



RESTAURANT

VIVA
MÉXICO

Cuisine traditionnelle mexicaine



COCKTELES - COCKTAILS

Margarita recette traditionnel _____ 11,5
Tequila, triple sec, citron vert

Margarita de Tamarindo _____ 12
Pulpe de tamarin maison, tequila, triple sec

Margarita de Maracuya _____ 12
Fruit de la passion, tequila, triple sec

Margaritas (pichet 1 L) _____ 38,5
À partager

Margarita Spicy _____ 12,5
Notre Margarita traditionnel avec un twist piquânt

Chapulín Colorado _____ 11
Tequila, jus d'orange, sirop de jamaica

Shampoo _____ 14
Jus d'orange, flor de jamaica, tequila, citron vert
avec une bière renversé

Version sans alcool _____ 14

Piña Colada _____ 11
Rhum latino, crème de coco, ananas

Cuba Libre _____ 10,5
Rhum latino, angostura, coca et citron vert

Piñata _____ 9
Tequila, jus de mangue, goyave et orange

Version sans alcool _____ 7

Paloma _____ 11
Pamplemousse, tequila, citron vert, eau pétillante

Version sans alcool _____ 9





BIÈRES MEXICAINES

Bières Mexicaines en bouteille (Selon arrivage)

2X : Blonde extra légère _____	6,5
Pacifico : Blonde légère _____	6,5
Modelo Especial : Blonde douce _____	6,5
Muerte : Ambrée artisanale mexicaine _____	7
Modelo Negra : Brune veloutée _____	6,5
Corona : Blonde fraîche _____	6
Corona sans alcool : Blonde sans alcool _____	6

Michelada Bière au choix, citron pressé, jus de tomate, piment, worcestershire et sauce maggi _____ 13

VINS

Rouge, Rosé ou Blanc (français)

Le verre _____	4,5
25 cl _____	7,5
50 cl _____	12,5
100 cl _____	19,5

VINS LATINOAMERICAINS

Vinos Argentinos - Vins Argentins

Malbec _____	22,5
Chardonnay _____	22

Vinos Chilenos - Vins Chiliens

Cono Sur – Bicicleta Carménère _____	19,5
Cabernet Sauvignon _____	20,5

VINOS ESPAÑOLES - VINS ESPAGNOLS

Tempranillo (Rioja) _____	21
---------------------------	----





SIN ALCOHOL - SANS ALCOOL

Agua de Jamaica _____ 5,5

Boisson traditionnelle mexicaine préparée avec des fleurs d'hibiscus, fraîche et légèrement acidulée

Agua de Tamarindo _____ 5,5

Boisson traditionnelle mexicaine préparée avec le fruit du tamarin, fraîche et naturellement acidulée

Horchata _____ 5,5

Boisson traditionnelle mexicaine à base de riz, délicatement parfumée à la cannelle et à la vanille

Pichet 1 L _____ 17

À partager

Coca-Cola _____ 3,5

Jus de fruits _____ 4

Goyave, Mangue, Orange, Fruit de la passion et Ananas

CAFÉ Y DIGESTIVOS - CAFÉ ET DIGESTIFS

Café ou Thé _____ 2,5

Shots Tequila reposado José Cuervo _____ 7

Shots Mezcal Benevã _____ 7

Expérience agave premium _____ 18

Une dégustation à savourer, trois expressions d'agave d'exception pour découvrir toute la richesse du tequila et du mezcal.

Tequila 1800 Reposado

Agave rond et élégant, avec de délicates notes boisées
Servi avec citron et sel.

Mezcal Lókita Espadín

Intense et authentique, aux notes fumées et minérales caractéristiques du mezcal.

Servi avec orange fraîche et Tajín.

Tequila 1800 Cristalino

Soyeux et raffiné, aux notes subtiles de cacao et de caramel. Servi avec chocolat noir 70 % et orange confite

