

MENU

CROUSTILLES DE MAÏS CHAUDES

Servies avec choix de :

Guacamole (v) 12,99 \$: Avocats • Oignons • Tomates • Jalapeños • Ail • Coriandre • Lime

Classique ou épicée sur demande

Pico de gallo (v) 10,99 \$: Tomates • Oignons • Jalapeños • Ail • Menthe • Coriandre • Lime

Duo de salsa (v) 9,99 \$: Salsa verde • Salsa roja

ENSALADAS & SOPA

Soupe de maïs (v) 10,99 \$: Maïs • Oignons • Queso fresco • Piments chipotle • Ail • Coriandre • Lime

Salade de aguacate (v) 8,99 \$: Avocat • Pico de gallo • Jalapeños • Oignons rouges • Queso fresco •

Vinaigrette à la coriandre

Salade repas de la huerta (v) 19,99 \$: Chiffonnade de laitue • Tomates • Radis • Concombres • Fromage frais • Jicama • Vinaigrette à la coriandre et avocat

Ajout : poulet Asado + 3,99 \$ • Crevettes + 3,99 \$

TOSTADAS

Avocat • Purée de haricots noirs • Pico de gallo • Chiffonnade de laitue • Crème sûre • Guacamole • Fromage frais • Servis sur un tortilla de maïs frit, accompagné de riz mexicain et purée de haricots noirs

Verdura (v) 13,99 \$ (Avec champignons)

Poulet Asado 16,99 \$

Chorizo 17,99 \$

Porc effiloché 18,99 \$

Ajout de fromage frais + 3,99 \$

MEXIBOLS

Purée de haricots noirs • Riz mexicain • Radis • Concombres • Chiffonnade de laitue • Salade • Fromage frais • Coriandre • Croustilles de maïs • Vinaigrette à la coriandre et avocat

Verdura (v) 19,99 \$ (Avec champignons)

Poulet Asado 21,99 \$

Bœuf braisé 22,99 \$

Chorizo 21,99 \$

Porc effiloché 21,99 \$

Crevettes (p) 21,99 \$

QUESADILLAS

Tortillas de maïs (4) • Mélange de 3 fromages • Crème sûre • Pico de gallo • Servis selon la méthode traditionnelle mexicaine, accompagnés de riz mexicain et purée de haricots noirs

Fromage (v) 15,99 \$

Poulet Asado 19,99 \$

Champignons (v) 16,99 \$

NACHOS À partager!

Fromage Oaxaca • Pico de gallo • Jalapeños • Purée de haricots noirs • Poivrons • Crème sûre • Oignons verts • Coriandre • Croustilles de maïs

Verdura (v) 22,99 \$ (Avec champignons)

Poulet Asado 26,99 \$

Chorizo 26,99 \$

Ajout : guacamole + 3,99 \$ • Fromage Oaxaca + 3,99 \$

REPAS TACOS • Tous les plats de tacos sont servis avec riz mexicain et purée de haricots noirs.

Choix de tortillas ou coquilles de maïs (3x) • *Aucune substitution ou modification*

Verdura (v) 23,99 \$: Oignons rouges • Champignons • Haricots noirs • Poivrons • Queso fresco • Lime • Coriandre • Pico de gallo

Poulet Asado 24,99 \$: Poulet mariné et fumé • Oignons rouges • Queso fresco • Lime • Coriandre • Pico de gallo

Chorizo 24,99 \$: Chorizo • Salsa verde • Oignons rouges • Queso fresco • Lime • Coriandre • Pico de gallo

Crevettes (p) 25,99 \$: Crevettes d'Argentine marinées • Salsa verde • Chiffonnade de laitue • Crème sûre • Radis melon • Oignons rouges • Queso fresco • Lime • Coriandre • Pico de gallo

Porc effiloché 25,99 \$: Porc effiloché • Salsa verde • Chiffonnade de laitue • Crème sûre • Radis melon • Oignons rouges • Queso fresco • Lime • Coriandre • Chicharron

Poisson croustillant (p) 25,99 \$: Poisson blanc • Salsa verde • Chiffonnade de laitue • Crème sûre • Radis melon • Oignons rouges • Lime • Coriandre • Pico de gallo

Birria 24,99 \$: Bœuf braisé • Fromage Oaxaca • Oignons rouges • Lime • Coriandre • Consommé de bœuf

Ajoutez une touche épicée à votre plat en essayant notre propre SALSA PICANTE.

FIESTA FAJITAS • Disponible du dimanche au mercredi!

Demandez le menu Fiesta Fajitas à votre serveur.

LOS NIÑOS • 10,99 \$ (12 ans et moins)

Choix de :

Petit nachos au fromage

Petit quesadilla au fromage

Petite salade de la huerta

Tous les plats sont servis avec riz mexicain et boisson gazeuse (Coke, Sprite ou Ginger Ale) ou jus maison au choix

Ajout de poulet + 3,99 \$

À-CÔTÉS

Riz mexicain 2,99 \$

Haricots noirs 2,99 \$

Purée d'haricots noirs 2,99 \$

Guacamole 3,99 \$

Pico de gallo 3,99 \$

Crème sûre 2,99 \$

Fromage frais 3,99 \$



Notre propre **SALSA PICANTE** disponible pour emporter !
11,99 \$ (148 ml)

DESSERTS

Churros authentiques remplis au chocolat ou dulce de leche à la vanille 9,99 \$

(v) Végétarien • **(p)** Pescétarien

Suivez-nous : @aztataqueria   

MENU BOISSONS & COCKTAILS

MARGARITAS sur glace ou glacé (Slush)

*Nous garantissons des margaritas de qualité supérieure, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, sans aucun prémix, et préparés selon la méthode authentique avec du sirop d'agave **biologique** et du jus de lime.*

	SIMPLE (2 oz)	GRANDE (4 oz)	FIESTA (8 oz)
CLASSIQUE Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$
CADILLAC Tequila 1800 Reposado • Grand Marnier • Sirop d'agave • Jus de lime	14,99 \$	27,99 \$	55,99 \$
MILLIONNAIRE Tequila Volcan De Mi Tierra X.A • Grand Marnier Cuvée du Centenaire • Sirop d'agave • Jus de lime	59,99 \$	117,99 \$	
MANGO Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime • Purée de mangue	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$
FRAISE Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime • Purée de fraises	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$
FRUIT DE LA PASSION Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime • Purée de fruit de la passion	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$
GOYAVE Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime • Purée de goyave	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$
ANANAS Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime • Purée d'ananas	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$
VERDE Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime • Concombre • Basilic • Jalapeños	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$
SELENA Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime • Purée de fraises • Jalapeños en tranche	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$
FRAMBOISE Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime • Purée de framboises	12,99 \$	22,99 \$	44,99 \$

CÓCTELES à base de tequila

PALOMA Tequila • Sirop d'agave • Soda • Jus de pamplemousse • Jus de lime.....	12,99 \$
OLD FASHIONED TEQUILA Tequila • Sirop d'agave • Gouttes d'angostura • Zeste d'orange.....	12,99 \$
SOUR ANANAS Tequila • Sirop d'agave • Blanc d'œuf • Purée d'ananas • Jus de citron • Gouttes d'angostura.....	12,99 \$
SOUR HIBISCUS Tequila • Sirop d'hibiscus • Blanc d'œuf • Jus de citron.....	12,99 \$
TEQUILA MULE Tequila • Bière de gingembre • Jus de lime • Menthe.....	12,99 \$
NEGRONI TEQUILA Tequila • Campari • Vermouth rosso • Zeste d'orange.....	12,99 \$
PIÑA COLADA MIDORI Tequila • Midori • Purée d'ananas • Lait/ crème de noix de coco.....	12,99 \$
ESPRESSO MARTINI TEQUILA Tequila • Kahlúa • Sirop d'agave • Espresso.....	13,99 \$
LIMONADA MEXICANA Tequila • Sanpellegrino Limonata • Sirop d'agave.....	13,99 \$
MICHELADA Tequila • Clamato • Tabasco • Sauce worcestershire • 1 bouteille de Corona.....	13,99 \$
CHAMOYADA Tequila • Triple sec • Sirop d'agave • Purée de mangue • Jus de lime.....	13,99 \$
TEQUILA SUNRISE Tequila • Triple sec • Jus d'orange • Grenadine.....	12,99 \$
SPRITZ MEXICANO Tequila • Prosecco • Soda • Sirop d'hibiscus • Jus d'orange.....	13,99 \$
CANTARITOS Tequila • Jus d'orange • Jus de pamplemousse • Jus de lime • Sirop d'agave	12,99 \$

CÓCTELES à base de mezcal

MEZCALITA Mezcal • Triple sec • Sirop d'agave • Jus de lime.....	
SIMPLE (2 oz) 13,99 \$ GRANDE (4 oz) 25,99 \$ FIESTA (8 oz) 51,99 \$	
OLD FASHIONED MEZCAL Mezcal • Sirop d'agave • Gouttes d'angostura • Zeste d'orange.....	15,99 \$
MEZCAL MULE Mezcal • Bière de gingembre • Jus de lime • Menthe.....	13,99 \$
NEGRONI MEZCAL Mezcal • Campari • Vermouth rosso • Zeste d'orange.....	13,99 \$

SANGRIAS

Rouge	14,99 \$
Rosée	14,99 \$
Blanche	14,99 \$

DAIQUIRIS

Mangue	12,99 \$
Fraise	12,99 \$
Framboise	12,99 \$
Pêche	12,99 \$
Goyave	12,99 \$

MOJITOS

Classique	12,99 \$
Mangue	12,99 \$
Maracuyá (Fruits de la passion).....	12,99 \$
Framboise	12,99 \$

SHOOTER SIGNATURE AZTA

Arenita Gold • St-Germain • Jus de lime • Sucre flambé • Tabasco rouge **5,99 \$**

CERVEZAS

Corona	8,99 \$	24,99 \$
Dos Equis XX	8,99 \$	24,99 \$
Lagunitas IPA (cannette)	9,99 \$	27,99 \$
Lucha libre (cannette) <i>Microbrasserie Gallicus</i>	9,99 \$	27,99 \$
Tecate (cannette)	9,99 \$	27,99 \$
La messagère (sans gluten) <i>Microbrasserie Nouvelle-France</i>	8,99 \$	24,99 \$
Nachos Love	9,99 \$	27,99 \$

Seau de 3, sur glace

Sans alcool

Corona 0 %	8,99 \$	24,99 \$
------------------	----------------	-----------------

VINOS

Blanc Parés Baltà Blanc de Pacs / <i>Parellada 47 %</i> , <i>Macabeo 31 %</i> , <i>Xarel-lo 22 %</i>	11,99 \$
Rouge Catedral Reserva Dao / <i>Alfrocheiro 30 %</i> , <i>Tinta Roriz 50 %</i> , <i>Touriga Nacional 20 %</i>	11,99 \$
Rosé Bonny Doon / <i>Cinsault 50 %</i> , <i>Grenache 43 %</i> , <i>Clairette 5 %</i> , <i>Mourvèdre 2 %</i>	11,99 \$
Mousseux Codorníu Cava brut / <i>Parellada 35 %</i> , <i>Xarel-lo 35 %</i> , <i>Macabeo 30 %</i>	11,99 \$

BOISSONS SIN ALCOHOL

Topo Chico Eau gazeuse mexicaine ..	6,99 \$
San Félíce Eau minérale	6,99 \$

Cannettes

Coke	3,99 \$
Coke diète	3,99 \$
Sprite	3,99 \$
Ginger ale	3,99 \$
Tonic	3,99 \$
Soda	3,99 \$

BOISSONS GAZEUSES MEXICAINES

Squirt Limonade mexicaine.....	4,99 \$
Mexi Coke Au sucre de canne..	4,99 \$

Jarritos

Mango	4,99 \$
Punch aux fruits ...	4,99 \$
Ananas	4,99 \$
Goyave	4,99 \$
Mandarines	4,99 \$
Fraises	4,99 \$

CAFÉS SPÉCIALISÉS

Espagnol	12,99 \$
Bailey's	12,99 \$
Brésilien	12,99 \$
Mexicain	12,99 \$

CARTE TEQUILA

Nos tequilas, toutes issues de la région de Jalisco au Mexique, offrent une gamme de saveurs distinctes. La Tequila **Blanco** est fraîche et pure, la **Reposado** est douce, l'**Añejo** offre des arômes complexes et l'**Extra Añejo** offre une expérience de dégustation gourmande.

	1 OZ	1/2 OZ	1/3 OZ	BTL
TEQUILA BLANCO				
MALA VIDA BLANCO Notes herbacées, florales et poivrées, avec une finale d'agave douce et sucrée	12	-	-	240
CODIGO 1530 Arômes d'agave, de caramel et de vanille, avec des saveurs riches et complexes	11	-	-	240
VOLCAN DE MI TIERRA Arômes d'agave, notes florales et épicées, évoquant les paysages volcaniques du Mexique	11	-	-	240
SIEMPRE TEQUILA PLATA Pureté d'agave rafraîchissante avec des notes subtiles de citron vert	9	-	-	190
EL MEXICANO BLANCO Notes florales et sucrées d'agave avec une finale douce	9	-	-	190
CHERRY RIVER Arômes d'agave mélangés à une saveur de cerise, donnant une touche fruitée	6	-	-	140
TEQUILA REPOSADO				
CLASE AZUL Arômes luxueux d'agave, de vanille et de caramel	39	20	13	675
VOLCAN XA Saveurs riches d'agave, de chêne et de caramel, offrant une expérience de dégustation profonde et complexe	36	18	12	620
HONOR DEL CASTILLO AFILADO Un équilibre parfait entre l'agave mûr, les notes boisées et la douceur subtile	17	9	6	375
MALA VIDA Le profil sucré de l'agave se marie en parfaite harmonie avec la sélection de chêne neuf américain et français	13	-	-	280
PATRON REPOSADO Équilibre parfait entre l'agave sucré et les notes de chêne vieilli, offrant une expérience de dégustation riche et veloutée	13	-	-	275
818 REPOSADO Ravit avec son agave subtilement sucré, ses notes de chêne vieilli et sa finale douce	12	-	-	250
1800 REPOSADO Charme avec son agave doux, ses notes chaleureuses de chêne vieilli, offrant une expérience de dégustation équilibrée et raffinée	6	-	-	140
TEQUILA AÑEJO				
DON JULIO 1942 Enchante par son agave riche et ses notes délicates de caramel	35	18	12	610
AMOR MIO BLACK Vingt-quatre mois en fûts de chêne français et américain apportent une expression d'agave très complexe et riche	34	17	12	600
AMOR MIO Agave doux aux notes d'agrumes, une invitation à découvrir la richesse des saveurs mexicaines	32	16	11	560
DON JULIO 70TH CRISTALINO Agave doux et notes subtiles de vanille, offrant une expérience de dégustation élégante et raffinée	17	9	6	375
PATRON AÑEJA Expérience veloutée avec son agave doux et ses arômes riches de chêne	14	-	-	310
DON JULIO Équilibre parfait entre l'agave doux et les notes subtiles de chêne	14	-	-	310
GRAND ORENDAIN Charme par son agave équilibré et ses notes subtiles de chêne	13	-	-	285
1800 CRISTALINO Captive par son agave doux et ses nuances délicates de chêne	10	-	-	225
TEQUILA EXTRA AÑEJO				
MANDALA Trois ans en fûts de chêne français neufs et ex-fûts de Cognac créent un profil intense de fruits et de caractère d'agave grillé	45	23	16	800
CHULA PARRANDA Cinq ans en fûts de chêne français neufs apportent une tequila moelleuse et riche, avec une finale crémeuse et longue	33	17	12	580
IA GENERACION 1953 Cinq ans en fûts de chêne canadien neufs créent une grande harmonie avec toutes les caractéristiques de l'esprit d'agave : cannelle, caramel et vanille	30	15	10	500
SAN MATIAS GRAN RESERVA Trente-six mois en fûts de chêne français neufs apportent un vieillissement velouté et une tequila complexe, avec un profil fruité, moelleux et épicé	15	8	5	335

CARTE MEZCAL

Le mezcal offre une palette de saveurs variées selon sa catégorie : le **Blanco** pour la fraîcheur de l'agave, le **Reposado** pour ses notes boisées subtiles, le **Joven** pour son équilibre doux et complexe, et l'**Añejo** pour ses arômes riches et profonds. Originaires principalement des régions d'Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Durango et San Luis Potosí, ces mezcals reflètent la richesse et l'authenticité de la culture mexicaine.

MEZCAL REPOSADO

	1 OZ	1/2 OZ	1/3 OZ	BTL
AMOR PROHIBIDO ESPADIN REPOSADO Neuf mois en fûts de chêne français neufs créent un profil complexe, doux et fumé pour ce mezcal de San Luis del Río, Oaxaca	22	11	8	380
LOS AMANTES ESPADIN REPOSADO Six mois en fûts de chêne français neufs créent un profil riche et onctueux pour le caractère doux et fumé de l'esprit	18	9	6	351

MEZCAL JOVEN

CONVITE SPECIAL EDITION COYOTE A. AMERICANA Captive les sens avec ses arômes d'agave sauvage et ses notes terreuses complexes	27	14	9	430
DONAJI OLLA DE BARRO ESPADIN ANCESTRAL Utilisant une méthode de production ancestrale, le mezcal exprime des notes d'agave sucrées, ainsi que des caractéristiques herbacées et terreuses qui appartiennent à son procédé traditionnel de Santa Catarina Minas, Oaxaca	24	12	8	420
CASA PARADA MEXICANO Un agave sauvage de La Sierra Sur d'Oaxaca qui vieillit de 10 à 15 ans avant la récolte ; ce mezcal complexe apporte un profil floral, herbacé et fruité	21	11	7	375
LOS AMANTES ESPADIN Le mezcal de triple distillation aux caractéristiques très sophistiquées présente des notes fruitées et herbacées suivies d'une finale douce et onctueuse	17	9	6	339
SEÑOR MONO ESPADIN/TOBALA Ce spiritueux mélange les deux meilleurs agaves de la région de Mahuatlán de Porfirio Díaz, créant un mezcal fruité, herbacé, complexe et fumé	15	8	5	312
NITZUGA ESPADIN De Santiago Matatlán, Oaxaca, Casa Nitzúga apporte une expression exceptionnelle de leur Espadín avec un profil complexe d'agrumes, floral, fruité et fumé	15	8	5	300
SINAI ESPADIN ORGANICO Certifié biologique et biodynamique, Sinai offre une expression très élégante de l'Espadín de la région de San Dionisio Ocotepc, avec des caractéristiques florales, fruitées et douces	15	8	5	300
HERBOLARIO ESPADIN Le processus d'élaboration traditionnel dans la région de Santa María Quiégolani, Oaxaca, donne une expression très herbacée, florale et chaleureuse dans l'Espadín de cette région	12	-	-	255
07.12 VIVE ESPADIN San Dionisio Ocotepc, Oaxaca, est réputé pour ses notes minérales dans le mezcal, et celui-ci en est un bel exemple : fumé, minéral, floral et herbacé.	11	-	-	235
TEHUANA CON CHILE ESPADIN Mezcal Abocado est une catégorie créée en infusant des ingrédients endémiques après distillation, tels que des vers d'agave, des fruits, des épices et des insectes. Tehuana con chile se distingue par l'utilisation du piment pasilla, ce qui donne un mezcal fruité et doux aux notes terreuses et épicées	11	-	-	220
LOS CUERUDOS ESPADIN Les notes fruitées et la riche fumée de ce mezcal proviennent du processus traditionnel dans la région de San Pedro Totolapan, Oaxaca	11	-	-	215
MEZCOLOGO ESPADIN Certifié végétalien grâce à son processus d'élaboration traditionnel, ce mezcal exprime une richesse fruitée et fumée	9	-	-	200
ENMASCARADO ESPADIN Les notes fruitées et la riche fumée de ce mezcal proviennent du processus traditionnel dans la région de Santiago Matatlan, Oaxaca	9	-	-	200
CHEÉ CUISHE Agave sauvage de dix ans de Miahuatlán, Oaxaca, l'agave Cuishe exprime une caractéristique botanique et herbacée avec une texture robuste et une longue finale	23	12	8	400
HABITANTE ESPADIN Il s'agit d'une expression douce et facile de l'Oaxaca Espadín, avec des caractéristiques fumées et herbacées représentées en douceur	8	-	-	180

MEZCAL AÑEJO

LOS AMANTES AÑEJO ESPADIN Dix-huit mois en fûts de chêne français neufs font de cet Espadín une expression très élégante et complexe dans sa catégorie, avec des notes de chocolat, de café, de tabac et de miel d'agave	21	11	7	375
---	----	----	---	-----