

Restaurant El Pueblo – La Ciotat

CARTE

Entrées



Guacamole

Onctueuse purée d'avocat, tomates, oignons et coriandre, accompagnée de chips mexicaines (totopos). Guacamole et chips sont faits maison.

Home-made guacamole : avocado, tomatoes, onions, served with home-made tortilla chips

5.5€



Nachos

Chips maison, fromage fondu, piments jalapeños

Home-made tortilla chips, cheese and jalapeños peppers

5.5€



Salade de Nopal (Cactus)

Lamelles de feuilles de cactus, tomates, oignons, fromage, origan, coriandre.

Cactus salad : Small strips of cactus with tomatoes, onions, coriander, cheese and oregano

7.00€



Los dos compadres

Guacamole et Nachos

10€



Assiette Puebla/to share

Piments jalapeños farcis au fromage, toasts au huitlacoche, guacamole, fromage mexicain et nachos.

Jalapeños peppers filled with cheese, guacamole, huitlacoche on toast, mexican cheese and nachos

17.5€



Insectes

Duo d'insectes grillés 10 grs : 8.00 €

Edible grilled insects 20 grs : 15.00 €



Sopa Azteca (soupe de tortilla)

Soupe à base de tomates et piment et petites lamelles de tortillas de maïs frites.

Ajoutez avocat, fromage, crème et chicharrón (couenne de porc grillée) selon votre gout.

Crispy fried strips of corn tortillas in a tomato-based soup with chiles, avocado, chicharrón and cream.

9.5€

Plats principaux



BURRITO VÉGÉTARIEN

1.-Galette de blé garnie de poivrons, oignons, haricots rouges, champignons, maïs, sauce maison, fromage.

8.5€



BURRITO POULET

Galette de blé garnie de poivrons, oignons, ail, haricots rouges, poulet, sauce maison, fromage.

8.5€



VEGETARIEN CACTUS

Végétarien cactus : : cactus, haricots, champignons, maïs , assortiment d'épices et fromage emmental.

9.5€



BURRITO BOEUF

Galette de blé garnie de poivrons, oignons, ail, haricots rouges, boeuf, sauce maison, fromage.

9.50 €



POZOLE

Ragoût (ou potée) aux morceaux de porc, grains de maïs blancs, accompagnés de radis, laitue, piment.

Stew (or soup) with hominy, pork, served with radishes, salad, chile peppers in powder
14.5€



ENCHILADAS

Enchiladas : 3 galettes de maïs garnies : Poulet effiloché, fromage fondu, crème, oignons, tomates, persil, recouvert de sauce au choix ci-dessous

Végétariennes : courgettes, céleri, carottes, coriandre, basilic, menthe, fromage fondu, crème, oignons, tomates, persil, recouvert de sauce au choix ci-dessous.

3 corn tortillas filled with a choice of salsa, cheese, cream, onions . With chicken or vegetables (zucchini, celery, carrots, coriander, basilic, mint).

Sauces / salsas: Non épicée Épicée débutant Mexicain confirmé Super macho

Non spicy Spicy for beginners Mexican way

12.0€



TLAYUDA

Large tortilla de maïs, mince et croustillante, recouverte de purée de haricots, avocat, fromage Oaxaca, tomates, champignons, chou rouge, tranches de viande de bœuf

Large, thin, crunchy, corn tortilla, covered with a spread of refried beans red cabbage, avocado, beef, Oaxaca cheese, mushrooms, tomatoes

16.0€

Supplément insectes grillés : 3.00 € Extra for grilled insects



TACOS

Composez votre assiette avec 3 tacos dans la liste (galette de maïs souple).

Accompagnés de guacamole et lime

Choose 3 tacos from the following (soft corn tortilla) . Served with guacamole and lime

Cochinita pibil : porc mariné dans une sauce aux épices et agrumes / Pulled pork shoulder marinated in spices and orange juice

Barbacoa : agneau aux épices / Lamb in spices Carnitas : tendres morceaux de porc confit / slow-cooked pork "confit" Filet de poisson pané / fish finger

Purée de haricots et fromage / red or black beans puree and cheese

Fleur de courgette et fromage / zucchini flower and cheese

16.00 €