



RESTAURANT



# VIVA MÉXICO

---

Cuisine traditionnelle mexicaine

**E**n ouvrant cette carte, préparez-vous à découvrir ce qu'il y a de plus profond et de plus simple : **une cuisine colorée**, humble et **fière de ses racines**.

La gastronomie mexicaine, reconnue par l'**UNESCO** comme **Patrimoine culturel immatériel de l'humanité**, naît du maïs, du tomatillo et de l'infinie variété de piments qui lui donnent caractère et vie. De la tortilla de maïs aux ragoûts hérités du Vice-royaume, c'est une cuisine qui marie traditions indigènes et héritage européen.

Ce n'est pas une gastronomie aux grandes prétentions, mais **des saveurs authentiques, uniques en Amérique latine**, qui célèbrent l'histoire, la communauté et le plaisir de partager à table.

**” BUEN VIAJE ”**



PLAT DU JOUR \_\_\_\_\_ 15,5 ₪

Voir Ardoise

FORMULE À partir de 10 personnes.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert . Boisson non incluse. \_\_\_\_\_ 20 ₪

Entrée + Plat + Dessert . Boisson non incluse. \_\_\_\_\_ 24 ₪



## ENTRADAS - ENTRÉES

Guacamole \_\_\_\_\_ 11,5 ₪ 🌿🍷🥑🥒  
Purée d'avocats, tomates, oignons, coriandre, citron vert et totopos.

Cocktail de camarones \_\_\_\_\_ 10,5 ₪ 🍷🥑🥒🍷  
Crevettes fraîches, sauce tomates légèrement piquant et totopos.

Dedos de cortés (3 unités) \_\_\_\_\_ 9 ₪ 🌿🍷🥑🥒🍷🍷  
Bâtonnets de fromage en pâte de maïs douce, sauce crémeuse de crème fraîche.

## ENSALADA - SALADE FRAÎCHE

Chakali \_\_\_\_\_ 18 ₪ 🌿🍷🥑🥒🍷🍷  
Salade, tostadas 🍷, crevettes, avocat, ananas et sauce cocktail.

## TACOS TRADITIONNELS

Accompagné de tortillas de maïs fait maison, haricots noirs et pico de gallo pour préparer vos tacos

Tacos de Carnitas \_\_\_\_\_ 18,5 ₪ 🍷🥑🥒🍷🍷  
Porc confit, cuisson lente, texture tendre et fondante, sauce verte, guacamole.

Tacos Mixtos \_\_\_\_\_ 18 ₪ 🍷🥑🥒🍷🍷  
Quatre tacos préparés selon l'inspiration du chef et les produits du moment.

Fajitas de boeuf (200 grs) \_\_\_\_\_ 22 ₪ 🍷🥑🥒🍷🍷  
Tranches de bœuf mariné, oignons, poivrons saisi et caramélisé à la plancha.





**Tacos vegetarianos** \_\_\_\_\_ 17   
Tortillas de maïs faites maison garnies d'un ragoût de viande soja avec des épices mexicaines.

## PLATILLOS - PLATS À LA CARTE

**Enchiladas** \_\_\_\_\_ 15,5   
Tortillas maison roulées garnies de fromage, de poulet et nappées de sauce au choix Accompagné de riz, haricots noirs et salade.  
Sauces: **Rojas**, **verdes**, mole ou crema de chipotle  
Disponible en **version végétarienne**.

**Pastel azteca** \_\_\_\_\_ 17,5   
Plat traditionnelle composée de couches de tortillas, poulet effiloché, sauce verte crémeuse, maïs et de fromage fondant.  
Accompagné haricots noirs et salade.

**Tostadas vegetarianos** \_\_\_\_\_ 17   
Tostadas croustillantes garnies de soja mijoté aux légumes, servis avec du riz.


### Supplements

4 Tortillas de maïs souples fait maison sans gluten, purs maïs. \_\_\_\_\_ 2,5  
Riz, Salade Verte, Haricots ou trio de sauces maison. \_\_\_\_\_ 2



## MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

**Empanadas** \_\_\_\_\_ 9   
Faites à base de farine de maïs, garnies de poulet ou fromage.  
Accompagné de haricots noirs et du riz.

## HELADOS (GLACES)

Vanille, Chocolat, Mangue, Citron vert, Coco et Ananas.

### Glaces à composer

Une boule \_\_\_\_\_ 3,5   
Deux boules \_\_\_\_\_ 4,5 



## POSTRES - DESSERTS

**Pastel de maracuyá** \_\_\_\_\_ 7 

Gâteau givré au fruit de la passion (génoise parfumée avec une touche de margarita).

**Tres leches** \_\_\_\_\_ 7,2 

Gâteau fondant imbibé de trois laits, une douceur mexicaine incontournable.

**Panque de elote** \_\_\_\_\_ 7 

Gâteau moelleux de maïs doux, fondant et parfumé, une spécialité mexicaine authentique.

## GLACES COMPOSEES

**Teotihuacan** \_\_\_\_\_ 7 

Mangue, citron et tequila.

**Sergent** \_\_\_\_\_ 7 

Citron et tequila.

**Quetzal** \_\_\_\_\_ 7 

Mangue, ananas et tequila.

**Maya** \_\_\_\_\_ 7 

Vanille, chocolat et liqueur de café (façon veracruzana Kalhua).

**Mulato** \_\_\_\_\_ 7 

Vanille, liqueur de café (façon veracruzana Kalhua).



Ce logo indique que le plat a été confectionné par nos soins à partir de produits frais ou bruts et de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, farine...). Rien surgelé, sauf les glaces.



Ce logo indique que certains plats peuvent être déclinés en version végétarienne.



Nous vous recommandons manger ce plat avec la main.

## ALLERGÈNES

