Menu

Mezcal Taqueria

85 Rue des Forges, Trois-Rivières, QC G9A 2G6, Canada | (819) 519-5951

Most Ordered



Quesadillas — CA$20.00

Tortillas de farine, fromage gratiné, oignon vert, crème sûre et pico de gallo. / Flour tortillas, gratin cheese, green onion, sour cream and pico de gallo.



3x Tacos Camaron — CA$28.00

Crevettes panées, mayo chipotle, pico de gallo, chou rouge mariné, lime et salsa roja (x3). / Breaded shrimp, chipotle mayo, pico de gallo, pickled red cabbage, lime and salsa roja (x3).



3x Tacos Barbacoa — CA$26.00

Épaule de boeuf braisé AAA, oignon rouge, coriandre, lime et salsa verde (x3). / AAA braised beef shoulder, red onion, cilantro, lime and salsa verde (x3).



Nacho Regular — CA$20.00

Totopos maison (chips de maïs), fromage gratiné, crème sûre, oignon vert, pico de gallo, guacamole et origan. / Homemade totopos (corn chips), gratin cheese, sour cream, green onion, pico de gallo, guacamole and oregano.



2x Tacos Camaron — CA$20.00

Crevettes panées, mayo chipotle, pico de gallo, chou rouge mariné, lime et salsa roja (x2). / Breaded shrimp, chipotle mayo, pico de gallo, pickled red cabbage, lime and salsa roja (x2).



Flautas Poulet — CA$22.00

3 rouleaux de tortillas de maïs frits, farcis de poulet Adobo avec crème sure, queso fresco, guacamole, romaine limée et pico de gallo. / 3 fried corn tortilla rolls, stuffed with Adobo chicken with sour cream, queso fresco, guacamole, romaine limée and pico de gallo.



Nacho Poulet — CA$26.00

Poulet mariné Adobo, totopos maison (chips de maïs), fromage gratiné, crème sûre, oignon vert, pico de gallo, guacamole et origan. / Marinated Adobo chicken, homemade totopos (corn chips), gratin cheese, sour cream, green onion, pico de gallo, guacamole and oregano.

Menu Mezcal Taqueria



Nacho Barbacoa

CA$26.00

Épaule de bouf braisé AAA, totopos maison (chips de maïs), fromage gratiné, crème sûre, oignon vert, pico de gallo, guacamole et origan. / AAA braised beef shoulder, homemade totopos (corn chips), cheese gratin, sour cream, green onion, pico de gallo, guacamole and oregano.



2x Tacos Barbacoa

CA$18.00

Épaule de boeuf braisé AAA, oignon rouge, coriandre, lime et salsa verde (x2). / AAA braised beef shoulder, red onion, cilantro, lime and salsa verde (x2).



2x Tacos Pescado

CA$19.00

Tilapia panée tempura, crème sure, guacamole, pico de gallo, lime et salsa roja (x2). / Breaded tilapia tempura, sour cream, guacamole, pico de gallo, lime and salsa roja (x2)

TACOS



3x Tacos Camaron

CA$28.00

Crevettes panées, mayo chipotle, pico de gallo, chou rouge mariné, lime et salsa roja (x3). / Breaded shrimp, chipotle mayo, pico de gallo, pickled red cabbage, lime and salsa roja (x3).



2x Tacos Camaron

CA$20.00

Crevettes panées, mayo chipotle, pico de gallo, chou rouge mariné, lime et salsa roja (x2). / Breaded shrimp, chipotle mayo, pico de gallo, pickled red cabbage, lime and salsa roja (x2).



3x Tacos Chorizo

CA$26.00

Porc Chorizo Mexicain, oignon vert, ananas, coriandre, lime et salsa verde (x3). / Pork Mexican chorizo, green onion, pineapple, cilantro, lime and salsa verde (x3).



3x Tacos El Vegetariano

CA$25.00

Tortilla de maïs, pleurotes en tempura à l'adobo, mayo chimichurri, pico de gallo, oignons verts, jalapeños en escabèche, lime et salsa roja. (x3). Corn tortilla, adobo tempura oyster mushrooms, chimichurri mayo, pico de gallo, green onions, escabeche jalapeños, lime, and salsa roja. (x3)



2x Tacos El Vegetariano

CA$17.00

Tortilla de maïs, pleurotes en tempura à l'adobo, mayo chimichurri, pico de gallo, oignons verts, jalapeños en escabèche, lime et salsa roja. (x2). Corn tortilla, adobo tempura oyster mushrooms, chimichurri mayo, pico de gallo, green onions, escabeche jalapeños, lime, and salsa roja. (x2)

Menu Mezcal Taqueria



2x Tacos Chorizo

CA$18.00

Porc Chorizo Mexicain, oignon vert, ananas, coriandre, lime et salsa verde (x2). / Pork Mexican chorizo, green onion, pineapple, cilantro, lime and salsa verde (x2).



2x Tacos - Cocinita

CA$18.00

Épaule de porc braisée à l 'orange sanguine et achiote, coriandre, oignons marinés aux agrumes, lime et salsa verde.(x2). Braised pork shoulder with blood orange and achiote, cilantro, citrus-pickled onions, lime, and salsa verde. (x2)



3x Tacos - Cocinita

CA$26.00

Épaule de porc braisée à l 'orange sanguine et achiote, coriandre, oignons marinés aux agrumes, lime et salsa verde.(x3). Braised pork shoulder with blood orange and achiote, cilantro, citrus-pickled onions, lime, and salsa verde. (x3)



2x Tacos Pescado

CA$19.00

Tilapia panée tempura, crème sure, guacamole, pico de gallo, lime et salsa roja (x2). / Breaded tilapia tempura, sour cream, guacamole, pico de gallo, lime and salsa roja (x2)



3x Tacos Pescado

CA$27.00

Tilapia panée tempura, crème sure, guacamole, pico de gallo, lime et salsa roja (x3). / Breaded tilapia tempura, sour cream, guacamole, pico de gallo, lime and salsa roja (x3)



3x Tacos Barbacoa

CA$26.00

Épaule de boeuf braisé AAA, oignon rouge, coriandre, lime et salsa verde (x3). / AAA braised beef shoulder, red onion, cilantro, lime and salsa verde (x3).



2x Tacos Barbacoa

CA$18.00

Épaule de boeuf braisé AAA, oignon rouge, coriandre, lime et salsa verde (x2). / AAA braised beef shoulder, red onion, cilantro, lime and salsa verde (x2).

DON NACHOS



Nacho Barbacoa

CA$26.00

Épaule de bouf braisé AAA, totopos maison (chips de maïs), fromage gratiné, crème sûre, oignon vert, pico de gallo, guacamole et origan. / AAA braised beef shoulder, homemade totopos (corn chips), cheese gratin, sour cream, green onion, pico de gallo, guacamole and oregano.

Menu Mezcal Taqueria



Nacho Poulet

CA$26.00

Poulet mariné Adobo, totopos maison (chips de maïs), fromage gratiné, crème sûre, oignon vert, pico de gallo, guacamole et origan. / Marinated Adobo chicken, homemade totopos (corn chips), gratin cheese, sour cream, green onion, pico de gallo, guacamole and oregano.



Nacho Chorizo

CA$26.00

Chorizo de porc mexicain, totopos maison (chips de maïs), fromage gratiné, crème sûre, oignon vert, pico de gallo, guacamole et origan. / Mexican pork chorizo, homemade totopos (corn chips), cheese gratin, sour cream, green onion, pico de gallo, guacamole and oregano.



Nacho Regular

CA$20.00

Totopos maison (chips de maïs), fromage gratiné, crème sûre, oignon vert, pico de gallo, guacamole et origan. / Homemade totopos (corn chips), gratin cheese, sour cream, green onion, pico de gallo, guacamole and oregano.

FLAUTAS



Flautas Poulet

CA$22.00

3 rouleaux de tortillas de maïs frits, farcis de poulet Adobo avec crème sure, queso fresco, guacamole, romaine limée et pico de gallo. / 3 fried corn tortilla rolls, stuffed with Adobo chicken with sour cream, queso fresco, guacamole, romaine limée and pico de gallo.



Flautas De Papa (Végé)

CA$21.00

3 rouleaux de tortillas de maïs frits, farcis de poulet 3 rouleaux de tortillas de maïs frits, farcis de purée de patate fromagée avec crème sûre , queso fresco, guacamole, romaine limée et pico de gallo. / 3 rolls of fried corn tortillas, stuffed with cheesy mashed potatoes with sour cream, queso fresco, guacamole, romaine limée and pico de gallo.

QUESADILLAS



Quesadillas

CA$20.00

Tortillas de farine, fromage gratiné, oignon vert, crème sûre et pico de gallo. / Flour tortillas, gratin cheese, green onion, sour cream and pico de gallo.

GUACAMOLE ET EXTRA



Extra Crème Sure

CA$3.00

Smooth sour cream garnished with finely chopped herbs.

Menu Mezcal Taqueria



Extra Salsa Roja

CA$2.00

Rich and smooth red salsa with a blend of tomatoes and spices.



Extra Salsa Verde

CA$2.00

Smooth and tangy green salsa made with fresh tomatillos, cilantro, and jalapeños.



Extra Mayo Chimichurri

CA$3.00

Creamy mayonnaise blended with fresh herbs and spices, enhanced with a vibrant chimichurri sauce.



Extra Mayo Chipotle

CA$3.00

Creamy chipotle-infused mayonnaise with a hint of herbs.



Extra Pico De Gallo

CA$4.00

A zesty mix of diced tomatoes, onions, cilantro, and jalapeños, seasoned with lime juice.



Extra Totopos

CA$4.00

Crispy tortilla chips, perfect for dipping or snacking.

BREUVAGES (sans alcool)



Jarritos Lime

CA$5.00

Natural lime-flavored soda sweetened with real sugar.



Pepsi

CA$4.00

A refreshing carbonated cola beverage with a bold, crisp taste.

Menu Mezcal Taqueria



Pepsi Diet

CA$4.00

A zero-calorie cola with the classic Pepsi taste, sweetened with artificial sweeteners.



Thé glacé

CA$4.00

Lemon-flavored iced tea in a 355 mL can.



Eau Pétillante

CA$4.00

Naturally carbonated sparkling water.



7up

CA$4.00

Crisp and refreshing lemon-lime soda.



Jarritos Pamplemousse

CA$5.00

Natural grapefruit-flavored soda with cane sugar.



Jarritos Mandarine

CA$5.00

Natural mandarin soda with real sugar, offering a refreshing citrus flavor.

ALCOOL



Campo Viejo Trempanillo Rioja 2023

CA$45.00

Campo Viejo Trempanillo Rioja 2023 Trempanillo - Espagne Le nez relevé séduit avec des notes de pain de seigle frais, de fruits noirs et d'épices exotiques; très sec, mûr et mi-corsé en bouche, il livre des saveurs de fruits et de baies noirs, de vanille et d'épices douces.



Sol

CA$9.00

A refreshing Mexican lager with a light, crisp taste and a hint of citrus.

Menu Mezcal Taqueria



Dos Equis

CA$9.00

A refreshing Mexican lager with a smooth, balanced flavor and a light, crisp finish.



Meinklang Burgenland 2024 (Bio)

CA$49.00

Meinklang Burgenland 2024 (Bio) Grüner Vetliner/Welsh - Autriche Cette cuvée, composée de grüner veltliner, de welschriesling et de muscat, déploie un nez charmeur aux effluves de fruits blancs et de fleur d'oranger. Très sec et vif en bouche.



Meinklang Kontakt 2024 (Bio)

CA$59.00

Meinklang Kontakt 2024 (Bio) Welsh/Pinot/Traminer - Autriche Cet assemblage de cépages issus d'une macération pelliculaire, bio, végane et non filtré est légèrement carbonique avec ses arômes sur la pêche et l'abricot.



Altamente Jumilla 2023 (Bio)

CA$41.00

Altamente Jumilla 2023 (Bio) Monastrell - Espagne Une expression pleine et savoureuse du monastrell (mourvèdre), cultivé sans pesticides ni désherbants et vinifié majoritairement en cuves de béton, avec les levures naturelles. Une profusion de saveurs de framboises noires, de poivre et de fenouil, juste assez de tanins pour vous titiller les papilles.



Trou Du Diable - Perroquet

CA$12.00

An IPA beer with tropical fruit notes and a balanced bitterness, brewed by Trou du Diable.



Ecovitis Funteseca 2024 (Bio)

CA$41.00

Ecovitis Funteseca 2024 (Bio) Macabeo/Sauvignon - Espagne Élaboré uniquement en cuve inox, cet assemblage de macabeo et de sauvignon donne un vin d'une grande vivacité, mêlant accents d'agrumes et de pomme verte à des notes herbacées et florales.



Castelo Rodrigo Beira 2023 (Bio)

CA$43.00

Castelo Rodrigo Beira 2023 (Bio) Siria/Fonte Cal/Rabigato - Portugal Dans le verre, ses arômes de fleurs et de poire sont invitants. Une fois en bouche, on est séduit par sa fraîcheur et sa finale saline.