



Mexicana GRILL

COMIDA MEXICANA Y MUCHO MÁS

MENU

Chez **Mexicana Grill**, nous vous proposons des **plats authentiques**, préparés avec des **ingrédients frais** et de **qualité**.

MARDIS

TACO TUESDAY

50% sur une sélection
de tacos

MERCREDIS

NOCHE DE MARIACHIS

de 19h à 22h

**Pour les allergènes ou les régimes
alimentaires particuliers, merci de vous
adresser à un membre du staff.**

Prix en CHF - TVA comprises N° TVA : CHE-335.252.466
Provenance de nos viandes : Suisse



ENTRADAS

Frijoles Refritos 7

Haricots noirs marinés en purée, epazote (herbe mexicaine). Servis chaud.*

Frijoles Refritos con Chorizo 8

Haricots noirs marinés en purée, epazote (herbe mexicaine), chorizo mexicain (viande de porc aux épices). Servis chaud.*

Guacamole Casero 11

Avocat, tomates, oignons rouges, coriandre, citron vert.*

Panceta Frita en Guacamole 25

Servie dans un mortier traditionnel avec une généreuse portion de guacamole à base d'avocat, tomates, oignons rouges, coriandre et citron vert. Servi avec chips de maïs et tortillas de blé ou maïs.

***Accompagné de chips de tortillas 100% maïs**



TOSTADAS

Tortilla 100% maïs frite (12 cm) comme sur la photo garnie selon les recettes traditionnelles

Tostada de Aguacate 8 ^{NEW}

Avocat en cube, sauce Matcha (à base de cacahuètes et sésame, chile morita), feta, coriandre, et jus de citron vert

Tostada de Pollo 9

Au poitrine de poulet (CH) effiloché sur un lit de salade, crème acidulée et fromage.

Tostada de Atún Rojo 13

A base de tranche d'avocat, thon rouge frais, concombre, pastèque, oignons rouges.

Tostada de Pulpo 14 ^{NEW}

Aux tentacules de poulpe, d'avocat, de tomates, d'oignons, de crème acidulée, de mayonnaise, de coriandre fraîche et de chipotle.

TACOS À LA PIÈCE

Tortilla chaude (12 cm) de blé ou maïs avec garniture

Choripapa 4

Petit cube de pommes de terre,
chorizo mexicain maison.

Aguacate con Chipotle 4

Tranches d'avocat, jus de citron vert, crème de
chipotle, chou rouge, oignons crispy.

Rajas con Crema y Papas 5

Poivrons mexicains (poblano), oignons, maïs,
cubes de pommes de terre, crème entière.

Vegetariano / Vegano 5

Courgettes, champignons et oignons à la plancha
sur une couche de purée de haricots rouges.

Cochinita Pibil 6

Viande effilochée de porc marinée au jus
d'orange et à l'achiote (épice mexicaine), cuite à
base température.

Servi avec oignons rouges marinés.

Barbacoa de Res 6

Viande de bœuf effilochée et mijotée aux épices.

 **TOUS LES MARDIS TACO TUESDAY | 50% sur une sélection de tacos**



Vegan



Végétarien



Sans Gluten



Piquant



TACOS 3 PIÈCES

Pollo Asado Con Pico de Gallo 18

Poulet servi avec pico de gallo (mélange de tomates, oignons, coriandre et jus de citron vert).

Bistec 18

Boeuf coupé au couteau grillé à la plancha et marinée aux épices, servis avec oignons blancs, coriandre.

Lengua 18 ^{NEW}

Langue de boeuf préparée de façon traditionnelle

Al Pastor 19

Porc coupé au couteau et marinée aux épices, servis avec oignons blancs, coriandre et un peu d'ananas.

Lechón confitado 20

Effiloché de cochon de lait confit à basse température

Camarones con Chipotle 21

Crevettes à la plancha sautées à l'ail, oignons, vin blanc et chipotle.



Vegan



Végétarien



Sans Gluten



Piquant



TACOS 2 PIÈCES

Tacos de Camaron - Estilo Ensenada 16 ^{NEW}

Déclinaison du célèbre taco d'Ensenada: gambas panées servies dans deux tortillas de blé*, avec chou croquant, bâtonnets de concombre, coriandre et mayonnaise au jalapeño. Légèrement relevé.

Tacos de Pescado - Estilo Baja California 18

Version classique du "Baja California" : cabillaud pané selon la recette traditionnelle, servi dans deux tortillas de blé*, fins morceaux de carotte et chou rouge, coriandre et mayonnaise chipotle. Légèrement relevé.

**Servis traditionnellement avec une tortilla de blé, ils sont aussi disponibles avec une tortilla de maïs.*



Vegan



Végétarien



Sans Gluten



Piquant



TACOS DORADOS

3 tacos de maïs roulés, farcis et frits, garnis de salade iceberg, tranches d'avocats, crème fraîche, feta et salsa verte

Dorados con Papas 23

Farcis de pomme de terre, servis avec sauce verte, salade, avocat, crème fraîche acidulée et feta.

Dorados con Pollo 25

Farcis à l'effiloché de poulet, servis avec sauce verte, salade, avocat, crème fraîche acidulée et feta.

Dorados con Barbacoa de Res 26

Farcis à l'effiloché de boeuf marinés avec sauce verte, salade, avocat, crème fraîche acidulée et feta.



Vegan



Végétarien



Sans Gluten



Piquant



QUESADILLAS

Fromage fondu dans une tortilla de blé
ou maïs à la plancha

  **Sencilla / Nature 4**

Fromage fondu uniquement.

   **Pico de Gallo 5**

Fromage fondu, mélange de tomates,
oignons, coriandre et jus de citron vert.

  **Chorizo Mexicano 6**

Fromage fondu, chorizo mexicain maison.

 **Pollo Asado 7**

Fromage fondu, poitrine de poulet
grillée à la plancha.

  **Camarones con Chipotle 8**

Fromage fondu, gambas à la plancha
sautées à l'ail, oignons, vin blanc
et chipotle (piment fumé mexicain).



Vegan



Végétarien



Sans Gluten



Piquant



ALAMBRES

Mélange de poivrons et oignons grillés à la plancha, mélangés avec du fromage et garniture à choix, servi dans un plat en fonte à partager pour 2-3 personnes sous forme de tacos

  **Vegetariano 27**

Poivrons, oignons, courgettes et champignons à la plancha, fromage.

 **Chorizo Mexicano 33**

Poivrons, oignons, viande hachée de porc aux épices, fromage.

 **Pollo Asado 34**

Poivrons, oignons, poitrine de poulet suisse à la plancha, fromage.

 **Rib-Eye (Entrecôte) 36**

Poivrons, oignons, entrecôte de bœuf suisse à la plancha, fromage.

  **Camarones con Chipotle 39**

Poivrons, oignons, crevettes à la plancha sautées à l'ail, vin blanc, fromage et chipotle (piment fumé mexicain).



POSTRES / DESSERTS

Tous nos desserts sont fait maison !

Arroz con Leche y Cajeta 6

Riz au lait avec cajeta (lait brûlé de chèvre traditionnel de Mexique).

Piña Asada y Nieve de Coco 8

Ananas rôti à la cannelle servi chaud, accompagné de sorbet coco de l'Artisan Glacier.

Flan de Coco 7

Flan à la coco et vanille avec noix de coco râpée et sucre caramélisé.

Churros con Chocolate y Cajeta 9

Churros croustillants servis avec une sauce au chocolat chaud et confiture de lait.

Tres Leches 11

Gâteau fondant aux trois laits.



Vegan



Végétarien



Sans Gluten



Piquant



MARGARITAS & MEZCALITAS

Margarita	15
Tequila Don Julio, triple sec, lime	
Margarita Maracuya	15
Tequila Don Julio, triple sec, lime, fruit de la passion	
Margarita Mango	15
Tequila Don Julio, triple sec, lime, mangue	
Margarita Jamaica	15
Tequila Don Julio, triple sec, lime, infusion d'hibiscus	
Mezcalita	16
Mezcal, triple sec, lime	
Mezcalita Maracuya	16
Mezcal La Escondida, fruit de la passion, Chile Guajillo	
Mezcalita Mango	16
Mezcal La Escondida, mangue, Chile Guajillo	
Mezcalita Jamaica	16
Mezcal La Escondida, infusion de hibiscus, Chile Guajillo	

BIÈRES MEXICAINES

Corona

7.5

33cl

Corona Cero

6

33cl

Modelo Especial

8.5

35.5cl

Pacifico Clara

7.5

35.5cl

Modelo Negra

8.5

35.5cl





LES COCKTAILS CLASSIQUES

Piña Colada 15

25cl / Rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas, crème de coco

Mojito 15

15cl / Rhum, menthe fraîche, sucre roux, lime frais, eau

gazeuse

Mojito aux Fruits 15

15cl / Rhum, menthe fraîche, sucre roux, lime frais, fruits au

choix : fraise, framboise, passion, mangue

Caipiriñha 15

15cl / Cachaça, lime frais, sucre roux

Caipiriñha aux Fruits 15

15cl / Cachaça, lime frais, sucre roux, fruits aux choix : fraise,

framboise, passion, mangue

SIGNATURES

Sierra Madre 17

15cl / Mezcal La Escondida, triple sec, concombre, ananas, lime

Sonora 17

15cl / Rhum Pampero, liqueur de melon, lime

Viva La Vida 17

15cl / Pisco Capel, jus de pastèque pressé frais, blanc d'oeuf, lime

Zacatlan 17

15cl / Gin Bombay, Clara de Huevo, pomme verte, lime

Holbox 17

15cl / Tequila Don Julio, triple sec, fruit de la passion,
Curaçao bleu, lime

Pisco Sour 16

Pisco, jus de lime, sirop de sucre, blanc d'oeuf, Angostura bitters



COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	10	Coco Island	10
15cl / Eau gazeuse, lime frais, sucre roux, menthe fraîche		15cl / Jus d'orange, jus d'ananas, 1/2 banane, glace coco	
Virgin Piña Colada	10	Crazy Navel	10
25cl / Jus d'ananas, crème de coco		30cl / Orange, pêche, ananas, grenadine	
Berrylicious	10	Cookie Monster	10
30cl / Ananas, framboise, fraise, fruit de la passion, sirop vanille & orgeat		30cl / Lait, crème, sirop caramel & vanille, cookie chocolat	

CHELADAS & MICHELADAS

Chelada	8.50	Michelada	9.50
Bière, lime, sel		Bière, lime, sel, Worcestershire sauce, Clamato, tabasco	
Michelada sin Clamato	9		
Bière, lime, Worcestershire sauce, tabasco, sel			

VINS, CIDRES & DIGESTIFS

Malbec	6 42	Bulmers	9.50
10cl / 70cl		5,6dl	
Aigle les Murailles Blanc	6 42	Cajarillo	7
10cl 70cl		Espresso, liqueur 43	

TRADITION MEXICAINE SANS ALCOOL

Agua de Jamaica 5

3dl / Infusion de fleur d'hibiscus

Tamarindo 5

3dl / Tamarin, eau, sucre

Horchata 5

3dl / Eau de riz, cannelle, vanille, lait

Naranjada 5

3dl / Jus d'orange, sirop d'agave, eau plate ou gazeuse

Limonada 5

3dl / Jus de citron, sirop d'agave, eau plate ou gazeuse

BOISSONS CHAUDES

Ristretto 3.80 **Espresso** 3.80

Thé chaud 4 **Café** 3.80

Vert, menthe, noir



MEXICAN SHOTS & BOUTEILLES

Jose Cuervo Especial 6 | 120

2cl / 70cl

Espolón Blanco 6 | 120

2cl / 70cl

Cazadores Blanco 6 | 120

2cl / 70cl

Cazadores Reposado 6 | 120

2cl / 70cl

Tequila 1921 7 | 140

2cl / 70cl

Don Julio Blanco 7 | 160

2cl / 70cl

Don Julio Reposado 7 | 180

2cl / 70cl

Patrón Silver 8 | 180

2cl / 70cl

Don Julio 70 12 | 300

2cl / 70cl

Mezcal La Escondida 8 | 220

2cl

OUVERT 7|7 DÈS 18H30

Réservation uniquement sur mexicanagrill.ch
Privatisations, groupes et sorties d'entreprise
mexicanagrilllausanne@gmail.com

**Demandez notre carte fidélité pour obtenir
10% de rabais sur la carte toute l'année!**

