

CARTEL

GRAILLERIA



CÓCTELES CLASSICÒS

PALOMA

TEQUILA, LIME, PAMPLEMOUSSE

9.50

GOLDEN MARGARITA

TEQUILA, COINTREAU, LIME & ANANAS

9.90

MOJITO MANGO

RHUM BRUN, MANGUE, LIME & MENTHE

9.50

CUBA LIBRE

RHUM BRUN, LIME & COCA COLA

8.90

MULE Y MULA

RHUM BRUN, GINGER BEER, LIME
& TWIST MAISON

9.00



HAPPY HOURS
1 COCKTAIL = 2
15H00 - 17H00

CÓCTELES SIGNATURA

PIÑA O PLOMO

RHUM BRUN, ANANAS, SIROP DE PASSION,
LAIT DE COCO, PURÉE DE MANGUE, CORIANDRE
& POINTE DE CUMIN

11.00

MEZCALITA

MEZCAL, COINTREAU, LIME & CHILI

11.50

BASIL SMASH

GIN, BASILIC, LIME & POINTE DE CITRONNELLE

9.50

PISCO PUNCHY SOUR

PISCO, LIME, ANGOSTURA
& POINTE DE GINGEMBRE

10.80

YUCATAN DAIQUIRI

RHUM BRUN, LIME, PASSION & AVOCAT

9.90

MÓCTELES

MOJITO MANGO

7.30

SPRITZ 0%

6.50

PIÑA DE NADA

8.50

MAYA FLORA

7.50

CÓCTELES

CARTEL

GRAILLERIA

APERITIVOS

APEROL SPRITZ / 8,50
HIPSTER SPRITZ / 9,50
SPRITZ CHILI MANGO & BASILIC / 9,70
SPRITZ LIMONCELLINO / 9,00

VINOS & CAVA

LE CAVAILLAN 25CL - ROUGE / 9,00
LE CAVAILLAN 25CL - BLANC / 9,00
MONTEPULCIANO 70CL - ROUGE / 28,50
MISTINGUETTE - CAVA / 6,00 - 24,00

PREMIUM GIN

BULLDOG / 7,50
PANDA (BIO) / 9,50

RON SELECCIÓN

APPLETON / 5,00
KRAKEN / 7,90
DIPLOMATICO / 10,00
GRAN CHACO / 10,00

HOMEMADE TEQUILA

LIME & VIOLETTE, MANGO JALAPEÑO & MORE...
SHOT / 2,50
PLANCHA - 6 / 14,00
THE METER - 12 / 25,00

MEZCALERIA

MEZÇAL, TEQUILA & PISCO IMPORTED
FROM SOUTH AMERICA - 100% AGAVE
CHECK OUR BLACKBOARD @ THE BAR
EL BORRACHO - TRIO DISCOVERY / 10,00

CERVEZAS

BLONDE AU FUT 25 - LUVANISTA / 2,90
VEDETT PILSNER / 3,50
VEDETT IPA / 4,90
DUVEL / 4,60
DUVEL TRIPLE HOP / 4,90
TRIPLE D'ANVERS / 4,80
SALITOS / 4,70
DELTA IPA / 4,60
LIEFMANS / 3,90



REFRESCOS

HOMEMADE ICED TEA / 4,50
infusion thé noir & menthe fraiche
HOMEMADE LIMONADE / 4,50
Sparkling lime & canne
JARRITOS / 4,40
Lime | Mango
FEVER-TREE / 3,00
Tonic | Mediterranean | Ginger beer
SOFTS / 2,90
Coca | Fanta | Ice-tea original
EAU 25CL / 2,90 | 1L / 7,50
Bru plate / pétillante

CAFÉ

CLÁSICO / 2,00
MEXICAN / 4,00

HAPPY HOURS

15H00 - 17H00

COCKTAILS CLASSICOS & LUVANISTA

21H - 22H

PLANCHA & METERS TEQUILA

BEBIDAS

TOUTES NOS PRÉPAS SONT MAISON ET
CUISINÉES SUR PLACÉ AVEC AMOUR,
PRESQUE DE LA RAGE !

 GLUTEN FREE  VEGAN OPTION

CARTEL

GRAILLERIA

COMPTEZ EN MOYENNE 2 À 3 PLATS PAR
PERSONNE POUR LE REPAS.
NOTRE CARTE ÉVOLUE AU FIL DES SAISONS
ET DE NOS PÊCHÉS

* EL MARIACHI

HUMMUS DE POIS CHICHE ET AVOCAT
GRENADE & CORIANDRE
TOASTS DE TORTILLA DE BLÉ
8,50

SICARIOS X FRIENDS

CROQUETTES AUX 2 FROMAGES
ONION RINGS PANURE À LA BIÈRE
DIP MONSTRUEUX DE SAUCE GRINGO
9,00

* DIRTY NACHOS

CHIPS DE TORTILLA DE MAÏS, CHILI CON CARNE
CHEDDAR, BLACK BEANS, PICO DE GALLO
SALSA VERDE & ROJO, BAIES DE GOJI & WASABI
11,00

* CARIOCA CEVICHE

SAUMON MARINÉ SOJA GINGEMBRE
MANGUE & CORIANDRE
LÊCHE DE TIGRE & CACAHUËTES
14,00

NARCOS

POULET FRIT MIEL & CAJUN
CRÈME DE MANGUE & SÉSAME
9,60

CHICKEN QUESADILLA

TORTILLA DE BLÉ GRILLÉE, POLLO DE SINALOA
MOZZARELLA, CHEDDAR & SAUCE TANGO 2.0
9,90

* PATATAS DULCES

FRITES DE PATATES DOUCES, SAUCE TORTUGA
TAJIN & CIBOULETTE
7,50

TOSTADAS DE ACAPULCO

TOASTS DE TORTILLA
SANTIAGO PESCADO | POISSON FRIT PANKO
MANGUE, GRENADE, COCO & CACAHUËTES
9,50

* MAÏZ ASADO

RIBS DE MAÏS GRILLÉS
AUX HERBES AROMATIQUES & SAUCE GRINGO
8,00

CARNITAS TORTA

BUN, PULLED PORK, ANANAS GRILLÉ
SALADE CROQUANTE & SAUCE COWBOY
12,00

* BIRRIA TACOS

DUO DE TORTILLAS DE MAÏS TREMPÉES DANS
NOTRE BOUILLON DE BOEUF
POLLO DE SINALOA, CHEDDAR
PICKLES D'OIGNONS ROUGES & POINTE DE LIME
9,50

CABRÓN POTATOES

HAVANA CHORIZO GRILLÉ
JALAPEÑOS FRITS & SAUCE SEÑORA
9,00

GUACAMOLE
2,90€

ENVIE DE SE CHAUFFER UN PEU ? VOUS CONNAISSEZ LE PRINCIPE POKER FACE ?
ON VOUS PROPOSE LA VERSION **FUEGO DEL CARTEL**
DANS L'UN DE VOS PLATS SE CACHE UNE DOSE DE PIMENT QUI POURRAIT VOUS DONNER DES GOUTTES...
L'OBJECTIF DE CELUI QUI TOMBE DESSUS C'EST DE NE PAS SE FAIRE DÉMASQUER.

STARTER

NACHOS & GUAC

CHIPS DE TORTILLA & GUACAMOLE
7€

MENU

LOST IN TIJUANA *

DÉCOUVERTE DE LA SÉLECTION DU CHEF
POUR 2 PERS / 6 PLATS & 1 DESSERT
55€

DESSERT

PAPI CHURROS

CHURROS FONDANTS ET CROUSTILLANTS
NUTELLA & CRÈME DE SPECULOOS
8,50€

SACHEZ ÉGALEMENT QUE POUR NOS FIDÈLES QUI NOUS SUIVENT DEPUIS 10 ANS, L'ÉQUIPE S'ADAPTERA EN CUISINE
SI VOUS RÊVEZ D'UN COMBO PERSO EN ADAPTANT LA SAUCE ET LA VIANDE DE VOTRE CHOIX


TANGO 2.0

BASILIC, POIVRE NOIR
& CHIPOTLE

SEÑORA

GINGEMBRE, COINTREAU
MANGO & CURCUMA

COWBOY

BBO, PÊCHE
& RHUM BRUN 

ROJO

TOMATES, CORIANDRE
& CHIPOTLE 

GRINGO

CHEDDAR &
JALAPEÑOS 

FIESTA

SWEET CHILI,
CRÈME DE MANGUE

TORTUGA

AIOLI TRUFFE,
SRIRACHA & TEQUILA

GRAILLERIA