



Mexicana GRILL

COMIDA MEXICANA Y MUCHO MÁS

MENU & FORMULES

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



Chipts de Tortillas 100% Maïs

Frijoles Refritos con Chorizo

ENTRADAS

Frijoles Refritos 6

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

Frijoles Refritos con Chorizo 7

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

Guacamole Casero 9

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

*Accompagné de chips de tortillas 100% maïs

 Vegan

 Végétarien

 Sans Gluten

 Piquant



TOSTADAS

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

Tostada de Pollo 8

Tortilla de maïs croustillante au poulet effiloché sur un lit de salade, crème acidulée et fromage.

Tostada de Atún Rojo 11

Tortilla de maïs croustillante avec base avocat, thon rouge frais, concombre, pastèque, oignons rouges.

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

Effiloché de porc mariné cuit à base température
pendant 12h. Servi avec oignons rouges marinés.

Barbacoa de Res 6

Effiloché de boeuf mariné, servi avec
oignons blancs et coriandre.

 **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

Tacos à la poitrine de poulet servis avec pico de gallo (mélange de tomates, oignons, coriandre et jus de citron vert).

Al Pastor 19

Tacos de viande de porc coupée au couteau et marinée aux épices, servis avec oignons blancs, coriandre et un peu d'ananas.

Camarones con Chipotle 21

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

Pescado - Estilo Baja 16

Tacos de poisson (cabillaud) pané, servis avec mayonnaise de chipotle, chou rouge, carottes et fine tranche d'avocat.

(2 unités)



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 21

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

Dorados con Pollo 23

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

Dorados con Barbacoa de Res 24

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



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 6**

Fromage fondu, poitrine de poulet grillée à la plancha.

  **Camarones con Chipotle 7**

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



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 7

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

Flan de Coco 8

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

Tres Leches 9

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

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

Caipiriña 15

15cl / Cachaça, lime frais, sucre roux

Caipiriña 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 17

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



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	

COCKTAILS SANS ALCOOL

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

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

À partir du dimanche 24 novembre, le restaurant sera ouvert dès 13h00 et jusqu'à 23h00 tous les dimanches. Cuisine NON-STOP

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!

