

## Menu

# Taco et margarita

6445 Boul Monk, Montréal QC H4E 3H8, Canada | (418) 576-9657

## Most Ordered



### Quesabirria (4)

CA\$24.00

Fromage et bouf braisé et effiloché dans une marinade aux piments servis avec une soupe chaude.



### Nachos

CA\$22.00

Croustilles de maïs avec haricots frits, crème sure, fromage fondu, salade mexicaine, guacamole et viande de votre choix.



### Guacamole

CA\$14.00

Délicieuse guacamole avec tortillas croustillantes.



### Carnitas tacos (4)

CA\$20.00

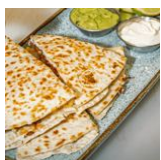
porc confit, accompagné de pico de gallo.



### Horchata 500 ml

CA\$7.00

Traditional Mexican rice beverage, spiced with cinnamon.



### Giant quesadilla

CA\$22.00

Quesadilla géante farcie à la viande al pastor accompagnée de guacamole et pico de gallo.



### Tacos aux crevettes (4)

CA\$24.00

Crevettes sautées avec poivrons, oignons et fromage.

## Menu Taco et margarita

### Tacos al pastor (4)

CA\$20.00

Porc mariné servi avec une délicieuse garniture à l'ananas

### Churros (2)

CA\$8.00

A custard dessert traditionally made with eggs, milk, and sugar, enveloped in a smooth caramel sauce.

### Burrito

CA\$22.00

Tortilla de farine avec haricots frits, riz, fromage, pico de gallo et viande de votre choix.

## Apéritifs / Appetizers



### Nachos

CA\$22.00

Croustilles de maïs avec haricots frits, crème sure, fromage fondu, salade mexicaine, guacamole et viande de votre choix.



### Camarones coconut (10 pcs)

CA\$20.00

Crispy shrimp coated in coconut flakes, served with a duo of dipping sauces.



### Aile de poulet

CA\$18.00

8 ailes de poulet servies avec frites, vinaigrette chipotle et sauce de votre choix (buffalo ou BBQ).

### Tostada ceviche

CA\$12.00

Shrimp and fish marinated in lime juice, mixed with diced tomatoes, onions, cilantro, and jalapeños, served on a crispy corn tostada, typically garnished with avocado.



### Pescadillas (2)

CA\$10.00

Délicieuses tortillas frites au tilapia accompagnées d'une salade de chou et d'une vinaigrette.

# Menu Taco et margarita

---

## Mexican poutine

CA\$18.00

Frites avec guacamole, crème sure, salade mexicaine et fromage.



## Calamars frits

CA\$19.00

Calmars légèrement frits servis avec jalapeños et sauce à l'ail

---

## Guacamole 4oz

CA\$9.00

Mashed avocado blended with tomatoes, onions, cilantro, and a hint of lime.

---

## Tostada aguachile

CA\$12.00

Crispy tortilla topped with shrimp marinated in lime, cilantro, cucumber, red onion, and a spicy green sauce.

---

## salsa verte au jalapeño 8oz

CA\$8.00

A vibrant blend of jalapeños and green herbs, this salsa typically includes cilantro and lime for a zesty appetizer experience.

---

## Haricots 4oz

CA\$7.00

Haricots, typically prepared as refried beans, often feature a blend with bacon or spices, offering a savory start to your meal.

---

## Sour créam 2 oz

CA\$3.00

Smooth and tangy sour cream, often used as a topping or dip in Mexican cuisine.

---

## sauce au piment rouge de árbol 8 oz

CA\$8.00

Red árbol chile sauce, typically includes onion, cilantro, spices, and olive oil.

---

## Rosca de reyes ??

CA\$99.00

Three Kings Rosca, composé de 20 tacos mélangés, sauces et guacamole. Comprend 3 poupées. Rosca de reyes magos, compuesta de 20 tacos mixtos, salsas y guacamole, incluye 3 muñecos.

---

## Menu Taco et margarita

### Haricots 8oz

CA\$12.00

Homemade beans, typically prepared with bacon and a hint of chipotle, offering a classic Mexican appetizer experience.

### sauce piment habanero orange 8oz

CA\$8.00

Orange habanero sauce typically includes a blend of fiery habanero peppers and citrusy notes, ideal for adding a spicy kick to any dish.



### Guacamole

Délicieuse guacamole avec tortillas croustillantes.

CA\$14.00



### Sopa azteca

Délicieuse soupe à base de tomates accompagnée de crème sure, fromage et avocats.

CA\$14.00

## Tacos



### Quesabirria (4)

Fromage et bœuf braisé et effiloché dans une marinade aux piments servis avec une soupe chaude.

CA\$24.00



### Tacos aux crevettes (4)

Crevettes sautées avec poivrons, oignons et fromage.

CA\$24.00

### Steak tacos / tacos de bistec

CA\$22.00

Grilled steak tacos typically include onions, cilantro, and are served on corn tortillas.



### Carnitas tacos (4)

porc confit, accompagné de pico de gallo.

CA\$20.00

## Menu Taco et margarita



### Tacos au poisson (4)

Filet de poisson pané servi avec laitue, pico de gallo et vinaigrette chipotle.

CA\$24.00

### Tacos au poulet (4)

Délicieux poulet mariné et coupé en petits morceaux.

CA\$20.00

### Tacos campechanos (4)

Délicieux mélange de chorizo mexicain et de bœuf.

CA\$22.00

### Tacos végétariens (4)

Mélange de légumes et de haricots, garnis de guacamole et de pico de gallo.

CA\$20.00



### Cochinita tacos(4)

Tacos à la cuisse de porc effilochée.

CA\$20.00

### Tacos al pastor (4)

Porc mariné servi avec une délicieuse garniture à l'ananas

CA\$20.00

### Tacos au chorizo (4)

Saucisse maison marinée aux épices.

CA\$20.00

## spécialités.



### Huarache

Tortilla artisanale accompagnée de laitue, crème sure, fromage, avocats et viande de votre choix.

CA\$24.00

## Menu Taco et margarita



### Chilaquiles

CA\$20.00

Croustilles de tortilla baignées de salsa verte avec crème sure, fromage, oignons, coriandre, viande de votre choix et servies avec de délicieux haricots frits.



### Arrachera terre et mer.

CA\$49.00

Bavette marinée à la mexicaine accompagnée de crevettes, guacamole, riz et frites.



### Enchiladas

CA\$24.00

Tortilla de maïs au poulet servie avec laitue, fromage, crème sure, avocats et tomates.



### Ceviche mixto

CA\$24.00

Ceviche mixte de crevettes, poisson et poulpe, avec oignons, coriandre et tomates.

### Gorditas de carnitas.

CA\$24.00

tortilla épaisse ouverte en deux remplie de carnitas.



### Tlacoyos (2)

CA\$20.00

Tortilla traditionnelle au chicharrón garnie de guacamole et pico de gallo.

### Sopes

CA\$24.00

Thick corn tortillas with toppings. Choices include marinated pork, spicy sausage, steak, vegetarian, or chicken.



### Aguachile

CA\$24.00

Crevettes marinées accompagnées d'oignons rouges et de concombre, et servies avec une riche sauce épicée.



### Hamburguesa monk

CA\$20.00

Hamburguesa Monk (avec frites 6 à 8 oz) : Hamburguesa traditionnel au bouf accompagné de bacon, cheddar, légumes, mayonnaise et ketchup.

## Menu Taco et margarita



### Giant quesadilla

CA\$22.00

Quesadilla géante farcie à la viande al pastor accompagnée de guacamole et pico de gallo.

### Burrito

CA\$22.00

Tortilla de farine avec haricots frits, riz, fromage, pico de gallo et viande de votre choix.

## Fajitas

### Fajitas aux crevettes

CA\$28.00

Crevettes, fromage fondu, oignons, poivrons et bacon, accompagnés de tortillas

### Fajitas mer et terre

CA\$28.00

Bouf, crevettes, fromage fondu, oignons, poivrons, champignons et bacon



### Fajitas au bouf

CA\$28.00

Bouf, fromage fondu, oignons, poivrons, champignons et bacon

### Fajitas au poulet

CA\$28.00

Poulet, fromage fondu, oignons, poivrons, champignons et bacon, accompagnés de tortillas.

## Sandwich mexicain / Mexican Sandwich

### Torta campechana

CA\$22.00

Sandwich mexicain préparé avec bouf, chorizo, fromage, avocats, tomates et laitue



### Cheesecake

CA\$10.00

Cheesecake: Typically includes a creamy cheese filling, wrapped in a flour tortilla, deep-fried with sugar and cinnamon, topped with whipped cream and chocolate syrup.

# Menu Taco et margarita

## Torta cubana

CA\$25.00

Sandwich mexicain préparé avec du bouf milanese pané, saucisses, ouf, fromage, avocats, tomates et laitue

## Torta michoacana

CA\$22.00

Sandwich mexicain au carnitas accompagné d'oignons et de coriandre.

## Desserts



### Cheesecake

CA\$10.00

Creamy cheesecake typically topped with chocolate or caramel sauce and a dollop of whipped cream.



### flan napolitano

CA\$10.00

Velvety Napoli-inspired custard with caramel glaze, a smooth, delightful dessert

## Churros (2)

CA\$8.00

A custard dessert traditionally made with eggs, milk, and sugar, enveloped in a smooth caramel sauce.



### gateau 3 leches

CA\$10.00

Vanilla sponge cake soaked in evaporated milk, sweetened condensed milk, and whole milk, topped with whipped cream.

## Boissons / Drinks

### Horchata 1 Lt

CA\$12.00

Made with rice, milk, vanilla, and cinnamon, this traditional Mexican drink offers a sweet and creamy experience.



### Limonade / Lemonade 500 ml

CA\$7.00

A classic beverage made from freshly squeezed lemons, typically sweetened to create a refreshing balance of tart and sweet.

## Menu Taco et margarita

---



### Jus d'ananas

Jus d'ananas frais, typiquement pressé pour capturer la douceur tropicale et l'arôme vibrant de l'ananas.

CA\$7.00

---

### Fanta

Refreshing carbonated beverage with a fruity twist, ideal for quenching your thirst.

CA\$4.00

---



### Jus d'orange

Freshly squeezed orange juice, often enjoyed for its refreshing qualities and citrus flavor.

CA\$7.00

---

### Jamaica 1 lt

Sweetened hibiscus tea, typically made from dried hibiscus flowers and water.

CA\$12.00

---

### Limonada 1 Lt

Freshly squeezed lime juice, simple syrup, and water blended into a classic Mexican lemonade.

CA\$12.00

---

### Coca cola zero

Zero sugar, calorie-free rendition of the classic soda, retaining its original taste.

CA\$4.00

---

### Coca cola

Classic, refreshing soda with a timeless taste.

CA\$4.00

---

### Sprite

Crisp, Refreshing Lemon-Lime Carbonated Drink

CA\$4.00

---

### Perrier

Effervescent, crystal-clear sparkling water with a refreshing zest.

CA\$6.00

---

## Menu Taco et margarita

---



### **Horchata 500 ml**

Traditional Mexican rice beverage, spiced with cinnamon.

**CA\$7.00**

---



### **Agua de Jamaica 500 ml**

Refreshing hibiscus tea

**CA\$7.00**

---

## **Soups**

### **Pozole**

Traditional Mexican soup made with hominy, tender meat, and a rich flavorful broth.

**CA\$28.00**

---