LES ENTREES

Sopa de Avocado 11.-

Velouté glacé à l'avocat, crème fraiche, dés de tomate et vinaigre balsamique réduit.
Servi avec ses quartiers de tortillas croquantes.

Sopa de Tomate 10.-

Velouté glacé à la tomate, crème fraiche, coriandre, sirop d'Erable, oignons frits et vinaigre balsamique réduit.
Servi avec ses quartiers de tortillas croquantes.

Carpaccio de boeuf de Guayamas 19.-

Fines tranches de boeuf assaisonnées au jus de lime, huile d'olive extra vierge, épices cajuns et sa petite salade verte.

Crevettes flambées 14.-

Crevettes sautées aux épices cajuns, déglacées à la tequila 100% agave, servies sur leurs dés de tomates et d'oranges à la coriandre, leurs tendres morceaux d'avocats, son jus d'huile d'olive extra vierge et jus de lime.

LES SALADES DU CHEF

Salade Bandido 22.-

Grande salade verte servie avec son émincé de poitrine de poulet mariné aux épices Mexicaines, maïs, lamelles de cactus et sa sauce tomate piquante.

Salade Tijuana 24.-

Grande salade verte servie avec son émincé de boeuf grillé aux épices Tex-Mex et cajuns, dés de tomate, croutons au piment rouge, assaisonnée à l'huile citronnée et ses fines herbes.

Salade Pasadena 23.-

Grande salade verte, servie avec ses queues de crevettes sautées à la Tequila 100% Agave, dés de tomate, purée d'avocat et ses oignons frits.

LES CHILI'S

The Big One (450gr) 29.-

Viande de boeuf émincée fine, tomates, haricots rouges, oignons, maïs, piments, mijoté aux épices Mexicaines.
Servi avec riz Louisiana et salade.

The Small One (300gr) 23.-

Viande de boeuf émincée fine, tomates, haricots rouges, oignons, maïs, piments, mijoté aux épices Mexicaines.

LES TACO'S

Tacos Boeuf 29.-

Coquille à la farine de maïs cuite, farcie d'un émincé de boeuf grillé aux épices Mexicaines,dés de tomate, oignons frits, chiffonnade de salade et fromage rapé.
Servi avec riz Louisiana, purée de haricots rouges, cheddar et guacamole.

Tacos Poulet 28.-

Coquille à la farine de maïs cuite, farcie d'un émincé de poulet grillé aux épices Mexicaines,dés de tomate, oignons frits, chiffonnade de salade et fromage rapé.
Servi avec riz Louisiana, purée de haricots rouges, cheddar et guacamole.

Tacos Crevettes 29.-

Coquille à la farine de maïs cuite, farcie d'un émincé de crevettes grillées aux épices Mexicaines,dés de tomate, oignons frits, chiffonnade de salade et fromage rapé.
Servi avec riz Louisiana, purée de haricots rouges, cheddar et guacamole.

Tacos Végétarien 27.-

Coquille à la farine de maïs cuite, farcie d'un émincé de légumes sautés aux épices Mexicaines,dés de tomate, oignons frits, chiffonnade de salade et fromage rapé.
Servi avec riz Louisiana, purée de haricots rouges, cheddar et guacamole.

LES FAJITAS (2 pers.minimum)

Fajitas Boeuf (prix par personne) 31.-

Tortillas à la farine de blé farcies par vos soins, émincé de boeuf, oignons et poivrons sautés aux épices Mexicaines et vin rouge réduit, chiffonade de salade, dés de tomate, cheddar fondu, guacamole et crème acidulée . (Accompagnement Riz Louisiana)

Fajitas Poulet (prix par personne) 30.-

Tortillas à la farine de blé farcies par vos soins, émincé de poulet, oignons et poivrons sautés aux épices Mexicaines et vin blanc réduit, chiffonade de salade, dés de tomate, cheddar fondu, guacamole et crème acidulée. (Accompagnement Riz Louisiana)

Fajitas Crevettes (prix par personne) 31.-

Tortillas à la farine de blé farcies par vos soins, grosses crevettes, oignons et poivrons sautés aux épices Mexicaines et vin blanc réduit, chiffonade de salade, dés de tomate, cheddar fondu, guacamole et crème acidulée. (Accompagnement Riz Louisiana)

Fajitas Végétarienne (prix par personne) 29.-

Tortillas à la farine de blé farcies par vos soins, émincé de légumes sautés aux épices Mexicaines et vin blanc réduit, chiffonade de salade, dés de tomate, cheddar fondu, guacamole et crème acidulée. (Accompagnement Riz Louisiana)

LES ENCHILADAS

Enchiladas Boeuf 30.-

Tortillas à la farine de blé farcie par le Chef d'un émincé de boeuf, tomates, oignons, poivrons, haricots rouges, mijoté aux épices Tex-Mex, napé de sauce Mexicaine et cheddar fondu. Servi avec riz "Long Grain" et saladine maison.

Enchiladas Poulet 29.-

Tortillas à la farine de blé farcie par le Chef d'un émincé de poulet, tomates, oignons, poivrons, haricots rouge, mijoté aux épices Tex-Mex, napé de sauce Mexicaine et cheddar fondu. Servi avec riz "Long Grain" et saladine maison.

Enchiladas Végétarien sur demande 28.-

LES VIANDES

Côte de Boeuf (Génisse) 43.-

Côte de Génisse (350-400gr) rassie sur os, grillée à la fleur de sel.
Servie avec un épis de maïs au beurre, ses grosses frites, sa sauce BBQ du chef et saladine maison.

Spar-Ribs Western 31.-

Travers de porc (350gr) marinés et cuits dans un coulis de tomate, miel, sirop d'Erable et épices Texanes.
Servis avec pommes Country et saladine maison.

Burger El Paso 28.-

tendre filet de poulet (200gr) mariné et grillé, salade verte, tomates, oignons frits et sauce acapulco, dans son petit pain croustillant artisanal .
Servi avec ses golden Texas fries et saladine maison.

Burger Mexican 29.-

2 Steak de boeuf hachés maison (2 X 100gr) salade verte, tomates, cheddar fondu et guacamole, dans son pain artisanal aux graines de courge.
Servi avec ses gloden Texas fries et saladine maison.

Filet de Guanaco (Lama) 37.-

Tendre filet de lama (250gr) grillé à la fleur de sel, sauce maison "fèves de cacao et piments rouges".
Servi avec riz "Long Grain" et son gratin de légumes.

Chicken Wings 30.-

Ailerons et pilons de poulet (400gr) marinés aux épices Mexicaines et sauce Diablo. (très fort!!!)
Servis avec pommes Country et saladine maison.

Tartare de Wapiti 35.-

Viande de Wapiti (250gr) coupée à la main, assaisonnée aux épices texanes, batonnets d'amandes grillées, jus de lime et Tequila.
Servi avec toast, beurre, grosses frites et saladine maison.

LES PATES

Spaghetti Uncle Jack 31.-

Tendres lamelles de boeuf grillées aux épices Tex-Mex, coulis de tomate, herbes et échalottes, flambés au Bourbon du Tennessee Jack Daniel's.
Servis avec saladine maison.

Penne Taco's 29.-

La sauce Taco's est composée d'un tendre émincé de poulet grillé aux épices Cajuns, poivrons, oignons, crème fraiche et son croustillant d'écorce de lime.
Servies avec saladine maison.

Tagliatelle Pasadena 30.-

La sauce Pasadena est faite avec des queues de grosses crevettes déglacées à la Tequila 100% Agave et épices Tex-Mex, poivrons, oignons et crème fraiche.
Servies avec saladine maison.

LES POISSONS

Crevettes Acapulco 29.-

Grosses crevettes sautées dans un lait de coco épicé, oignons poivrons, tomates, crème fraiche et Tequila 100% Agave.
Servies avec riz "Long Grain" et saladine maison.

Crevettes Desperado's 31.-

Grosses crevettes sautées et déglacées dans sa bière Desperados et ses épices Cajuns, poivrons, dés d'avocat, purée de cacahuète et crème fraiche.
Servies avec riz "Long Grain" et saladine maison.

Filet de Thon rouge (250gr) 36.-

Filet de Thon rouge mariné au jus de lime et épices Paprika, passé au grill et arosé avec sa sauce vierge.
Servi avec grosse frites et son gratin de légumes.

POUR LES KID'S (jusqu'à 12 ans)

Chicken Nuggets maison 14.-

6 nuggets de poulet maison, enrobés dans un croustillant de Nachos concassé. (légérement piquant)
Servis avec ses golden Texas fries, "Ketchup-Mayo".

Mini Burger Trio 12.-

Trois mini Hamburger de boeuf, tomate et oignons.
Servis avec ses golden Texas fries, "Ketchup-Mayo".

Mini CheeseBurger Trio 13.-

Trois mini Cheeseburger de boeuf, tomate et oignons.
Servis avec ses golden Texas fries, "Ketchup-Mayo".

Tacos Kids 14.-

1 Tacos à choix (boeuf, poulet, crevette ou végétarien).
Servi avec ses pommes Country et petite salade.

LES DESSERTS

Sopapillas de Manzana 12.-

4 beignets de pomme chauds servis avec une boule de glace vanille .

Canasta de Churros 11.-

Panier garnis de 4 Churros vanille orange, 4 Churros citron et 4 Churros chocolat & gaufre, servi avec sauce caramel .

Duo de crème glacée en pot 11.-

2 Petits pots de crème glacée, 1 fois fraises, 1 fois Cookies.

Brownies Texan 12.-

Brownies chaud servi avec sa boule de glace noisette, crème chantilly et sauce chocolat.

Winner Taco's (pour les Kid's) 5.-

Glace saveur crème, émaillée d'une sauce au caramel dans une gaufrette croquante en forme de tacos enrobée de chocolat avec morceaux de cacahuètes.

Coupe "EL COMANDANTE" 9.-

1 boule de sorbet Lime, brunoise de citron confits et Tequila vieillie 100% Agave.

Divers parfums de glaces ou sorbets à choix. La boule, 3.-