



RESTAURANT

VIVA MÉXICO

Cuisine traditionnelle mexicaine

En 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 ”



ENTRADAS - ENTRÉES







- Botanas Viva México** _____ 16,9  
Un assortiment d'antojitos croustillants servies avec guacamole.
À partager à deux
- Guacamole** _____ 12,5 
Entrée traditionnelle, purée d'avocats, tomates, oignons, coriandre, citron vert et totopos.
- Cocktail de camarones** _____ 11,5 
Crevettes fraîches, sauce de tomates légèrement piquante, pico de gallo et totopos.
- Dedos de cortés (3 unités)** _____ 9,5 
Bâtonnets de fromage enroulés dans une pâte de maïs doux accompagnés d'une sauce à base de crème fraîche.
- Quesadillas (2 unités)** _____ 8 
Tortillas faites maison de maïs, garnie de fromage fondant et poulet nappés à la sauce rouge.

ENSALADAS - SALADES

- Chakali** _____ 18,5 
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 de Pollo pibil** _____ 19,5 
Poulet mariné aux agrumes et axiote cuite lentement en feuilles de bananier.
- Tacos al Pastor** _____ 20 
Porc mariné aux épices du Yucatán et ananas, saisi et caramélisé à la plancha
- Fajitas de boeuf (200 grs)** _____ 22 
Tranches de bœuf mariné, oignons, poivrons saisi et caramélisé à la plancha.
- Tacos Mixtos** _____ 20,5 
Quatre tacos préparés selon l'inspiration du chef et les produits du moment.
- Tacos vegetarianos** _____ 17,5 
Tortillas de maïs faites maison garnies d'un ragoût de viande soja avec des épices mexicaines.





À PARTAGER

Taquiza (4 ou 6 personnes)

Promenade gastronomique mexicaine, assortiment de viandes de bœuf (fajitas du nord), porc (pastor du centre), poulet (pibil du sud) et porc (carnitas du sud), et pastel azteka. Tortillas faites maison, haricots noir, pico de gallo, salade et les trois sauce de la maison.

4 personnes _____

6 personnes _____

84



120

PLATILLOS - PLATS

Enchiladas _____

16,5



Tortillas maison roulées garnies de fromage, de poulet et nappées de sauce au choix. Accompagné de riz, haricots noirs et salade.

Rojas, verdes, mole ou crema de chipotle

Disponible en **version végétarienne**.

Pastel azteka _____

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 vegetarianas _____

17,5



Tostadas croustillantes garnies de soja mijoté aux légumes, servis avec du riz.

Viva Mexico _____

25,5



Assiette découverte : enchiladas aux sauce chipotle et mole, banane plantain mûre, riz avec viande mijotée, haricots et guacamole.

Camarones a la diabla _____

28



280 g de crevettes (7-8 pièces) en sauce de tomate piquante aux piments mexicains habanero, guajillo et pasilla, riz, tortillas maison, salade.

Popocatépetl endormi (Selon arrivage) _____

28



Fines tranches de porc et de bœuf marinées avec ananas, axiote, et épices caramélisé à la plancha, relevées d'une dose assumée de piment Carolina Reaper.* Piquant très intense, persistant en bouche. Déconseillé aux palais sensibles.

* Le piment plus fort du monde

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

Empanadas _____ 9,5   
Faites à base de farine de maïs, garnies de poulet ou fromage.
Accompagné de haricots noirs et du riz.

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.

HELADOS (GLACES)

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

Glaces à composer

Une boule _____ 3,5   

Deux boules _____ 4,5   

GLACES COMPOSEES

Teotihuacan _____ 7,5   
Mangue, citron et tequila.

Sergent _____ 7,5   
Citron et tequila.

Quetzal _____ 7,5   
Mangue, ananas et tequila.

Maya _____ 7,5   
Vanille, chocolat et liqueur de café (façon veracruzana Kalhua).

Mulato _____ 7,5   
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...).



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



Nous vous recommandons manger ce plat avec la main.



Ce plat est piquant.

ALLERGÈNES



Arachide



Céleri



Crustacé



Fruit à coque



Gluten



Lait



Lupin



Molusque



Moutarde



Oeuf



Poisson



Sésame



Soja



Sulphite

www.vivamexico-colomiers.com

[@vivamexico.restaurant](https://www.instagram.com/vivamexico.restaurant) [Viva Mexico Restaurant](https://www.facebook.com/Viva-Mexico-Restaurant)