

Menu

La Chalupa "Mexicain Restaurant"

1121 Rue Bélanger, Montréal, NAMER H2S 1H6 | (514) 508-5990

Articles en vedette



Tacos De Birria De Res Con Consome

22,00 \$

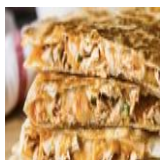
Bouf de barbacoa, coriandre, oignon avec consomme. / barbacoa beef, coriander and onion with consomme.



Enchiladas Rojas X4

22,00 \$

4 tortillas farci de poulet ou haricots noir, Plein de sauce rouge avec fromage, crème et oignon. / 4 tortillas filled with chicken or black beans, plenty of red sauce with cheese, cream and onion.



Quesadillas

24,00 \$

Arrachera, pastor, Birria ou tinga avec fromage. Tortilla de maïs 100 %. / arrachera, pastor, Birria ou tinga with cheese. 100% corn tortilla.



Al Pastor

20,00 \$

Porc mariné avec guajillo, coriandre, oignon et ananas. / marinated pork with guajillo, coriander, onion and pineapple.



Arrachera

18,00 \$

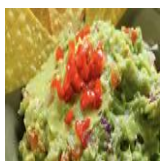
Bouf la bavette mariné, oignon et coriandre. / marinated flank steak, onion and coriander.



Platillo La Chalupa

27,00 \$

Arrachera, 2 enchiladas rouge, 1 enchilada vert, riz, haricots noir et guacamole. / arrachera, 2 red enchiladas, 1 green enchilada, rice, black beans and guacamole.



Guacamole Avec Nachos / Guacamole with Nachos

20,00 \$

Mashed avocado, tomato, jalapeño, onion, cilantro, and lime, served with crispy corn nachos.

Menu La Chalupa "Mexicain Restaurant"



Chilaquile Con Cecina

24,00 \$

Chips de tortillas avec sauce vert ou rouge, cecina ou cecina enchilada, haricots noirs et feta. / tortilla chips with red or green sauce, cecina or cecina enchilada, black beans and feta.

Tacos



Arrachera

18,00 \$

Bouf la bavette mariné, oignon et coriandre. / marinated flank steak, onion and coriander.



Tacos De Birria De Res Con Consome

22,00 \$

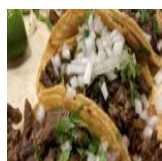
Bouf de barbacoa, coriandre, oignon avec consomme. / barbacoa beef, coriander and onion with consommé.



Al Pastor

20,00 \$

Porc mariné avec guajillo, coriandre, oignon et ananas. / marinated pork with guajillo, coriander, onion and pineapple.



Cecina

18,00 \$

Fines tranches de bouf salées maison et guacamole. / thin slices of homemade salted beef and guacamole.

Cecina Enchilada

18,00 \$

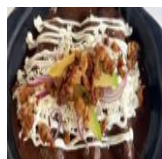
Fines tranches de porc salées mariné avec guajillo maison et guacamole. / thin slices of marinated salted park with homemade guajillo and guacamole.

Camaron Al Pastor

21,00 \$

3 tacos de crevettes mariné avec guajillo, avec fromage, chou rouge et avocat. / 3 marinated shrimp tacos with guajillo, cheese, red cabbage and avocado.

Déjeuner / Breakfast



Huevos Jarochos

20,00 \$

3 tortillas farci Des oUFS brouillés, Plein de sauce de haricots noir avec fromage, crème et chorizo maison. / 3 tortillas filled with scrambled eggs, plenty of black bean sauce with cheese, cream and homemade chorizo.

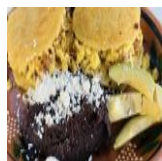
Menu La Chalupa "Mexicain Restaurant"



Chilaquile Con Cecina

24,00 \$

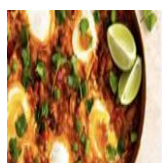
Chips de tortillas avec sauce vert ou rouge, cecina ou cecina enchilada, haricots noirs et feta. / tortilla chips with red or green sauce, cecina or cecina enchilada, black beans and feta.



2 Bocolos De Huevo Con Chorizo Rojo

20,00 \$

Bocolos avec oUFS brouillées avec chorizo maison rouge, haricots noir et feta. / bocolos with scrambled eggs with homemade red chorizo, black beans and feta.



Huevos Rancheros

20,00 \$

2 tortillas de maïs frites, 2 oUFS Miroir, sauce rouge maison, sauce vert maison, haricots noir et feta. / 2 fried corn tortillas, 2 fried eggs, homemade red and green sauce, black beans and feta.



Huevos Divorciados

20,00 \$

2 tortillas de maïs frites, 2 oUFS Miroir, sauce rouge maison, sauce vert maison, haricots noir, feta et chips de tortillas. / 2 fried corn tortillas, 2 fried eggs, homemade red and green sauce, black beans, feta and tortilla chips.

Assiettes / Plates



Alambre De Steak

24,00 \$

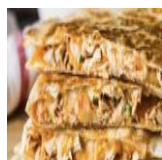
Steak, poivrons rouge, vert et jaune, oignon, fromage, 2 tortillas de farine et guacamole. / steak, red, green and Yellow Peppers, cheese, 2 flour tortillas and guacamole.



Platillo La Chalupa

27,00 \$

Arrachera, 2 enchiladas rouge, 1 enchilada vert, riz, haricots noir et guacamole. / arrachera, 2 red enchiladas, 1 green enchilada, rice, black beans and guacamole.



Quesadillas

24,00 \$

Arrachera, pastor, Birria ou tinga avec fromage. Tortilla de maïs 100 %. / arrachera, pastor, Birria ou tinga with cheese. 100% corn tortilla.



Enchiladas Rojas X4

22,00 \$

4 tortillas farci de poulet ou haricots noir, Plein de sauce rouge avec fromage, crème et oignon. / 4 tortillas filled with chicken or black beans, plenty of red sauce with cheese, cream and onion.

Menu La Chalupa "Mexicain Restaurant"

Enmoladas

23,00 \$

4 tortillas farci de poulet ou haricots noir, Plein de sauce mole avec fromage, crème et oignon. /
4 tortillas filled with chicken or black beans, plenty of mole sauce with cheese, cream and onion.

La Tampiquena

25,00 \$

Cecina, 1 enchilada rouge, 1 enchilada vert, riz, haricots noir et guacamole. / cecina, 1 red
enchilada, 1 green enchilada, rice, black beans and guacamole.

Alambre De Pollo

20,00 \$

Poulet, poivrons rouge, vert et jaune, oignon, fromage, 2 tortillas de farine et guacamole. /
chicken, red, green and Yellow Peppers, onion, cheese, 2 flour tortillas and guacamole.

Alambre Vegetariano

21,00 \$

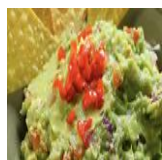
Poivrons rouge, vert et jaune, oignon, fromage, 2 tortillas de farine et guacamole plus zucchini et
champignon. / red, green and Yellow Peppers, onion, cheese, 2 flour tortillas and guacamole plus
zucchini and mushroom.

Enchiladas Verdes X4

23,00 \$

4 tortillas farci de poulet ou haricots noir, Plein de sauce vert avec fromage, crème et oignon. /
4 tortillas filled with chicken or black beans, plenty of green sauce with cheese, cream and onion.

Entrées / Starters



Guacamole Avec Nachos / Guacamole with Nachos

20,00 \$

Mashed avocado, tomato, jalapeño, onion, cilantro, and lime, served with crispy
corn nachos.

Tlacoyo De Frijol

20,00 \$

Pâte de maïs mélangé avec haricots noir, accompagné avec salade de nopal, feta, ananas, crème sure.
/ corn dough mixed with black beans, served with nopal salad, feta, pineapple and sour cream.

Salade De Nopal Avec Nachos / Nopal Salad with Nachos

13,00 \$

Salade de nopal, Tomate, oignon, coriandre, citron, huile d'olive, feta, ananas et chips de
tortilla. / nopal salad, tomato, onion, coriander, lemon, olive oil, feta, pineapple and tortilla
chips.

Menu La Chalupa "Mexicain Restaurant"

Soupe / Soup



Sopa Azteca

13,00 \$

Soupe de Tomate, pasilla, ancho avec chips de tortilla, crème, fromage, oignon, chicharron, avocat. / tomato soup, pasilla, ancho with tortilla chips, cream, cheese, onion, chicharron and avocado.

Boissons / Drinks

Agua De Horchata

3,50 \$

Traditional Mexican beverage made with rice, milk, vanilla, and cinnamon, sweetened for a creamy and refreshing drink.

Canette / Can

2,50 \$

Soda in a can. Choice of Coca-Cola or sprite.

Café De Filtro / Filtro Coffee

2,00 \$

Freshly brewed coffee typically made using a drip filter method.

Café De Olla / Olla Coffee

4,00 \$

Coffee brewed with cinnamon and piloncillo (Mexican brown sugar).

Extras

Guacamole

5,00 \$

Fresh, creamy avocado dip, seasoned with lime and cilantro. Perfect for sharing.

Frijoles

3,00 \$

Hearty and traditional slow-cooked beans, simmered to perfection.

Riz / Rice

4,00 \$

Steamed rice typically cooked with tomatoes, garlic, and onions.

Menu La Chalupa "Mexicain Restaurant"

Nopales

4,00 \$

Grilled cactus (nopales) typically seasoned with house spices and pico de gallo (chopped salsa).

Pico De Gallo

4,00 \$

Fresh and zesty salsa made with diced tomatoes, onions, cilantro, and A Touch of Spice.

Huevo X1

2,00 \$

One egg prepared scrambled, over easy, medium, or hard.

Chips De Tortilla / Tortilla Chips

4,00 \$

Crispy corn tortilla chips, typically served as a standalone snack or complement to other dishes.

Tortillas X4

2,00 \$

Four traditional Mexican tortillas, typically made from corn or flour, versatile for pairing with any main dish.

Sopes

Cecina Enchilada

18,00 \$

Thinly sliced and cured grilled marinated steak on a handmade corn sope, topped with refried beans, lettuce, sour cream, and queso fresco.

Régulier / Regular

15,00 \$

Handmade fried dough topped with refried beans, lettuce, cheese, sour cream, onions, and cilantro.

Cecina

18,00 \$

Handmade corn sope topped with salted beef, refried beans, lettuce, Mexican sour cream, grated cheese, tomato, and avocado.

Desserts

Buñuelos Con Helado

7,00 \$

1 torta de farine frite avec crème glacée, sirop de chocolat ou dulce de leche. / 1 flour tortilla
fried with ice cream, chocolate syrup or dulce de leche.
