



alegrías

COCINA MEXICANA

Jeanett ROSALES GALAN
& François VELTIN

entradas

GUACAMOLE    VEGAN 9€

Ecrasé d'avocat, jus de citron vert, tomate verte, poivron, oignon, radis, coriandre

QUESADILLAS ALEGRÍAS (par 3)    VEGGIE 9€

Tortilla de maïs rouge, tomme fondante, sauce cacahuète et chipotle, queso adobera

ESQUITES    inspiré de la streetfood mexicaine 11€

Salade de maïs grillé, oeuf 64, crumble queso, crème de queso

TIRADITO DE ATUN   13€

Thon snacké, leche de tigre rouge, pickles jalapeños, salicorne

taquitos (assiette de 3 tacos)

CHAMPIÑONES Y MOLE    VEGAN 13€

Crème champignons grillés, pleurotes grillées, sauce mole poblano, oignons frits

AGNEAU DE 12 HORAS    17€

Épaule d'agneau, purée d'haricot noir, pickles oignon, sauce avocat, jus d'agneau réduit

PESCADO BAJA CALIFORNIA    19€

Lieu jaune, tempura encre de seiche, purée chou rouge, pickles oignon rouge

PUERQUITO    15€

Poitrine de porc, purée de patate douce, sauce cacahuète et chipotle, maïs croquants, pickles

postresitos D E S S E R T S

PAN DE MUERTO    VEGGIE día de los muertos 11€

Brioche traditionnelle, chocolate caliente, calabaza confite au piloncillo & sorbet orange

TABLILLA    VEGGIE 13€

Tartelette cacao, moelleux noisette, praliné, ganache montée, coque chocolat mexicain

ALEGRÍAS COCO ANANAS    VEGAN 11€

Tartare ananas grillé, gelée coco, purée ananas, Alegrías coco et amarante, fleurs de tagète

suplementos

TOTOPOS DE MAÏS VEGAN 3€

TORTILLA DE MAÏS (par 3) VEGAN 3€

cócteles

MARGARITA 9€

Tequila Jose Cuervo, Cointreau, sirop d'agave, jus de citron vert, Tajin

MICHELADA ROSITA 9€

Bière BAPBAP, infusion hibiscus, sauce Chamoy, sel piment-hibiscus

MARIA VERDE 11€

Tequila Jose Cuervo, Ancho Reyes verde, jus concombre et pomme verte, chanvre poudre

NEGRONI ANCHO 13€

Mezcal La Herencia de Sánchez, Ancho Reyes rojo, vermouth rouge, sel de Chapulín

PALOMILLA 11€

Tequila Jose Cuervo, Ancho Reyes rojo, tonic, jus de pamplemousse, jus de citron vert

BESITOS DULCE 13€ expérientiel

Mezcal à la framboise, framboises au Mescal, sucre panela, ginger beer

PASIÓN 13€ pour l'amour du rhum

Ron Prohibido blanc, jus de passion, jus de citron vert, ginger beer & cannelle

CHOCOLATOZO 11€ avec la Tablilla

Mezcal La Herencia de Sánchez, chocomilk, sirop de piment, gruë de cacao

CARAJILLO NIXTA 11€

Liqueur de maïs Nixta, expresso double, poudre de tortilla torréfiée

vinos (bouteille 75cl - 1 verre 12,5cl)

GRAND VENEUR BLANC 2021 (13%) BIO 24€

AOP Côte-du-Rhône, Domaine Alain Jaume, sec et minéral aux notes fleuries, Viognier

AMOUNTANAGE ROSÉ 2021 (13%) BIO 20€

AOP Luberon, jolie vivacité et fraîcheur, fruit rouge et agrume Grenache, syrah

LÉONIE ROSÉ 2022 (12,5%) BIO 24€

AOP Côteaux-d'Aix-en-Provence, Domaine La Cadenière, fruit rouge, rond Grenache, syrah

LA COULÉE DOUCE ROUGE 2018 (12,5%) BIO 22€

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Touraine), léger, fruits noirs, Cabernet franc

GRAND VENEUR ROUGE 2021 (14%) BIO 24€

AOP Côte-du-Rhône, Domaine Alain Jaume, fruits rouges mûres, Grenache, syrah

LA BORDERIE ROUGE 2019 (14,5%) BIO 26€

AOP Côte-de-Bordeaux, souple, fruits rouges, tanins soyeux, Merlot, cabernet sauvignon

CHAMPAGNE AUTRÉAU-ROUALET (12,5%) 48€

AOP Champagne, effervescent, bulles fines et agréables, Pinot Noir, Pinot Meunier

cervezas del barrio

FAUBOURG PILSNER PRESSION (4,5%) (25cl) 5€

Bière blonde locale BAPBAP (50cl) 8€

(floral, amertume légère)

VERTIGO IPA BOUTEILLE (6%) (33cl) 7€

Bière locale BAPBAP

(amertume prononcée)

refrescos (sans alcool)

AGUA DE JAMAÏCA hecho en casa 4€

Infusion glacée hibiscus

TAMARINDO hecho en casa 4€

Jus de tamarin, azúcar morena

HORCHATA hecho en casa 4€

Lait de riz torréfié à la cannelle

SODA 5€

Coca Cola, Cola Cola Zéro (33cl)

Orangina, Schweppes (25cl)

EAUX

Vittel (1L), San Pelegrino (1L)

Perrier (33cl), Vittel (50cl), San Pelegrino (50cl) 4€

café

EXPRESSO 2 €

CAFÉ ALLONGÉ 2 €

EXPRESSO DOBLE 3 €

CAFÉ NOISETTE 3 €

TISANA ROJA 4 €

Blend maison (hibiscus, verveine)

TISANA FLORAL 4 €

Blend maison (camomille, thym citron)

CHOCOLATE CALIENTE 5 €

Chocolate Abuelita

CHOCOMILK 5 €

Chocolate Abuelita glacé

CHOCOMILK ROSITO 5 €

Chocolat Ruby glacé (naturellement rose)

digestivos

DÉGUSTATION 8 €

Tequila, Mezcal, Ron, Liqueurs (4cl)