de tajin, tequila, jus de lime, sirop + saveur de
votre choix. (mango, fraise, blue curacao, tamarind, fruit
de la passion et jamaica)

Tajin rimmed glass, tequila, lime jus, syrup + flavour of
your choice. (mango, strawberry, blue curacao, tamarind,
passion fruit and Jamaica)

Paloma

Rimmed salt glass, tequila, lime jus, grenadine and
grapefruit soda.

Sangria

(Blanche, rouge, rose, bleu curacao & litchi)

Pina Colada

Mojito

Lime, mango, fraise & coco.

Bloody Ceasar

Sex on the beach

Expresso martini

Litchi martini

Gin tonic

Cuba libre

Vodka soda

Baileys on the rocks

Tequila soda

Les spéciaux

Michelada \$ 18

Bordure de tajin, clamato mix, jus de lime et biere.
Tajin rimmed glass, clamato mix, lime jus and beer.

Carajillo \$14

Liqueur 43, shoot d'expresso et sirop.
Liqueur 43, espresso shoot and syrup.

Amaretto sour \$14

Mezcalito \$14

Bordure de tajin, mezcal, jus de lime, jalapenos, fraise
ou fruit de la passion.

Tajin rimmed glass, mezcal, lime juice, jalapenos
strawberries or passion fruit.

Bull dog \$20

Bordure de sel, margarita slush et une bière sur le dessus.
Rimmed salt glass, frozen margarita with a beer on top.

MENU



BIÈRE | BEER

CORONA DRAFT	\$9.5	PITCHER \$30
CORONA	\$8	
CORONA 0%	\$8	
MODELO	\$8.50	
ULTRA	\$8.50	
BUCKET	\$35	

VIN | WINE

ROUGE-RED

casillero del diablo (chili)

verre-glass \$9 bouteille-bottle \$30

Ruffino

verre \$9 bouteille \$30

ROSÉ

Pastello (italie)

verre-glass \$9 bouteille-bottle \$32

Gallo (california)

verre-glass \$9 bouteille-bottle \$30

Santa margarita (italie)

bouteille-bottle \$35

VIN BLANC-WHITE WINE

Errazuri (chili)

verre-glass \$9 bouteille-bottle \$30

Ruffino (italie)

verre-glass \$9 bouteille-bottle \$30

Boissons sans alcool Drinks without alcohol

Liqueurs | Soft drinks \$ 4

Coca cola, sprite, coca cola diète, canada dry.

Jarritos

Mandarin, ananas, punch aux fruits, \$ 4

tamarind, mangue, lime et goyave.

Tangerine, pineapple, fruit punch, tamarind, mango, lime and goyave.

Jus | Juice \$ 4

Pomme, orange, litchi, canneberge, fraise, mangue, tamarind et lemonade.

Apple, orange, lychee, cranberry, mango, tamarind et lemonade.

Perrier \$ 4

Red bull \$ 6

Bouteille d'eau | Water bottle \$ 3

Eau artisanale | Artesanal water \$ 4

Horchata & jamaica

MENU



SHOOTERS

TEQUILA

1800	\$ 6
José cuervo	\$ 6
Don Julio blanco/ reposado	\$ 10
Don Julio 70	\$ 12
Patron (silver, reposado, añejo)	\$ 10

<u>VODKA</u>	\$ 6	<u>MEZCAL</u>	\$ 10
--------------	------	---------------	-------

Absolut	Serpiente
Soho	Monte lobos

<u>GIN</u>	\$ 8
------------	------

Bombay

<u>RHUM</u>	\$ 7
-------------	------

Bacardi

Malibu

Capitain morgan

Kraken

<u>WHISKEY</u>	\$ 8
----------------	------

Jameson

Red label

Chivas

Jack daniels

Café, dessert & plus

Expresso	\$ 3
Americano	\$ 4
Capuccino	\$ 4
Latte	\$ 4
Vanille française	\$ 4
Macchiato	\$ 4
Mochaccino	\$ 4
Chocolat chaud Hot chocolate	\$ 4
Thé tea	\$ 3
Chocomilk	\$ 5
Lava cake	\$ 10
Cheese cake	\$ 10
Fraises à la crème	\$ 10
Flan	\$ 10

MENU

BRUNCH

OEUFS | EGGS

Toutes les assiettes sont servies avec haricots frits, pommes de terre, choix de rôties ou tortillas et fruits frais. All plates are served with refried beans, potatoes, choice of toast or tortillas and fresh fruits.

Mexicana \$ 18

3 oeufs brouillés mélangé avec piment jalapeno, oignons rouges, tomate et du fromage.
3 scrambled eggs mixed with jalapeno pepper, red onion, tomato and cheese.

Rancheros \$ 18

3 oeufs frits sur tortilla garnie d'un sauce ranchera et de fromage Monterrey.
3 fried eggs on a tortilla covered with a ranchera sauce and cheese.

Motulenos \$ 18

3 oeufs frits sur un tortilla garnie d'haricots frits, jamon,salsa et fromage.
3 fried eggs on a tortilla topped with refried beans, ham, salsa and cheese.

Benedictinos \$ 18

2 oeuf pochés, champignon, fromage monterrey, oignons, choix de bacon, jambon ou saucisse sur muffin anglais avec sauce hollandaise.
2 poached eggs, mushrooms, monterrey cheese, onions, choice of bacon or sausage on an english muffin with hollandaise sauce.

Classic \$ 17

3 oeufs avec jambon & bacon / 3 eggs with ham & bacon

OMELETTE

Toutes les assiettes sont servies avec pommes de terre et fruits frais. All plates are served with potatoes and fresh fruits.

Azteca \$ 18

Oignons rouges, piment poblano, fromage monterrey avec sauce azteca.
Red onion, poblano pepper, monterrey cheese topped with azteca sauce.

Veggie \$ 18

Poivrons, chapignons, oignons rouges, fromage monterrey et roquette avec balsamique.
Bell pepper, mushroom, red onions, monterrey cheese, and arugula with balsamic.

TacoChon \$ 18

Poivron, oignons rouges, jalapenos, jambon, chorizo,saucisse et fromage monterrey.
Chorizo, jalapeno, ham, chorizo, bacon, sausage and monterrey cheese.

Mexicano \$ 18

Chorizo, jalapeno, oignons et fromage monterrey.
Chorizo, jalapeno, onions and monterrey.

Extras

OEUF EGG	\$ 3
BACON, JAMBON OU SAUCISSE	\$ 4
FROMAGE CHEESE	\$ 4
FRUITS FRAIS FRESH FRUITS	\$ 4
NUTELLA, DULCE DE LECHE OU SIROP	\$ 3

TACOCHON

MENU

BRUNCH

CHILAQUILES

Choix de salsa verte ou rouge, garnie de creme sure, d'oignons, fromage feta avec haricots frits + fruits frais à coté.

Choice of green sauces or red salsa, topped with sour cream, onions, feta cheese with a side of redried beans & fresh fruit.

Classic\$ 18

Oeuf | Eggs\$ 20

Poulet | Chicken\$ 25

Poulet & oeuf | Chicken & eggs\$ 26

Steak\$ 27

Steak & oeuf | Steak & eggs\$ 29

+ Fromage gratiné | Melted cheese\$ 4

Burritos, molletes, tortas & enfijoladas

Burrito machaca\$ 18

Bœuf effiloché sauté avec piment poblano, oignons, tomates et œufs. Pulled beef sauteed with poblano pepper, onions, tomatoes and eggs.

Burrito huracan\$ 18

3 œufs brouillés mélangés avec bacon, oignons, jalapeños, jambon, chorizo, champignons et fromage.

3 scrambled eggs mixed with bacon, onions, jalapeños, ham, chorizo, mushrooms and cheese.

Torta loca\$ 18

Pain Telera garni de porc effiloché mariné, laitue, oignons, tomate, avocat et vinaigrette maison avec jalapeño. Telera bread topped with marinated pulled pork, lettuce, onions, tomato, avocado and a house dressing with jalapeño.

Torta pepito\$ 18

Pain Telera garni de steak grillé, avocat, fromage et vinaigrette maison avec jalapeño. Telera bread topped with grilled steak, avocado, cheese and a house dressing with a side of jalapeño.

Traditional enfrijoladas\$ 18

4 tortillas roulées dans une sauce aux haricots frits garnies de fromage et de crème sure.

4 rolled tortillas in a refried bean sauce topped with cheese and sour cream.

Jalisco molletes\$ 18

Haricots frits, fromage Monterey servis sur du pain Telera garni de pico de gallo. Choix de crème sure ou de fromage frais. Refried beans, Monterey cheese served on Telera bread topped with pico de gallo. Choice of sour cream, or fresh cheese.

TACOCHON

MENU

BRUNCH

Sucrés | Sweets

Pain doré | French toast\$ 16

Pain doré traditionnel (3) garni de confiture de baies. Traditional French toast (3) topped with homemade berries jam.

Pancake tacos\$ 16

Crêpes (3) avec mascarpone, garnie de fruits de saison accompagnées de sirop, chocolate ou caramel. Pancakes (3) filed with mascarpone, topped with seasonal fruits with a side of syrop, chocolate or caramel.

Sucré & salé\$ 18

3 crêpes au babeurre, 2 œufs et un choix de bacon, jambon, saucisse ou fromage et fruits frais.
3 pancakes, 2 eggs and one choice of either bacon, ham, sausage or cheese and fresh fruits.

Menu enfants | Kids menu

Mini pancake tacos\$ 10

Crêpes (2) au babeurre recouvert de bananes et de fraises avec crème fouettée et sauce au chocolat.
Pancakes (2) covered with bananas and strawberries topped with wipped cream.

Fromage grillé | Grilled cheese\$ 10

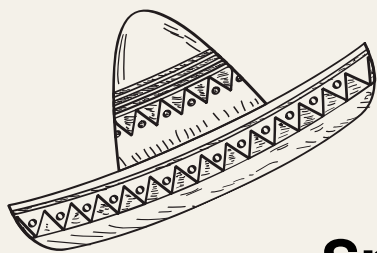
1 oeuf + votre choix | 1 egg + your choice

Jambon, bacon ou saucisse | Ham, bacon or sausage

1 choix | 1 choice\$ 8

2 choix | 2 choice\$ 9

3 choix | 3 choice\$ 10



TACOCHON

MENU

BRUNCH

Smoothie

Choix de lait 2%, lait d’amande ou de l’eau.
Choice of milk 2%, almond milk or water.

\$ 7

Tropical

Mangue, pêche et jus d’ananas,
Mango, peach and pineapple juice.

Jus vert | Green juice

Épinard, pomme, mango et jus
d’ananas. Spinach apple, mango
and pineapple juice.

Petits fruits | Very berry

Fraises & framboise. Strawberry &
raspberry.

Choco-banana

Banane, chocolat et lait. Banana,
chocolate and milk.

Mango

Mangue, lait ou de l’eau. Mango,
water ot milk

Autres boissons| Other drinks

Jus| Juice

Pomme, orange, litchi, canneberge, fraise, \$ 4
mangue, tamarind et lemonade.
Apple, orange, lychee, cranberry, mango,
tamarind et lemonade.

Jarritos

Mandarin, ananas, punch aux fruits, \$ 4
tamarind, mangue, lime et goyave.
Tangerine, pineapple, fruit punch,
tamarind, mango, lime and goyave.

Boissons gazeuses| Soft drinks

Coca cola, sprite, canada dry, nestie, \$ 4
coca cola diète.

Eau artisanale| Artesanal water

Horchata & Jamaica \$ 4

Café, thé & spéciaux | Coffee,
tea & specials

Espresso \$ 3

Americano \$ 4

Capuccino \$ 4

Latte \$ 4

Chocolat chaud | Hot chocolate \$ 4

Thé | tea \$ 3

Chocomilk \$ 5

Carajillo \$ 12

Martini espresso \$ 12

Mexicano \$ 12