

EL MICTLAN

CUISINE FUSION MEXICAINE

ENTRÉES

Avocat Tatemado du Chef

12,70 €

"Guacamole" moderne fumé en trompe l'oeil, vinaigrette au jus de citron vert frais et huile d'olive, cerfeuil, tomates cerise, fleur de sel

Chalupas de Puebla (3)

14,90 €

Tortillas 100% maïs cuites dans la graisse de boeuf, canard confit éfiloché, salsa roja tatemada et mousse à l'estragon

Frenchy Quesadilla

15,50 €

Grande tortilla de blé emmental et brie fondus, pleurotes rôties au beurre, ail et piment

Ceviché

18,00 €

Poisson cuit à froid (180g), sauce lactofermentée au lait de coco, gingembre et fruit de la passion et pickles de radis

"Tacos" Poitrine de Porc

17,50 €

Tranche de Poitrine de porc entière marinée (100g), sauce chimichurri maison, pico de gallo, salade mizuna sur 2 tortillas de maïs

"Tacos" Bavette Marinée

17,80 €

Bavette marinée (100g), sauce chimichurri maison, salade mizuna, pickles de concombres marinés à la japonaise sur 2 tortillas de maïs

Tostada sashimi de poisson

17,90 €

Poisson du jour (180g), guacamole, pickles de concombre à la japonaise et encre de seiche

Tataki de boeuf sauce Mexicaine

19,90 €

Filet de boeuf mariné (90g) saisi à la plancha, aguachile rouge (habanero) et salsas negras 

Velouté du jour ()

14,50 €

PLATS

Fondue Mexicaine **

23,10 €

Brie et emmental fondu, pleurotes rôties au beurre, ail et piment, servie avec tortillas de blé poêlée

Burger Soupe à l'Oignon **

25,20 €

Soupe à l'oignon réduite au bouillon de langue de boeuf, viande hâchée (200g) fraîche assaisonnée de sauce maggi et soja

Carnitas de Canard Confit

29,90 €

Cuisse de canard confit, foie gras mi-cuit (100g) et pickles de concombres marinés à la japonaise
suggestion du chef : supplément riz à l'ail (+3,00€)

Poulet du chef

29,80 €

Suprêmes de poulet (210g) en cuisson basse température puis rôtis, sauce moutarde à l'ancienne au miel d'agave et fleur d'ail, purée maison et mini légumes (carottes et maïs)

Pêche du jour Zarandeada

31,50 €

Poisson (180g) grillé à la flamme, tapenade d'olives vertes, riz à l'ail, légumes à la plancha, mayonnaise aux piments secs

Boeuf Chateaubriand

34,10 €

Filet (180g) au mole negro (pain, oignon, tortilla des maïs, tomate, piments), purée de carotte et gingembre, légumes à la plancha

Langue de Boeuf (200g)

28,50 €

En cuisson basse température puis camarélisée, légumes confits et salsa tatemada

Poitrine de porc Poblana

25,00 €

Poitrine de porc marinée, sauce mole poblano et graine de sésame, accompagné de pommes infusées à l'anis étoilé

*Tous nos plats (sauf **) sont servis avec 2 tortillas de maïs chaudes (sans gluten)*

EXTRAS

Tortillas 100% Maïs (4)

2,50 €

Avocat (1/2)

3,00 €

Totopos (chips) 100% maïs (1 bol)

1,00 €

Accompagnement (/assiette)

4,90 €

DESSERTS

Promenade au Tianguis

9,90 €

Sorbets au fruit saupoudrés de chamoy (sauce pimentée douce acidulée) et tain (sel pimenté citron vert) : *Pour les aventuriers amoureux du Mexique !*

Mousse au chocolat Poblano

12,20 €

Mousse finement relevée au mole poblano traditionnel, chocolat noir 70% et boule de crème fraîche glacée : *Intense, original et peu sucré !*

Dulce de Platano

11,50 €

Brioche perdue caramélisée, mousse maison à la cardamome, crème glacée caramel beurre salé, rondelles de banane, sauce au caramel maison et pointe de fleur de sel : *Gourmand, réconfortant et généreux !*

Boule de sorbet/glace

3,50 €/boule

CARTE DES BOISSONS

Nos cocktails sont tous à base de jus de citron vert fraîchement pressé
et nous infusons nous même notre concentré et sirop d'hibiscus !

COCKTAILS

Cocktail spécial du moment **14,00 €**
Une surprise concoctée par notre barman !

Margarita citron / hibiscus **12,00€/12,50€**
Tequila blanco, cointreau, citron ou hibiscus

Mezcalita citron / hibiscus **12,00€/12,50€**
Mezcal, cointreau, citron ou hibiscus

Tequila Sunrise **12,00€**
Tequila, cointreau, jus d'orange, grenadine,
citron vert frais

Negroni Nixta **13,90€**
Negroni à la liqueur de maïs mexicaine

Negroni Classique **12,00€**
Gin, Vermouth, Campari

Expresso Martini **14,90€**
Vodka, liqueur de café, expresso

Martini **12,00€**
Gin, Vermouth, Citron

Gin Tonic **12,00€**
Gin, Tonic, Citron

Kir / Kir Royal **7,50 € / 9,80 €**
Vin blanc / Vin pétillant et crème de cassis

Spritz **10,90€/ 12,90€ / 14,90€**
Apérol, Campari ou Saint Germain

COCKTAILS A PARTAGER

Grande Carafe de Margarita (720ml) **60,00 €**
Tequila blanco, cointreau, citron ou hibiscus

Grande Carafe de Mezcalita (720ml) **60,00 €**
Mezcal, cointreau, citron ou
hibiscus

COCKTAILS SUR MESURE

Sirop d'agave **+ 2,00 €**
Cocktail custom **9,90 € + prix du shot**

SHOTS

Grande sélection de Tequilas et de Mezcales,
demandez notre carte !
Initiation dégustation avec Arturo **5,00 € + shots**

MOCKTAILS

Virgin Tequila Sunrise ** **12,90€**
Tequila Almave, orange et grenadine

Virgin Margarita ** **11,40€/12,90€**
Tequila Almave, citron ou hibiscus

Virgin Mezcalita ** **11,90€ / 13,40€**
Tequila Almave, citron ou hibiscus

** cocktail à base de distillat de plantes **sans alcool**
Attention ! édition limitée : consulter le personnel

SOFTS

Agua de Jamaïca (maison) **6,00 €**

Boisson traditionnelle infusée à l'hibiscus
Agua de Horchata **9,90 €**

Lait de vache, riz, cannelle et cardamome
Agua de Tamarindo **9,90 €**

Boisson traditionnelle mexicaine au tamarin
Jarritos (soda mexicain) **7,50 €**

Goyave, Mangue ou Ananas
Coca-Cola (normal ou 0 - 33cl) **5,00 €**

San Pellegrino (50cl) **3,90 €**

BIERES

Corona (33cl) **7,00 €**

Bière lager mexicaine
Corona Michelada (38cl) **8,00 €**

Corona, citron vert, chamoy (sauce
pimentée) et tajin (sel pimenté)

Leffe Blonde (pression)

25cl **6,00 €** 50cl **8,50 €**

Felsgold (pression)

25cl **4,00 €** 50cl **6,50 €**

BOISSONS CHAUDES

Espresso **3,00 €**

Allongé **3,50 €**

Thé/Infusion **3,00 €**

CARTE DES VINS

BLANCS

Dans l'Air du Temps - Jeff Carrel 2023

12cl : 3,90 € - bouteille : 20,00 €

Chardonnay expressif au nez fruité et rond, légèrement toasté, idéal en apéritif (13,5°)

Plein la Vue - Jeff Carrel 2022

12cl : 4,90 € - bouteille : 25,00 €

Sauvignon sec aux arômes de fruits blancs et agrumes, bouche fraîche et persistante (12°)

Chardonnay - Domaine de Thulon 2022

12cl : 6,00 € - bouteille : 31,00 €

Beaujolais-Villages rond, ample et gourmand, association de fleurs blanches et d'agrumes (12,5°)

ROSÉ

Mas de Justes - Jeff Carrel 2024

12cl : 6,40 € - bouteille : 33,00 €

Cévennes d'une grande fraîcheur, arômes précis et gourmands de bonbon et grenadine (12,5°)

ROUGES

Dans l'Air du Temps - Jeff Carrel 2023

12cl : 3,90 € - bouteille : 20,00 €

Gamay Noir, fruits rouges mûrs et épices douces. Puissant, élégant et expressif (13°)

Boîte à Gamay - Domaine de Thulon 2023

12cl : 5,00 € - bouteille : 26,00 €

Beaujolais-Villages idéal pour les viandes grillées et volailles, notes de cassis et cerise noire (13°)

La Part des Vivants - Garon 2023

12cl : 5,50 € - bouteille : 28,00 €

Côtes-du-Rhône (Syrah) fruits rouges et noirs mûrs, épices et notes fumées, racé et tanique (14,5°)

Lo Petit Fantêt d'Hippolyte - 2023

12cl : 5,80 € - bouteille : 30,00 €

Syrah, Grenache fruits noirs (14°), généreux et gourmand, rond, ensoleillé, idéal avec les viandes

Un Jour de Serai une Icône - Jeff Carrel 2019

12cl : 6,60 € - bouteille : 34,00 €

Syrah, fruits noirs mûrs et confits épicé et puissant, tanins soyeux et touche boisée (14°)

BULLES

Turbulent Rosé (mousseux) - Stéphane Serol

12cl : 6,10 € - bouteille : 31,00 €

Gamay St Romain au caractère aérien et frais, notes précises de fruit rouges et acidulés (10°)

Champagne Brut - JP Secondé

bouteille : 60,00 €

Pinot Noir et Chardonnay, fruité et aux bulles fines, senteurs miellées et touche de caramel vanillé