



*Qualité & Fraîcheur*

## COCKTAILS

	SIMPLE	DOUBLE
<b>MARGARITA</b> JUS DE LIME, TEQUILA	10 \$	13 \$
<b>CAIPIRINHA</b> JUS DE LIME, SIROP SIMPLE, CACHAÇA	10 \$	13 \$
<b>MOJITO FLOR DE JAMAÏCA</b> JUS D'HIBISCUS, GINGERALE, MENTHE, RHUM	10 \$	13 \$
<b>VODKA CHAN</b> JUS EXOTIC ROUGE À BASE DE GRAINE DE CHIA, VODKA	10 \$	13 \$
<b>PIÑA COLADA</b> JUS D'ANANAS, LAIT DE COCO, LAIT, RHUM	10 \$	13 \$
<b>BLOODY CEASAR</b> CLAMATO, TABASCO, VODKA	11 \$	14 \$
<b>MICHELADA</b> COCKTAIL À BASE DE BIÈRE, CLAMATO, SAUCE VALENTINA, LIME ET TEQUILA	12 \$	15 \$
<b>COCKTAIL DE LA MUERTE</b> MARGARITA, BIÈRE DOS EQUIS RENVERSÉ AVEC UNE SERINGUE DE DE TRIPLE SEC ET DE TEQUILA	19 \$ (2 OZ)	22 \$ (3 OZ)
<b>SANGRIA ROUGE OU BLANCHE</b> VIN MAISON, JUS DE FRUITS, SPRITE, TRIPLE SEC ET AGRUMES	VERRE PICHET	10 \$ 30 \$

## BIÈRES EN FÛT

- **DOS EQUIS** BLONDE 4,5 %
- **BUBBLE STASH** IPA 6,2%
- **BELGIAN MOON** BLANCHE 5,4%
- **PETITE BOURGOGNE** ROUSSE 5%

VERRE 6,50 \$

PINTE 9,00 \$

PICHET 26,00 \$



**SOL**

8,50 \$



**DOS EQUIS**

8,50 \$



## VINS ROUGE

<b>GATO NEGRO</b> CHILI, CABERNET-SAUVIGNON, 13% AROMATIQUE ET SOUPLE	32 \$
<b>MONASTERIO DE LAS VIÑAS</b> ESPAGNE, CARIÑENA, 13,5% AROMATIQUE ET SOUPLE	38 \$
<b>HOYA DE CADENAS</b> ESPAGNE, TEMPRANILLO, 12,5% AROMATIQUE ET SOUPLE	40 \$
<b>PARAJES DEL VALLE</b> ESPAGNE, MONASTRELL, BIO, 13,5% FRUITÉ ET GÉNÉREUX	45 \$
<b>ALMA NEGRA</b> ESPAGNE, MALBEC 85 %, BONARDA 15 %, 13,5% AROMATIQUE ET CHARNU	60 \$

## VIN ROUGE MAISON

CLIFF 79, AUSTRALIE, CABERNET/SHIRAZ, 13,5%  
FRUITÉ ET GÉNÉREUX

VERRE DE 5 OZ	8 \$
VERRE DE 8 OZ	11 \$
DEMI-LITRE	25 \$
LITRE	40 \$

## VINS BLANC

<b>ALBIS</b> PORTUGAL, MUSCAT ET ARINTO, 12% DÉLICAT ET LÉGER	39 \$
<b>RUFFINO</b> ITALIE, PINOT GRIGIO, 12% DÉLICAT ET LÉGER	45 \$
<b>GENOLI</b> ESPAGNE, VIURA, 13% FRUITÉ ET GÉNÉREUX	47 \$
<b>VILLA SANDI</b> ITALIE, CHARDONNAY, 12% FRUITÉ ET GÉNÉREUX	53 \$

## VIN BLANC MAISON

CLIFF 79, AUSTRALIE, CHARDONNAY, 13%  
AROMATIQUE ET ROND

VERRE DE 5OZ	8 \$
VERRE DE 8OZ	11 \$
DEMI-LITRE	25 \$
LITRE	40 \$

## SHOOTERS



**TEQUILA**  
JOSE CUERVO  
5\$  
3 POUR 14\$



**MEZCAL**  
SOMBRA  
7,50\$  
2 POUR 14\$



**TEQUILA**  
PATRON  
10\$  
2 POUR 18\$



**PIÑATA**  
AMARETTO, JUS DE  
PAMPLEMOUSSE  
5\$  
3 POUR 14\$



**MELON BALL**  
MIDORI, VODKA,  
JUS D'ANANAS  
5\$  
3 POUR 14\$



**KAMIKAZE**  
BLUE CURACAO  
VODKA, JUS DE LIME  
5\$  
3 POUR 14\$



**BIG BANG**  
RHUM, TRIPLE SEC,  
JUS D'ORANGE,  
JUS D'ANANAS  
6\$  
3 POUR 15\$



**GUMMY BEAR**  
VODKA FRAMBOISE,  
SCHNAPPS,  
JUS D'ANANAS ET LIME  
6\$  
3 POUR 15\$



**JÄGER BOMB**  
JAGERMEISTER,  
RED BULL  
7\$  
3 POUR 18\$

**SPÉCIAL : 6 TEQUILA - 24 \$**

**GRANDE VARIÉTÉ DE TEQUILA !**

## BOISSON SANS ALCOOL

**TAMARINDO**  
JUS TYPIQUEMENT SALVADORIEN À BASE DE TAMARIN

**HORCHATA**  
JUS TYPIQUEMENT SALVADORIEN À BASE DE LAIT,  
RIZ, GRAINES DE 'MORRO', SESAME, CACAO, ARACHIDE,  
CANELLE, VANILLE, CORIANDRE ET SURCE

**CHAN**  
JUS ROUGE TYPIQUEMENT SALVADORIEN À BASE  
DE GRAINES DE CHIA ENTIÈRES

PETIT (250 ML) 3,50 \$  
GRAND (500 ML) 5,00 \$

**JARRITO** 4,00 \$  
BOISSON GAZEUSE MEXICAINE  
SAVEURS : LIME / MANDARINE / GOYAVE / ANANAS

**KOLASHAMPAN** 4,00 \$  
BOISSON GAZEUSE SALVADORIENNE

**LIQUEURS DOUCES** 3,50 \$

**VIRGIN MARGARITA** 6,25 \$  
JUS DE LIME SERVI 'FROZEN'

**VIRGIN BLOODY CAESAR** 7,50 \$  
CLAMATO, TABASCO

**VIRGIN PIÑA COLADA** 7,50 \$  
CREME DE COCO, JUS D'ANANAS

## DESSERT



**CHURROS : 6 POUR 10 \$**

## LA SALSA

**ENTRÉE INCLUS**

**TABLE D'HÔTE  
DU MIDI  
11H30 À 14H**

### **GUACAMOLE**

TREMPETTE À L'AVOCAT SERVIE AVEC CROUSTILLES

### **CHILI CON CARNE**

BOEUF HACHÉ AVEC HARICOTS ROUGES ET GRAINS DE MAÏS DANS UNE SAUCE CHILI, SERVI AVEC CROUSTILLES

### **SOPA DE POLLO**

SOUPE DE POULET ET RIZ AVEC LÉGUMES ET CORIANDRE

## **PLAT PRINCIPAL**

### **DUO DE TACOS**

UN TACO AU BOEUF BARBACOA ET UN TACO AU POULET  
GARNIS D'OIGNON ET DE CORIANDRE

**17 \$**

### **DUO DE TOSTADAS**

UNE TOSTADA DE BOEUF BARBACOA ET UN TOSTADA AU POULET  
À L'OIGNON SERVIS SUR UNE TORTILLA CROUSTILLANTE ET  
NAPPÉES DE LAITUE ET DE CRÈME

**17 \$**

### **DUO SOPE ET FAJITA**

UNE ÉPAISSE TORTILLA DE MAÏS FAITE À LA MAIN, GARNIE DE  
PÂTE DE FÈVES, POULET, FROMAGE FONDU, LAITUE ET CRÈME  
FRAÏCHE ET UNE MINCE TORTILLA DE BLÉ ROULÉE, GARNIE DE  
POULET ET FROMAGE

**21 \$**

### **ENCHILADA VERDE GARNIE**

UNE ENCHILADA AVEC TORTILLA DE MAÏS FARCIE DE POULET,  
PÂTE DE FÈVES, OIGNON, POIVRON VERT ET TOMATE, NAPPÉE  
SALSA VERTE PIQUANTE, FROMAGE FONDU, OIGNON ET UNE  
TOUCHE DE GUACAMOLE, ACCOMPAGNÉE DE RIZ

**23 \$**

## **BOISSON INCLUSE**

**CAFÉ, THÉ OU BOISSON GAZEUSE EN CANETTE**



# LA SALSA

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉE

- GUACAMOLE** 9 \$  
TREMPETTE À L'AVOCAT SERVIE AVEC CROUSTILLES
- CHILI CON CARNE** 9 \$  
BOEUF HACHÉ AVEC HARICOTS ROUGES ET GRAINS DE MAÏS DANS UNE SAUCE CHILI, SERVI AVEC CROUSTILLES
- SOPA DE POLLO** 9 \$  
SOUPE DE POULET ET RIZ AVEC LÉGUMES ET CORIANDRE

### PLAT PRINCIPAL

- NACHOS 10"** POULET / BOEUF / VÉGÉ 26 \$  
CROUSTILLES DE MAÏS NAPPÉE DE SAUCE FROMAGE, MOZZA GRATINÉ ET CRÈME SÛRE - EXTRA LÉGUMES : 5,00 \$
- POZOLE** 26 \$  
SOUPE REPAŞ AU PORC ET GRAINS DE MAÏS GONFLÉS, ACCOMPAGNÉE DE RADIS, OIGNON, LAITUE, AVOCAT ET TORTILLA CROUSTILLANTE
- TROPICAL VÉGÉ** 26 \$  
UNE QUESADILLA VÉGÉ ACCOMPAGNÉE DE MANIOC FRIT, RIZ, PÂTE DE FÈVES, GUACAMOLE ET SALADE DE LÉGUMINEUSES
- SPÉCIAL MAMI** 28 \$  
ASSIETTE DE DÉGUSTATION POUR UNE PERSONNE. DEMI-PORTIONS DE BURRITO, FAJITA, TOSTADA DE TINGA, GUACAMOLE, CHILI CON CARNE, MANIOC FRIT, SALADE DE LÉGUMINEUSES ET RIZ
- CARNE ASADA** 34 \$  
VIANDE GRILLÉE, LÉGUMES SAUTÉES, PÂTE DE FÈVES, AVOCAT, RIZ, TORTILLAS ET SALADE CITRONNÉE

### ITEMS INDIVIDUELS

- |                 |         |        |         |
|-----------------|---------|--------|---------|
| PUPUSA REVUELTA | 5,95 \$ | SOPE   | 7,00 \$ |
| TAMALE          | 6,95 \$ | FAJITA | 7,75 \$ |

## MENU TRIO

**MENU A :** 20,75 \$

**MENU B :** 21,75 \$

### FAJITA

ROULEAU DE TORTILLA DE BLE FARCIE DE POULET, POIVRON, OIGNON ET FROMAGE

### SOPE

TORTILLA DE MAÏS FAITE MAISON, GARNIE DE PÂTE DE FÈVES, POULET, FROMAGE, LAITUE ET CRÈME

### TACO

TORTILLA DE MAÏS GARNIE DE BOEUF BARBACOA, OIGNON ET CORIANDRE

**MENU C :** 21,75 \$

### QUESADILLA

TORTILLA DE MAÏS, GARNIE DE POULET, FROMAGE FONDU, OIGNON, POIVRON VERT, LAITUE ET SALSA

### TOSTADA DE TINGA

TORTILLA DE MAÏS DURE NAPPÉE DE POULET À L'OIGNON, LAITUE ET CRÈME SÛRE

### SALADE SALVADORIENNE

MELANGE DE LÉGUMINEUSES, OLIVE NOIRE, MAÏS, OIGNON CORIANDRE ET FROMAGE

**MENU E :** 25,50 \$

### ENCHILADA VÉGÉ

TORTILLA DE MAÏS FARCIE DE TOMATE, OIGNON, PIMENT VERT ET NAPPÉE DE SALSA VERDE PIQUANTE, FROMAGE FONDU, OIGNON ET GUACAMOLE

### PUPUSA

PÂTE DE FARINE DE MAÏS FARCIE DE PORC ET FROMAGE, SERVIE AVEC SALADE DE CHOU

### TAMALE

PAPILLOTE DE FARINE DE MAÏS FARCIE DE POULET, POMME DE TERRE, HARICOT ET OLIVE, CUITE À LA VAPEUR DANS UNE FEUILLE DE BANANIER

### YUCA FRITA

MANIOC FRIT SERVI AVEC LAITUE, SALADE DE CHOU ET SALSA

**MENU D :** 25,50 \$

### ENCHILADA VERDE

TORTILLA DE MAÏS FARCIE DE POULET ET NAPPÉE DE SALSA VERDE PIQUANTE, FROMAGE FONDU, OIGNON ET GUACAMOLE

### CHIRIMOLE

SALADE CITRONNÉE DE TOMATE, CONCOMBRE, OIGNON, CORIANDRE, RADIS

### ARROZ

RIZ À LA MEXICAINE

**MENU F :** 26,00 \$

### ENFRIJOLADA VÉGÉ

TOMATE, OIGNON, PIMENT VERT, FROMAGE FONDU ET PÂTE DE FÈVES, SERVIS ENTRE DEUX TORTILLAS NAPPÉES DE SALSA, CRÈME SÛRE ET GUACAMOLE

### TOSTADA VÉGÉ

TORTILLA CROUSTILLANTE DE

# LA SALSA

## MENU A LA CARTE

### STARTERS

- GUACAMOLE** 9 \$  
AVOCADO DIP SERVED WITH CHIPS
- CHILI CON CARNE** 9 \$  
GROUND BEEF WITH RED BEANS, CORN KERNELS IN CHILI SAUCE,  
AND SERVED WITH CHIPS
- SOPA DE POLLO** 9 \$  
CHICKEN SOUP WITH RICE, VEGGIES AND CORIANDER

### PLATTERS

- NACHOS 10"** POULET / BOEUF / VÉGÉ 26 \$  
CORN CHIPS TOPPED WITH CHEESE SAUCE AND MOZZARELLA  
CHEESE AU GRATIN - CHOICE OF TOPPING : CHICHEN / BEEF / VEGGIES  
ET MOZZARELLA GRATINÉ - EXTRA VEGGIES : 5,00 \$
- POZOLE** 26 \$  
MEAL SOUP WITH PORK AND PUFFED CORN KERNELS WITH  
RADISH, ONION, LETTUCE, AVOCADO AND CRISPY TORTILLA
- TROPICAL VÉGÉ** 26 \$  
CORN TORTILLA FILLED WITH MELTED CHEESE, GREEN BELL  
PEPPER, ONION, LETTUCE AND A BURRITO, SERVED WITH RICE,  
GUACAMOLE, BEAN PASTE, AND VEGGIE SALAD
- SPÉCIAL MAMI** 28 \$  
TASTING PLATE FOR ONE PERSON - HALF PORTIONS  
OF BURRITO, FAJITA, TOSTADA DE TINGA, GUACAMOLE,  
CHILI CON CARNE, FRIED CASSAVA, LEGUME SALAD, AND RICE
- CARNE ASADA** 34 \$  
GRILLED MEAT, SAUTÉED VEGETABLES, BEAN PASTE,  
AVOCADO, RICE, TORTILLAS AND VEGGIE SALAD

## TRIO MENU

**MENU A :** 20,75 \$

**FAJITA**  
WHEAT TORTILLA ROLL FILLED  
WITH CHICKEN, GREEN BELL  
PEPPER, ONION, AND CHEESE

**SOPE**  
HOMEMADE CORN TORTILLA TOPPED  
WITH BEAN PASTE, CHICKEN, MELTED  
CHEESE, LETTUCE AND CREAM

**TACO**  
CORN TORTILLA FILLED WITH  
CHICKEN OR BEEF, ONION,  
TOMATO, LETTUCE, AND SALSA

**MENU C :** 21,75 \$

**QUESADILLA**  
CORN TORTILLA FILLED WITH  
CHICKEN, MELTED CHEESE, ONION,  
GREEN BELL PEPPER, LETTUCE,  
AND SALSA

**TOSTADA DE TINGA**  
CRISPY CORN TORTILLA TOPPED  
WITH CHICKEN, ONION, GARNISHED  
WITH LETTUCE, AND SOUR CREAM

**SALAD  
SALVADOR**  
MIXED LEGUMES, BLACK OLIVES,  
CORN, ONION, AND CILANTRO

**MENU E :** 25,50 \$

**ENCHILADA VÉGÉ**  
CORN TORTILLA FILLED WITH  
VEGGIES, TOPPED WITH HOT  
SALSA VERDE, MELTED CHEESE,  
ONION, AND GUACAMOLE

**MENU B :** 21,75 \$

**PUPUSA**  
CORNMEAL DOUGH STUFFED WITH  
PORK, CHEESE, SERVED WITH  
COLESLAW, AND SALSA.

**TAMALE**  
CORNMEAL DOUGH FILLED WITH  
CHICKEN AND VEGGIES AND  
WRAPPED IN A BANANA LEAF  
BEFORE BEING STEAMED

**YUCA FRITA**  
FRIED CASSAVA SERVED WITH  
LETTUCE, COLESLAW, AND SALSA

**MENU D :** 25,50 \$

**ENCHILADA VERDE**  
CORN TORTILLA FILLED WITH  
CHICKEN, TOPPED WITH HOT  
SALSA VERDE, MELTED CHEESE,  
ONION, AND GUACAMOLE

**CHIRIMOLE**  
LEMON SALSA WITH TOMATO,  
CUCUMBER, ONION, CILANTRO,  
AND FINELY CHOPPED RADISH

**ARROZ**  
MEXICAN STYLE RICE

**MENU F :** 26,00 \$

**ENFRIJOLADA VÉGÉ**  
TWO CORN TORTILLAS STUFFED  
WITH VEGGIES, MELTED CHEESE,  
BEAN PASTE, TOPPED WITH RED  
SAUCE, SOUR CREAM AND  
GUACAMOLE

**TOSTADA VÉGÉ**

**CHIRIMOLE**  
LEMON SALSA WITH TOMATO,  
CUCUMBER, ONION, CILANTRO,  
AND FINELY CHOPPED RADISH

**ARROZ**  
MEXICAN STYLE RICE

CRISPY CORN TORTILLA TOPPED  
WITH GUACAMOLE, GARNISHED  
WITH LETTUCE, AND SOUR CREAM

**CHIRIMOLE**  
LEMON SALSA WITH TOMATO,  
CUCUMBER, ONION, CILANTRO,  
AND FINELY CHOPPED RADISH

### INDIVIDUAL ITEMS

<b>PUPUSA REVUELTA</b>	<b>5,95 \$</b>	<b>SOPE</b>	<b>7,00 \$</b>
<b>TAMALE</b>	<b>6,95 \$</b>	<b>FAJITA</b>	<b>7,75 \$</b>
<b>TOSTADA DE TINGA</b>	<b>6,75 \$</b>	<b>BURRITO</b>	<b>6,75 \$</b>
<b>TOSTADA VEGE</b>	<b>7,00 \$</b>	<b>TACO</b>	<b>6,00 \$</b>
<b>CHIRIMOLE</b>	<b>7,25 \$</b>	<b>QUESADILLA</b>	<b>7,75 \$</b>
<b>YUCA FRITA</b>	<b>8,75 \$</b>	<b>SALADE SALVADOR</b>	<b>7,25 \$</b>
<b>ENCHILADA VERDE</b>	<b>11,25 \$</b>	<b>ENFRIJOLADA</b>	<b>11,25 \$</b>
<b>ENCHILADA VEGE</b>	<b>11,25 \$</b>	<b>ENFRIJOLADA VEGE</b>	<b>11,25 \$</b>

# RÉSERVATIONS

Réservez votre table en ligne maintenant



RÉSERVATION

# LA SALSÀ

[Accueil](#)  
[Menu](#)  
[Service de traiteur](#)  
[À propos](#)  
[Nous joindre](#)



[Se connecter](#)

[Politique de confidentialité](#) [Politique en matière de cookies](#)

Tous droits réservés ©, 2024 Resto La Salsa

Par [Jean-Claude Boudreau - Spécialiste Web](#)

