



GOMEX CANTINA

BRUNCH 28€

FORMULE

BOISSON CHAUDE

CONCHA (brioche mexicaine)

JUS D'ORANGE OU LIMONADE GLACÉE À LA FLEUR D'HIBISCUS

FROMAGE BLANC / MUESLI / FRUITS

+ PLAT AU CHOIX

Plats du brunch 15 €

BURRITO CON HUEVO CLASICO

Tortilla de blé, oeuf brouillé, lardons, haricots noirs, coriandre, salade

ENCHILADAS VERDES

Galette de maïs garnies de filets de poulet, salsa verte douce, mesclun

CHILAQUILES VERDES CON HUEVO

Chips de maïs braisés à la salsa verte, oeuf au plat, crème, fromage frais

TORTA SMASHEADA CUBANA

Bun / pain brioché, mozzarella grillée, avocat, pulled pork carnitas, jambon blanc et salade verte

CEVICHE CANTINA + 1,5 €

Filet de lieu mariné au citron vert, salsa Pico de Gallo, guacamole maison, julienne de tortillas

TACOS DE BARBACOA + 1,5 €

Galettes de maïs garnies de barbacoa, mozzarella grillée, sauce, coriandre et citron vert

TACOS DE COCHINITA PIBIL

Galettes de blé garnies de pulled pork pibil, coriandre et citron vert

TACOS DE NOPALES

Galettes de maïs garnies de cactus marinés et cuits à la plancha, fromage frais, coriandre et guacamole

À LA CARTE

JUS D'ORANGE PRESSÉ	4 €
CONCHA - brioche mexicaine	4 €
CHURROS sauce Dulce de leche	6 €
GUACAMOLE & TORTILLAS CHIPS	9 €
FLAUTAS DE POLLO	16 €

CAFÉ

Espresso	2 €
Espresso Americano	2 €
Double espresso	2,5 €
Espresso cortado	2,5 €
Capuccino	3,5 €
Capuccino de cajeta	4,5 €
Latte	4 €
Thé et infusion	4 €
Chocolat chaud mexicain	4,9 €
Chai latte	5,9 €

AGUAS FRESCAS

Limonade au citron vert	4,5 €
Infusion glacée à la fleur d'hibiscus	4,5 €

COCKTAILS

MARGARITA CLASICA	9,5 €
MARGARITA de MANGO	10 €
MARGARITA de FRAMBUESA	10 €
MARGARITA de FRESA	10 €
MARGARITA MEZCAL à l'HIBISCUS	10 €
PALOMA	9,5 €
CHELADA	9 €
MICHELADA	8 €

CHIQUITO ! MENU ENFANT 10,9€

Quesadillas de poulet effiloché, fromage
Chips de maïs
Tacos au chocolat
Verre d'agua fresca au citron

TORTAS PICO DE GALLO TORTILLAS PICO DE GALLO



GOMEX CANTINA

COCKTAILS

MARGARITA CLASICA

Tequila / liqueur d'orange / sirop de sucre de canne / jus de citron vert

9,5 €

MARGARITA de MANGO

Tequila / liqueur d'orange / sirop de sucre de canne / jus de citron vert / Mangue

10 €

MARGARITA de FRAMBUESA

Tequila / liqueur d'orange / sirop de sucre de canne / jus de citron vert / Framboise

10 €

MARGARITA de FRESA

Tequila / liqueur d'orange / sirop de sucre de canne / jus de citron vert / Fraise

10 €

MARGARITA MEZCAL À l'HIBISCUS

Tequila / liqueur d'orange / sirop de sucre de canne / jus de citron vert / Fleur d'hibiscus

10 €

PALOMA

Tequila / soda au pamplemousse / citron vert

9,5 €

CHELADA

Bière / Clamato / Sauces / Citron vert

9 €

MICHELADA

Bière mexicaine / Citron vert

8 €

PICHET DE MARGARITA

1 litre de Margarita à partager !

30 €

MOCKTAILS 8,5 €

ROZAMOR

Framboise / hibiscus / jus de citron vert

VIRGIN MARY

Jus de tomate / jus de citron / sauce légèrement épicée

VIRGIN SPRITZ

Jus d'orange / jus de citron / sirop d'orange / Tonic

AGUAS FRESCAS

Limonade au citron vert

4,5 €

Infusion glacée à la fleur d'hibiscus

4,5 €

REFRESCOS

Badoit, Evian

3,5 €

Auvergnat Cola-Zéro

4 €

Auvergnat Ice Tea

4 €

Tonic tranche citron

4 €

JARRITOS 4,5 €

Soda mexicain

Parfums / Fraise, Citron Vert, Pamplemousse,

Mangue, Goyave, Mandarine, Ananas

CAFE

Espresso

2 €

Espresso Americano

2 €

Capuccino

3,5 €

Thé et infusion

4 €

Chocolat chaud mexicain

4,9 €

Chai latte

5,9 €

TEQUILA & MEZCAL

Sélection de tequila et mezcal de dégustation au verre (2cl) entre 5 € et 7 €

BIÈRES

Bière Pression Corona 25CL

4,5 €

Bière Pression Corona 50CL

8 €

Bouteille

Pacífico (lager)

6 €

Modelo Especial (lager)

6 €

Negra Modelo (ambrée)

6 €

Big Mountain - IPA

8 €

La Muerte - Blanche

6,5 €

VINS

Au verre

Carménère Chili I

6 €

Chardonnay - Chili

6 €

Rosé du moment

6 €

Bouteille - Vins 75 cl

« Les Sarments d'Hippocrate » Bio Blanc / Grenache blanc - Viognier - Clairette

23 €

« Arthur » Vin de France Blanc / Marsanne / Viognier

27 €

« Le Rouge des Saumans » Rouge / Côtes du Rhône

23 €

« Fleurie La Madone » Rouge / Gamay

33 €



GOMEX CANTINA

À PARTAGER

- GUACAMOLE MAISON & TORTILLAS CHIPS** 9 €
Chips de maïs, guacamole maison, pico de gallo
- BIG QUESADILLA Veggie** 14,5 €
Grande galette de blé toastée, mozzarella fondue, guacamole et sauce au choix
- QUESADILLA GRINGA** 16,5 €
Grande galette de blé toastée, porc pastor, mozzarella fondue, ananas à la plancha
- FLAUTAS DE POLLO** 16 €
Tacos croustillants garnis de filets de poulet, crème fraîche, fromage frais, salade, coriandre
- NACHOS CANTINA STYLE Veggie** 13,5 €
Chips de maïs, guacamole, purée de haricots noirs, crème fraîche, fromage frais, coriandre

TACOS 14,50 € + 1 sauce au choix

- 3 TACOS AL PASTOR**
3 tortillas de maïs, porc pastor, ananas à la plancha, oignon, coriandre, citron vert
- 3 TACOS DE COCHINITA PIBIL**
Tortillas de maïs, pulled pork pibil, oignon, coriandre, citron vert
- 3 TACOS DE BARBACOA + 1,5 €**
Tortillas de maïs, paleron de boeuf éffiloché, (cuisson longue 8h) coriandre, citron vert
- 3 TACOS DE NOPALES Veggie**
Tortillas de maïs, cactus à la plancha, fromage frais, guacamole, coriandre, citron vert
- 3 TACOS DE PULPO + 2,5 €**
Tortillas de maïs, poulpe à la plancha, oignon, coriandre, citron vert

GUACAMOLE EN SUPPLÉMENT 2,5 €

DESSERTS

- CEVICHE PINA COLADA** 7 €
Ananas, citron vert, glace coco
- CHEESECAKE FRAMBOISE** 6,5 €
- GLACES** 1 boule 3 € 2 boules 5,5 €
Chocolat, vanille, caramel beurre salé, framboise, leetchi, coco, citron
- CHURROS** 6 €
Sauce Dulce de leche

CEVICHEs

- CEVICHE CANTINA** 16,5 €
Filet de lieu mariné au citron vert, salsa pico de gallo, guacamole maison, julienne de tortillas
- CEVICHE ACAPULCO** 17 €
Poulpe mariné, salsa acapulco, avocat et tortillas toastées
- CEVICHE PACIFICO** 17,5 €
Mixte de filet de lieu, gambas, poulpe marinés au leche de tigre rouge, citron vert, avocat et tortillas toastées
- SALADE AU POULET CHIMICHURRI** 15,5 €
Mélange de laitue et mesclun, filet de poulet mariné et grillé, tomates, sauce chimichurri
- SALADE AVOCADO TOAST Veggie** 14,5 €
Mélange de laitue et mesclun, , tomates, pain toasté garni d'avocat et fromage frais

TACO LOVER ♥ 39 €

Assortiment de 8 tacos avec toutes nos recettes* servies avec les 3 sauces pour tout goûter et tout partager !

* sauf tacos de pulpo

- BURRITO DE POLLO** 16 €
Grande galette de blé roulée, garnie de filet de poulet grillé, poivrons et oignons cuisinés, riz, haricots noirs, salade, coriandre

SAUCES

- ▶ **VIRGEN** - non pimentée
- ▶ Sauce légère à la tomate rôtie
- ▶ **BRAVA** - pimentée
- ▶ Chipotle, oignons, tomates
- ▶ **VERDE** - très pimentée
- ▶ Tomatillos verts, jalapeños, oignons et coriandre

CHIQUITO! MENU ENFANT 10,9 €

- Quesadillas de poulet éffiloché, fromage
Chips de maïs
1 boule de glace au choix
Verre d'agua fresca au citron

+++

TOUS LES MARDIS TACO TUESDAY

3 € le taco !

TOUS LES DIMANCHES ! BRUNCH

Réservez dès maintenant

TORTILLAS PICO

GALLO

INA

GALLO