

Menu

Ke Tacos

4581 Rte 335, Montréal QC H2J 2L4, Canada | (438) 476-8452

Most Ordered



Machete

Tortilla de maïs faite à la main, choix du viande avec fromage mozzarella et avocat. / Handmade corn tortilla, choice of meat with mozzarella cheese and avocado.

CA\$18.00



Quesabirria (3)

Bouf mariné, fromage mozzarella et servi avec son bouillon. / Marinated beef, mozzarella cheese, and served with its broth.

CA\$22.00



Pastor (4)

Filet de porc mariné avec piments, jus d'ananas et morceaux d'ananas caramélisés. / Pork tenderloin marinated with peppers, pineapple juice, and caramelized pineapple chunks.

CA\$18.00

Tripa (4)

Intestine de bouf frit avec épices. / Fried beef intestine with spices.

CA\$20.00

Horchata

Refreshing rice-based cinnamon beverage, a traditional Mexican delight.

CA\$6.00

3 leches (3 laits) / 3 Leches (Three Milks)

Sponge cake soaked in a mixture of evaporated milk, sweetened condensed milk, and heavy cream. Topped with a generous layer of whipped cream.

CA\$6.00

Churros (3)

Deep-fried dough pastries typically rolled in cinnamon sugar.

CA\$5.00

Menu Ke Tacos

Pollo (4)

CA\$18.00

Poulet grillée assaisonnée avec piments douces mixtes et oignons servi avec pico de gallo. / Grilled chicken seasoned with mixed sweet peppers and onions served with pico de gallo.

Guacamole

CA\$13.00

Tortillas croustillants fait à maison, guacamole et salsas. / Crispy homemade tortillas, guacamole and salsas.

Flan napolitain / Napolitan Flan

CA\$7.00

A traditional Mexican custard dessert made with eggs, milk, and cream cheese, topped with a layer of caramel sauce.

Petit déjeuner / Breakfast

Enchiladas végétariennes / Vegetarian Enchiladas

CA\$12.00

Végétarien. 3 tortillas farcies de légumes sautées, fromage frais, crème sure et haricots. / Vegetarian. 3 stuffed tortillas with sautéed vegetables, fresh cheese, sour cream and beans

Tamal piment poblano avec fromage / Poblano Pepper Tamale with Cheese

CA\$5.00

Steamed cornmeal dough stuffed with poblano pepper and cheese.

Tamal poulet avec mole / Chicken Tamale with Mole

CA\$5.00

Steamed cornmeal dough filled with chicken and topped with a rich, dark mole sauce.

Grand tamal style jarocho / Great Jarocho Style Tamale

CA\$10.00

Tamale wrapped in a plantain leaf, typically includes seasoned masa and a filling such as pork or chicken, inspired by the Jarocho style of Veracruz, Mexico.

Chilaquiles avec ouf / Chilaquiles with Egg

CA\$15.00

Tortillas croustillantes faites maison nappés d'une sauce, fromage frais, crème sure et accompagné de haricots mexicains. / Crispy homemade tortillas topped with à sauce, fresh cheese, sour cream and served with mexican beans.

Menu Ke Tacos



Enchiladas

CA\$16.00

3 tortillas farcies de poulet, fromage frais, crème sure et haricots mexicains. / 3 stuffed tortillas with chicken, cream cheese, sour cream, and Mexican beans.

Enchiladas gratinées / Cheesy Enchiladas

CA\$18.00

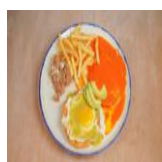
3 tortillas farcies de poulet, crème sure, haricots et fromage mexicain oaxaca gratiné. / 3 stuffed tortillas with chicken, sour cream, beans, and melted Mexican Oaxaca cheese.



Oufs rancheros / Ranch Eggs

CA\$16.00

2 oufs à votre goût nappés d'une sauce à base de tomates, jalapeños et oignons avec des épices mexicaines accompagné de frites, haricots et tortillas. / 2 eggs to your liking topped with a sauce made of tomatoes, jalapeños, and onions with Mexican spices served with fries, beans and tortillas.



Oufs divorciados / Divorced Eggs

CA\$16.00

2 oufs à votre goût dans une tortilla frite nappés d'une sauce verte et rouge accompagné de haricots mexicains. / 2 eggs to your liking in a fried tortilla topped with green and red sauce accompanied by Mexican beans.

Chilaquiles avec viande / Chilaquiles with Meat

CA\$18.00

Tortillas croustillantes faites maison nappés d'une sauce, fromage frais, crème sure et accompagné de haricots mexicains. / Crispy homemade tortillas topped with a sauce, fresh cheese, sour cream and served with Mexican beans.



Chilaquiles réguliers / Regular Chilaquiles

CA\$12.00

Tortillas croustillantes faites maison nappés d'une sauce, fromage frais, crème sure et accompagné de haricots mexicains. / Crispy homemade tortillas topped with a sauce, fresh cheese, sour cream and served with Mexican beans.

Nachos

Guacamole

CA\$13.00

Tortillas croustillants fait à maison, guacamole et salsas. / Crispy homemade tortillas, guacamole and salsas.

Nachos Ke Tacos

CA\$19.00

Tortilla croustillants fait à maison, avec fromage mozzarella, pico de gallo crème sure, jalapeños et guacamole. / Crispy homemade tortillas, with mozzarella cheese, pico de gallo, sour cream, jalapeños and guacamole.

Menu Ke Tacos

Champignons au fromage / Mushrooms with Cheese

CA\$12.00

Champignons sautées avec fromage mexicaine (oaxaca) fondu avec tortillas de maïs ou tortilla blé. / Sautéed mushrooms with melted Mexican cheese (Oaxaca) with corn tortillas or wheat tortillas.

Choriqueso

CA\$13.00

Viande de porc légèrement épicé, fondu du fromage mozzarella. Servi avec tortillas blé ou maïs. / Slightly spiced pork meat, melted mozzarella cheese. Served with wheat or corn tortillas.



Régulier / Regular

CA\$12.00

Tortillas croustillants fait à maison, avec fromage mozzarella, pico de gallo, crème sure et jalapeños. / Homemade crispy tortillas, with mozzarella cheese, pico de gallo, sour cream and jalapeños.

Mexicaine / Mexican

CA\$16.00

Tortillas croustillants fait à maison, avec fromage mozzarella, pico de gallo, crème sure et jalapeños. / Homemade crispy tortillas, with mozzarella cheese, pico de gallo, sour cream and jalapeños.

Tacos



Quesabirria (3)

CA\$22.00

Bouf mariné, fromage mozzarella et servi avec son bouillon. / Marinated beef, mozzarella cheese, and served with its broth.

Campechano (4)

CA\$18.00

Mélange de bouf et chorizo grillé. / Mix of grilled beef and chorizo.

Arrachera (4)

CA\$24.00

Fines lamelles de bouf arrachera mariné avec du sel et du poivre servi avec guacamole. / Thin strips of marinated beef with salt and pepper served with guacamole.

Ribeye (4)

CA\$24.00

Entrecôte de bouf grillé mariné aux épices. / Grilled beef RIB steak marinated with spices.

Menu Ke Tacos

Suadero (4)

CA\$20.00

Pièce de bœuf lentement confite et assaisonnée aux épices mexicaines. / Slowly braised beef seasoned with Mexican spices.

Pollo (4)

CA\$18.00

Poulet grillé assaisonné avec piments doux mixtes et oignons servi avec pico de gallo. / Grilled chicken seasoned with mixed sweet peppers and onions served with pico de gallo.

Cochinita Pibil (4)

CA\$18.00

Porc mariné à l'achiote, jus d'orange et cuit lentement au four avec des oignons rouges pickles. / Marinated pork in achiote, orange juice, and slowly cooked in the oven with pickled red onions.



Pastor (4)

CA\$18.00

Filet de porc mariné avec piments, jus d'ananas et morceaux d'ananas caramélisés. / Pork tenderloin marinated with peppers, pineapple juice, and caramelized pineapple chunks.

Bistec (4)

CA\$18.00

Bœuf grillé. / Grilled beef.

Carnitas (4)

CA\$18.00

Épaule de porc lentement confites selon les méthodes traditionnelles mexicaines. / Pork shoulder slowly braised according to traditional Mexican methods.

Birria (4)

CA\$20.00

Bœuf mariné dans une sauce aux piments et aux épices accompagné avec son bouillon. / Beef marinated in a chili and spice sauce served with its broth.

Lengua (4)

CA\$20.00

Langue de bœuf délicatement braisée aux épices mexicaines. / Beef tongue delicately braised with Mexican spices.

Tripa (4)

CA\$20.00

Intestine de bœuf frit avec épices. / Fried beef intestine with spices.

Menu Ke Tacos

Chorizo (4)

CA\$18.00

Saucisse mexicaine légèrement épicé. / Slightly spicy Mexican sausage.

Tortas

Birria

CA\$22.00

Bouf mariné avec du fromage, coriandre et oignon. / Marinated beef with cheese, coriander and onion.

Arrachera

CA\$22.00

Fines lamelles de bouf arrachera, avocat, fromage mozzarella, coriandre et oignons. / Thin slices of flank beef, avocado, mozzarella cheese, cilantro and onions.

Pastor

CA\$22.00

Viande pastor, coriandre, oignon, ananas caramélisés et fromage. / Pastor meat, coriander, onion, caramelized pineapple and cheese.

Chorizo

CA\$22.00

Fromage mozzarella, chorizo, coriandre, oignon et avocat. / Mozzarella cheese, chorizo, coriander, onion and avocado.

Bifteck

CA\$22.00

Bouf grillé, haricots, avocat, mayonnaise, fromage mozzarella, coriandre, jalapeños et oignon caramélisé. / Grilled beef, beans, avocado, mayonnaise, mozzarella cheese, cilantro, jalapeños and caramelized onion.

Cochinita Pibil

CA\$22.00

Porc mariné à l'achiote, jus d'orange et cuit lentement au four avec des oignons rouges pickles. / Marinated pork in achiote, orange juice, and slowly cooked in the oven with pickled red onions.



Carnitas

CA\$22.00

Epaule du porc lentement confites, fromage, haricots, coriandre, oignon et avocat. / Slowly confit pork shoulder, cheese, beans, cilantro, onion and avocado.

Menu Ke Tacos

Pierna

CA\$22.00

Porc mariné, jambon, haricots, fromage mozzarella, tomate, oignon caramélisé, jalapeños, chipotle, mayonnaise, moutarde et avocat. / Marinated pork, Ham, beans, mozzarella cheese, tomato, caramelized onion, jalapeños, chipotle, mayonnaise, mustard and avocado.

Burritos

Bistec

CA\$18.00

Bouf de grillé, oignon et coriandre frais. / Grilled beef, onion and fresh coriander.

Cochinita

CA\$18.00

Porc mariné à l'achiote, jus d'orange et cuit lentement au four avec des oignons rouges pickle. / Marinated pork in achiote, orange juice, and slowly cooked in the oven with pickled red onions.

Alambre de poulet / Chicken Wire

CA\$18.00

Fajitas poulet, saucisse et jambon avec mix de poivrons et oignons sautés. / Chicken, sausage, and Ham fajitas with a mix of sautéed peppers and onions.

Alambre de bouf / Beef Wire

CA\$18.00

Fajitas de bouf saucisse et jambon avec mix de poivrons et oignons sautés. / Beef sausage and Ham fajitas with mixed sautéed Bell peppers and onions.

Huaraches

Placero

CA\$22.00

Base de sauce vert, haricots frits, fromage à la crème, chicharrón. Avocat et fromage frais. / Green sauce base, fried beans, cream cheese, chicharrón. Avocado and fresh cheese.

Ke Tacos

CA\$22.00

Base de sauce vert, haricots frits, champignons, gratin de fromage suisse et steak de bouf. / Green sauce base, fried beans, mushrooms, Swiss cheese gratin and beef steak.

Norteño

CA\$22.00

Haricots frits, gratin de fromage mexicaine "Oaxaca" et viande séchée cecina. / Fried beans, Mexican cheese gratin 'Oaxaca' and dried meat cecina.

Menu Ke Tacos

Ranchero

CA\$22.00

Base de sauce rouge, haricots frits, salade de cactus, fromage frais, crème sure et chorizo. / Red sauce base, fried beans, cactus salad, fresh cheese, sour cream and chorizo.

Alambres



à La Mexicana

CA\$30.00

Bouf, jalapeño, tomate, oignon, chorizo et fromage mozzarella. / Beef, jalapeño, tomato, onion, chorizo, and mozzarella cheese.

Hawaiano

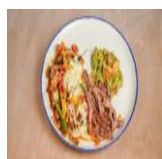
CA\$30.00

Bouf, bacon, jambon, ananas caramélisés, fromage mozzarella et oignon. / Beef, bacon, Ham, caramelized pineapple, mozzarella cheese and onion.

El Pechugón

CA\$35.00

Fajitas de poulet, chorizo, bacon, poivrons mélangés, oignon, guacamole et fromage oaxax. / Chicken fajitas, chorizo, bacon, mixed peppers, onion, guacamole and Oaxaca cheese.



Ke tacos spéciaux / The Special Tacos

CA\$30.00

Entrecôte bouf, champignons, bacon, jambon, saucisse, mix de poivrons, oignon, guacamole, chorizo et fromage mozzarella. / Beef ribeye, mushrooms, bacon, Ham, sausage, Bell pepper mix, onion, guacamole, chorizo and mozzarella cheese.

Pasteur / Pastor

CA\$30.00

Viande pasteur oignon, dés d'ananas caramélisés et fromage mozzarella. / Meat pastor onion, caramelized pineapple cubes and mozzarella cheese.

Pasteur gringa / Gringa Pastor



Pasteur Gringa / Gringa Pastor

CA\$18.00

Tortilla de farine de 12 pouces farcie avec la viande pastor avec ananas caramélisés, servie avec de la coriandre et de l'oignon. / 12-inch flour tortilla stuffed with pastor meat with caramelized pineapple, served with cilantro and onion.

Machete



Machete

CA\$18.00

Tortilla de maïs faite à la main, choix du viande avec fromage mozzarella et avocat. / Handmade corn tortilla, choice of meat with mozzarella cheese and avocado.

Menu Ke Tacos

Pirata



Pirata

Tortilla de maïs fait à la main avec viande de votre choix, fondu de fromage mozzarella et avocat. / Handmade corn tortilla with meat of your choice, melted mozzarella cheese and avocado.

CA\$18.00

Samedis et dimanches / Saturdays and Sundays

Assiette de birria / Birria Plate

CA\$25.00

Bouillon de bouf mariné avec de piment sec mexicaine accompagné avec tortillas de maïs fait à main, oignon et coriandre. / Beef broth marinated with Mexican dried chili accompanied by handmade corn tortillas, onion, and cilantro.

Assiette d'agneau / Lamb Plate

CA\$20.00

Bouillon d'agneau cuit à la vapeur avec des épices et des herbes mexicaines accompagné avec tortillas fait à main oignon et coriandre. / Lamb broth steamed with spices and Mexican herbs served with handmade tortillas, onion and cilantro..



Menudo

Bouillon de tripes de bouf, assaisonnée avec de piments séchés et épices mexicaines. Accompagné avec coriandre et des oignons et lime avec tortillas de maïs. / Beef tripe broth, seasoned with dried chilies and Mexican spices. Served with coriander, onions, lime and corn tortillas.

CA\$22.00

Tacos d'agneau / Lamb Tacos

CA\$20.00

3 tortillas fait à main. Viande d'agneau cuite à la vapeur avec des épices accompagné de son bouillon avec coriandre et oignon. / 3 handmade tortillas. Steamed lamb meat with spices served with its broth, coriander and onion.

Boissons / Drinks

Tamarindo

CA\$6.00

Tangy Tamarind Juice, Refreshingly Sweet with a Hint of Sour

Hibiscus

CA\$6.00

Brewed from dried hibiscus flowers, this tea typically includes a tart and slightly sweet flavor.

Coca-Cola mexicaine / Mexican Coca-Cola

CA\$7.00

1/2 litre. / 1/2 liter.

Menu Ke Tacos

Squirt

CA\$5.00

Grapefruit-flavored, caffeine-free, carbonated soft drink typically served in a glass bottle.

Jarrito ananas / Pineapple Jarrito

CA\$4.00

Pineapple-flavored soda in a glass bottle, a traditional Mexican beverage from the Jarritos brand.

Jarrito Punch

CA\$4.00

A classic Mexican fruit punch soda, typically served in a glass bottle.

Boing mangue / Boing Mango

CA\$6.00

Boing mango: Mexican mango juice typically made with real mango pulp.

Pepsi mexicaine / Mexican Pepsi

CA\$7.00

1/2 litre. / 1/2 liter.

Eau en bouteille / Bottled Water

CA\$2.00

Bottled water: A bottle of natural bottled water.

Eau minéral / Mineral Water

CA\$3.00

Mineral water typically includes lime and salt.

Horchata

CA\$6.00

Refreshing rice-based cinnamon beverage, a traditional Mexican delight.

Café de Olla / Coffee de Olla

CA\$5.00

Coffee brewed with cinnamon and piloncillo (raw cane sugar) for a traditional Mexican flavor.

Gâteaux / Cakes

3 leches (3 laits) / 3 Leches (Three Milks)

CA\$6.00

Sponge cake soaked in a mixture of evaporated milk, sweetened condensed milk, and heavy cream. Topped with a generous layer of whipped cream.

Fraise / Strawberry

CA\$8.00

Layered cake with fresh strawberries, typically featuring a sweet cream filling and strawberry glaze.

Desserts

Chocoflan

CA\$8.00

Velvety chocolate and classic custard flan, seamlessly combined in one indulgent dessert.

Esquite

CA\$5.00

Flan napolitain / Napolitan Flan

CA\$7.00

A traditional Mexican custard dessert made with eggs, milk, and cream cheese, topped with a layer of caramel sauce.

Churros (3)

CA\$5.00

Deep-fried dough pastries typically rolled in cinnamon sugar.
