



# RESTAURANT



# LAS MARGARITAS

## Bienvenue / Bienvenidos

Karina, originaire du Mexique et Dominique, Chef de cuisine à l'international depuis de longues années sont heureux de vous recevoir dans leur restaurant d'authentiques spécialités Mexicaines.

- Tous nos plats sont élaborés sur la base d'authentiques recettes Mexicaines et préparés dans notre cuisine, à part les tortillas et les chips de maïs.
- Toutes nos spécialités sont expliquées avec détails et photos sur notre carte pour une meilleure compréhension du menu.
- Merci de prendre le temps de les lire afin de faciliter la prise de votre commande, de plus vous pouvez les voir sur notre vidéo.
- En espérant que vous passiez un agréable moment avec nous en découvrant de nouvelles saveurs.

Nous vous souhaitons un bon appétit !!!!

Le deseamos un buen provecho !!!!

**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**

Tortillas : Galettes de blé.

Tacos : Tortillas roulées avec un ingrédient à l'intérieur.



## NOS ENTREES

Toutes nos entrées sont faites pour être partagées

Nachos de cochinita de porc et cheddar fondu..8.00 €

Tortillas chips de maïs recouverte de confit de porc et fromage cheddar fondu

Guacamole et tortillas chips de maïs .....8.00 €

Purée d'avocat avec oignon, tomate, coriandre et jus de citron.



Empanadas. 4 pièces ( maison ) .....9.00€

Pate salée farcie à la viande ou aux légumes  , servi avec sauce chimichurri

Nems 6 pièces ( maison ) .....9.00€

Nems de poulet au piment jalapeño et sa sauce Mexicaine

Samosas 6 pièces ( maison ) .....9.00€

Samoosa de crevettes à la coriandre et sa sauce mexicaine

Quesadillas de magret de canard fumé.....9.00€

Tortilla de blé farci avec fromage et magret de canard fumé.

**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**



# NOS PLATS MEXICAINS

## LES FAJITAS MEXICAINE

Faites vos tacos avec l'ingrédient de votre choix sauté  
à la plancha avec des oignons et poivrons.  
Servi avec riz, guacamole, salade, sauce mexicaine et tortillas de blé.

- Lamelles de filet poulet.....16.00 €
- Lamelles de bavette de bœuf.....16.00 €



## LES ENCHILADAS

Tortillas farcies avec l'ingrédient de votre choix recouvert d'une des trois  
sauces suivantes : Tomate / Avocat et coriandre / Bleu d'Auvergne

- Poulet.....16.00 €
- Ratatouille .....16.00 €
- Crevettes.. .....18.00 €



**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**



# NOS PLATS MEXICAINS

## LES QUESADILLAS

Tortilla de blé farci avec l'ingrédient de votre choix et deux fromages  
Snacké à la plancha et terminé au four

- Poulet.....16.00 €
- Ratatouille .....16.00 €
- Crevettes.....18.00 €



## NOS VIANDES A LA MEXICAINE

Faites vos tacos vous-même avec la viande de votre choix

LA COCHINITA : Confit d'échine de porc marinée au Roucou et piments

Mexicains

16.00 €

LA BARBACOA : Hampes de bœuf cuit à feu lent dans des feuilles de

bananier et un consommé de piments Mexicains

16.00 €

LE TACO AL PASTOR : Viande de porc cuite avec épices mexicaines et

jus d'ananas

16.00 €



**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**



# MEXICANS DISHES

CHILI CON CARNE : Traditionnel ragout de viande de bœuf hachée et haricots, aromatisé à la coriandre 16.00 €

BEEF BURRITOS : Tortilla de blé roulé et farcie de viande de bœuf, haricots rouges et fromage, servi avec salade verte 16.00 €

LES TRAVERS DE PORC : Travers de porc mariné dans sa sauce barbecue et cuisiné au four 16.00 €

CREVETTES A LA MEXICAINE : Cassolette de crevettes sautées au beurre à l'ail et coriandre 18.00 €



## ASSIETTE DECOUVERTE

Pour toutes les tables de plus de 6 personnes ou sur commandes

- Chili con carne
- Quesadilla de poulet
- Burrito de boeuf
- Enchilada de crevettes
- Quacamole, salade et riz



18.00 €

**NOS PLATS NE SONT PAS PIQUANTS.**



## MENU ENFANTS

Quesadillas de fromage ou nugget de poulet avec frite  
Et salade / glace ou sorbet ..... 10.00 €

## NOS DESSERTS

8.00 €

Tiramisu mojito à la menthe fraîche

Crème brûlée vanille et ananas

Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise

Panacotta de fruits rouges

Faïsselle de caillé doux.....3.50 €

5.00 €



Glace ou sorbet  
Mangue, framboise  
Citron, fruit de la passion  
vanille et chocolat



# CARTE DES VINS

## Vins Rouges :

75cl

37.5cl

### COTES DU RHONE VILLAGE SAINTE CECILE CUVÉE LES TAVANS

Parée d'une robe intense et profonde aux nuances violettes, cette cuvée livre un bouquet mêlant garrigue, fruits rouges mûrs à une note subtilement boisée. La bouche possède une attaque discrète et d'une grande élégance qui séduit par son équilibre, l'harmonie de son tanin au grain très fin, ses arômes intenses de fruits confiturés doucement épicés, et sa finale réglissée

22.00 €

### COTES D'AUVERGNE AOP CUVÉE PLEIN D'ÉPICES ROUGE DESHORS PIERRE

Ce vin d'Auvergne à la robe rouge rubis et aux reflets bleutés délivre des arômes de fruits frais et de marc de raisin. Il est léger et désaltérant. On retrouve des notes de poivre très présentes en finale

24.00 € 14.00 €

### FAUGÈRES AOP LE CLOS DE LORT VIEIL BIO ROUGE DOMAINE BENEZECH BOUDAL

Ce vin bio présente une jolie robe grenat. Le nez fruité, intense et élégant précède à une saveur ample, racée, avec des tanins soyeux aux arômes de fruits et notes d'épices douces.

27.00 €

### PIC SAINT LOUP AOP CUVÉE LA DANSE DU LOUP ROUGE

La robe est parée d'un rouge vif et brillant. Nez expressif avec des arômes de fruits rouges évoluant vers les fruits cuits. Bouche harmonieuse avec du gras de la rondeur et des tannins fondus.

27.00 €

### SAINTE NICOLAS DE BOURQUEIL AOP CUVÉE LA GARDIÈRE DOMAINE DE PANTALEON

Ce vin de Cabernet Franc est souple, rond avec des tanins fondus allie finesse et élégance.

28.00 € 19.00 €

### CROZE HERMITAGE AOP CUVÉE LES JALETTS ROUGE JABOULET AÏNE

Ce vin issu du cépage syrah des galets de la région de tain l'Hermitage exprime le savoir-faire de la maison Jaboulet avec ces notes fleuries de violette et ce soupçon de réglisse !

38.00 €

### PETITE SIRAH BAJA CALIFORNIA L.A. CETTO (MEXIQUE)

Cépage : Petite Sirah - Puissance et dense avec un nez sur les fruits confits (mûre, myrtille...), les épices et le cacao

23.00 €



# CARTE DES VINS

## Vins Rosés :

75cl

37.5cl

### LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS ROSE IGP PAYS DU GARD ROSE

D'une lumineuse robe rose très pâle aux reflets clairs, ce rosé complexe et intense et fruité exprime des notes de pêche blanche et d'agrumes. La bouche est fraîche, marquée par des notes citronnées

20.00 €

### COTES DE PROVENCE AOP CUVÉE LE BAILLI DE PROVENCE ROSE

Belle robe qui dévoile un bouquet élégant et complexe, minéral, floral et fruité. Un ensemble harmonieux et structuré.

23.00 € 15.00 €

### PETITE SIRAH BAJA CALIFORNIA L.A CETTO (MEXIQUE)

Jolie robe framboise aux reflets brillants. Parfums de fruits rouges, framboise, fraise et grenadine. Bouche souple dès l'attaque, fruitée et légèrement poivrée. Finale acidulée très rafraîchissante.

23.00 €

## Vins blancs :

75cl

37.5cl

### MARIUS VIOGNIER BLANC IGP PAYS D'OC - MICHEL CHAPOUTIER

D'une robe jaune pâle, avec des reflets or, ce viognier exprime des notes de poire juteuse et de fleurs blanches. Suave, gourmand et équilibré, ce vin présente une belle fraîcheur et de la persistance.

19.00 €

### CHARDONNAY CUVÉE TERRE D'AMANDIER BLANC IGP D'ARDECHE VIGNERONS ARDECHOIS

A l'unisson, le palais se révèle riche et long. Ses arômes de fruits blancs, ses notes florales et d'amande fraîche se termine par des notes de torréfaction et de beurre. D'une belle matière, ample et grasse, la bouche finit sur une belle fraîcheur

26.00 €

### SAINT VERAN AOP CUVÉE LES PRELUDES BLANC 75CL LA CAVE DES TERRES SECRÉTES

La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits (pêches, poire) et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille). En bouche, le gras et l'onctuosité s'équilibrent.

32.00 € 22.00 €

### PETITE SIRAH BAJA CALIFORNIA L.A CETTO (MEXIQUE)

Cet élégant Chardonnay est produit dans la vallée de Guadalupe au Mexique. Sa robe cristalline est d'un jaune brillant aux reflets verts. Au nez, des nuances de camomille, agrumes et de pomme verte se mêlent à une légère note de beurre. En bouche, l'attaque est franche avec une belle acidité qui donne de la fraîcheur et du fruité.

23.00 €





# CARTE DES VINS

## Vins blancs :

75cl

Verre

### VILLA CHAMBRE AMOUR BLANC MOELLEUX LIONEL OSMIN

Dès les premiers frimas de l'automne, les grappes dorées et gorgées de soleil de Gros Manseng et de Sauvignon Blanc sont ramassées pour donner ce vin moelleux, rafraîchissant et doux à la fois. Il enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon et par son degré d'alcool faible (10,5 %). Une cuvée qui porte le nom évocateur de la célèbre plage d'Anglet au Pays basque, sur la Côte Atlantique.

25.00 €

4.00 €

## Champagne :

75cl

### YVELINE PRAT

35% Chardonnay, 30% Pinot noir et 35% Pinot Meunier. Vieilli 2 ans dans nos caves. Le nez est ouvert, ample et mûre avec des arômes d'amandes et de miel. L'aération du champagne laisse s'exprimer la mirabelle, la confiture d'abricot et une touche de cannelle. L'attaque en bouche est fraîche et très rapidement la douceur prend le relais. On retrouve la sensation de fruits mûrs et juteux. S'en suit une note de fleurs sucrées et de jasmin.

45.00 €

## LES VINS EN PICHET OU AU VERRE

50cl

25 cl

Verre

### ROUGE :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### TERRES BLANCHES LES CELLIER DES CHARTREUX AOP COTES DU RHONE ROUGE

### ROSE :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### GRIS GRENACHE LES VIGNERONS ARDECHOIS

### I G P D'ARDECHE ROSE

### BLANC :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### CHARDONNAY CAVE ST PAULET / I G P PAYS D'OC BLANC

