



Café du Mexique

BRASSERIE



◆ *Cuisine française
gourmande de tradition* ◆

La maison est ouverte
7/7 de 7h à 2h

Semainier à l'ardoise

LES VINS AU VERRE

| BLANCS <i>White wines</i> | VERRE 12cl | VERRE 20cl |
|---|---------------|---------------|
| CHARDONNAY MILLEBUIIS | 6,2€ | 11,8€ |
| MENETOU-SALON DOMAINE DE LOYE | 7,5€ | 12€ |
| PETIT CHABLIS FAMILLE SAVARY | 9€ | 13,6€ |
| POUILLY DE LADOUCETTE | 13€ | 21€ |
| ROSÉS <i>Rosé wines</i> | | |
| BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE | 6,2€ | 11,5€ |
| CHÂTEAU BEL-AIR, MÉDITERRANÉE | 8,5€ | 13€ |
| ROUGES <i>Red wines</i> | | |
| BROUILLY CHÂTEAU DE CORCELLES | 6,2€ | 11,8€ |
| HAUT-MÉDOC CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL | 7,8€ | 12,7€ |
| PINOT NOIR MILLEBUIIS | 7,2€ | 12€ |
| CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL | 9,5€ | 15,2€ |
| BORDEAUX N°2 DE MAUCAILLOU | 11,9€ | 18€ |

EAUX *Water* 50cl

| | |
|----------------|----|
| Vittel | 7€ |
| San Pellegrino | 7€ |

GLACES *Berthillon®* ICE CREAM

2 BOULES scoops 11€ • 3 BOULES scoops 13,5€

Chocolat, Vanille, Framboise,
Caramel beurre salé, Pistache, Citron

Chocolate, Vanilla, Raspberry, Salted butter caramel,
Pistachio, Lemon

CAFÉ LIÉGOIS 15€

Boule de glace café et vanille, coulis caramel
et chantilly, amandes effilées
Scoop of coffee and vanilla ice cream,
caramel coulis and whipped cream, flaked almonds

CHOCOLAT LIÉGOIS 15€

Boule de glace chocolat et vanille,
coulis de chocolat et chantilly, amandes effilées
Scoop of chocolate and vanilla ice cream, chocolate coulis
and whipped cream, flaked almonds



À Partager *TOSHARE*

- STRACCIATELLA FOCACCIA
Stracciatella focaccia 12€
- GUACAMOLE, CHIPS DE MAÏS
Guacamole, corn chips 11€
- ARTICHAUTS CROUSTILLANTS SAUCE YAOURT
Crispy artichokes with yogurt sauce 12€
- CROUSTILLANTS CHÈVRE MIEL
Goat cheese and honey in a crispy phyllo shell 12€
- TARAMA À LA TRUFFE Tarama with truffle 14€
- PLANCHE DE CHARCUTERIE
Charcuterie platter 18€
- CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE
Fried calamari with tartar sauce 14€
- PLANCHE MIXTE
Mixed platter of charcuterie
and cheese 19€
- PLANCHE DE FROMAGES
Cheese platter 16€

PIZZAS ET SANDWICHES

- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON
Cheeseburger with or without bacon 21€ / 22€
- CROQUE-MONSIEUR OU MADAME À LA TRUFFE
Croque-monsieur or Croque Madame with truffle 17€ / 18€
- PIZZA MARGHERITA 17€
- PIZZA FUNGHI 18€
- PIZZA REGINA 19€

ENTRÉES *STARTERS*

- OEUFS MAYO *Eggs mayonnaise* 8€
- TARTARE DE SAUMON AVOCAT
Salmon avocado tartare 15€
- OS À MOELLE *Marrow bones* 12€
- CHAMPIGNONS POÊLÉS ŒUF PARFAIT
Pan-fried mushrooms with egg parfait 14€
- AVOCAT VINAIGRETTE
Avocado with vinaigrette 9€
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6
Burgundy Snails x6 14€
- SOUPE À L'OIGNON
French onion soup 10€



SALADES *SALAD*

- SALADE THAÏ *Thai Salad* 19€
- SALADE CAESAR *Caesar salad* 18€

VIANDES *MEATS*

- CORDON BLEU MAISON *Homemade Cordon Bleu* 21€
- TARTARE BRASSERIE *Steak tartare* 21€
- PIÈCE DU BOUCHER *Butcher's piece* 21€
- PAILLARD DE POULET, SAUCE CITRONNÉE
Chicken paillard with lemon sauce 21€
- STEACK HACHÉ ŒUF À CHEVAL
Ground steak with egg on top 19€
- ESCALOPE DE VEAU
À LA CRÈME CHAMPIGNONS
Veal escalope with cream and mushrooms 25€



Accompagnement inclus - Champignons persillés +3€
With sides - Parsley mushrooms +2€

Accompagnements *Sides*

Frites maison, purée, haricots verts,
sucrine, riz parfumé 6€
Homemade fries, mash, green beans, little gem lettuce,
flavoured rice

Champignons persillés Parsley Mushrooms 10€

VÉGÉTARIEN

- AUBERGINE PARMIGIANA
Eggplant parmigiana 18€
- OMELETTE AU COMTÉ *Comté cheese omelette* 17€
- OMELETTE MIXTE *Comté cheese and ham omelette* 19€

PÂTES *PASTA*

- COQUILLETES JAMBON TRUFFÉ
Elbow pasta with truffled ham 21€
- RAVIOLES DE ROYAN GRATINÉES
Royan ravioli gratinated 20€
- PENNE SAUCE TOMATE BASILIC
Penne with tomato basil sauce 19€

POISSONS *FISH*

- SAUMON BEURRE BLANC
Salmon with white butter sauce 27€
- FILET DE BAR, SAUCE VIERGE
Bass fillet with virgin sauce 25€

SAUCE AU CHOIX : béarnaise ou poivre
Sauce of your choice : béarnaise or pepper

DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSIETTE DE 2 FROMAGES *Two cheese plate* 11€

- CAFÉ GOURMAND *Gourmet coffee* 9€
- TARTE DU JOUR *Tart of the day* 11€
- ECLAIR GÉANT POUR UN OU DEUX
Giant éclair for one or two 9€ / 16€
- MILLE-FEUILLE TRADITION *Traditional mille-feuille* 11€
- PARIS-BREST *Paris-Brest* 11€
- CRÈME BRÛLÉE *Creme brulee* 9€
- TARTE CITRON MERINGUÉE *Lemon meringue tart* 11€

LES CRÊPES

- LA GOURMANDE 10,5€
Boule de glace vanille, sauce chocolat et chantilly
Crepe with a scoop of vanilla ice cream,
chocolate sauce, whipped cream
- CRÊPE AU SUCRE 8€
Crepe with sugar
- CRÊPE CHOCOLAT
BANANE 9,5€
Crepe with chocolate and banana

Supplément miel (honey) ou confiture (jam) +2€ supplément chantilly (whipped cream) +2€

Prix nets en euros, taxes et service compris - Carte bancaire, minimum 10 euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Liste des allergènes disponible auprès de votre serveur

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 14€
Vodka, café, liqueur de café

MARGARITA 12€
Tequila, Cointreau, citron vert pressé

PORN STAR MARTINI 15€
Vodka, purée de passion, sirop de vanille, shot de champagne

MOSCOW MULE 13€
Vodka, Ginger beer, citron vert

LONDON MULE 14€
Gin, Ginger beer, citron vert

GIN BASIL 13€
Gin, basilic, citron vert

MOJITO CLASSIC 12€
Rhum, citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda

MOJITO PASSION 13€
Rhum, citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda, purée de passion

CAÏPIRINHA 12€
Cachaça, citron pressé, sucre de canne

CAÏPIROSKA 13€
Vodka, citron vert pressé, sucre de canne

COSMOPOLITAN 13€
Vodka, cointreau, cranberry

DAÏQUIRI 12€
Rhum, citron vert, sucre de canne

WHISKY SOUR 13€
Whisky, citron vert, sucre, blanc d'œuf

VODKA SOUR 13€
Vodka, citron vert

AMARETTO SOUR 13€
Amaretto, citron vert, blanc d'œuf



Mimosa 16€
Champagne, jus d'orange

Les Spritz

SPRITZ CLASSIC 12€
Apérol, prosecco, soda

SAINT-GERMAIN SPRITZ 12€
Liqueur Saint-Germain, prosecco, soda

SOUTH SPRITZ 12€
Lillet blanc, prosecco, fleur de sureau

BIÈRES

Pression

BROOKLYN IPA . . . 25d 6€ 50d 12€

1664 BLONDE 25d 6€ 50d 12€

GRIMBERGEN . . . 25d 6,5€ 50d 13€

1664 BLANCHE . . . 25d 6,5€ 50d 13€

Bouteille

CORONA . 33d 9€

BUD 33d 9€

DIGESTIFS & LIQUEURS

COGNAC CAMUS 4d 12€ • COGNAC BOURGOIN 4d 17€ •
ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE 4d 11€

• CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 4d 11€ • VIEILLE PRUNE, MIRABELLE, POIRE 4d 12€ • LIMONCELLO 4d 9€ • GET 27, GET 31 4d 10€ • FERNET-BRANCA 4d 9€ • AMARETTO 9€

• BAILEYS 9€ • CHARTREUSE 11€ • TROU NORMAND 11€

RHUM : HAVANA ESPECIAL 4d 12€ • DIPLOMATICO MANTUANO 4d 14€ • DON PAPA 4d 18€
• ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS 4d 25€

VODKA : WYBOROWA 4d 10€ • BELVEDERE 4d 16€

GIN : DOB'SON 4d 10€ • HENDRICK'S 4d 12€ • CITADELLE GIN DE FRANCE 4d 14€

TEQUILA : SAN LUIS 4cl 10€ • JOSE CUERVO REPOSADO 4d 12€ • DON JULIO BLANCO 4d 16€

WHISKY : BALLANTINES 4d 10€ • MARKER'S MARK • 16€
• NIKKA FROM THE BARREL 4d 18€ •
• TALISKER PORT RUIGHE 4d 20€ •

ACCOMPAGNEMENT SODA +2,5€ ACCOMPAGNEMENT RED BULL +3€

CAFÉTERIE

- EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 2,5€ • NOISËTTE 3€ •
- CAFÉ ALLONGÉ 3€ • DOUBLE EXPRESSO 5€ • GRAND CRÈME 6€
- CAPPUCCINO 6€ • CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS 7€
- CAFÉ FRAPPÉ 6€ • LAIT CHAUD MIEL OU VANILLÉ 5€
- CITRON PRESSÉ CHAUD 8,5€ • GROG AU RHUM 11€
- SUPPLÉMENT LAIT +0,5€ • SUPPLÉMENT MIEL +1€

THÉS ET INFUSIONS

Mariage Frères



EARL GREY 6€
Darjeeling de printemps parfum à la bergamote

NOIR MARCO POLO 6€
Mélange secret de la maison Mariage Frères

VERT FUJI YAMA 6€
Cultivé sur les pentes du Fuji Yama

DARJEELING 6€
Grand thé noir de l'Inde pour l'après-midi

MENTHE FRAÎCHE
INFUSION CITRON GINGEMBRE MIEL 6€

CAMOMILLE FLEUR DE CAMOMILLE SAUVAGE 6€

VERVEINE FEUILLES DE VERVEINE 6€



BOISSONS FRAÎCHES

Jus détox « minute » 25cl • 9€

Energisant
carotte, orange, gingembre
carrot, orange, ginger

GREEN DOCTOR
pomme, concombre, menthe, citron
apple, cucumber, mint, lemon

COCA-COLA, ZÉRO 33cl 6€

PERRIER 25cl 6€

ORANGINA 25cl,
SCHWEPES TONIC 25cl 6€

ICE TEA 20cl 6€

THÉ GLACÉ MAISON
Homemade iced tea 7€

GINGER BEER 20cl 6€

¼ VITTEL 25cl 6€

Fruits pressés 25cl 7€

Orange, pamplemousse, citron
Squizzed fruits : orange, grapefruit, lemon

MIX DE FRUITS PRESSÉS 40cl 10€

Mixed squizzed fruits

JUS DE FRUITS 25cl 6€

Orangé, ananas, tomate, pomme, abricot

Fruit juice orange, pineapple, tomato, apple, apricot

LAIT AROMATISÉ 25cl

Flavored milk 5€

CAFÉ FRAPPÉ Iced coffee 6€

SUPP SIROP +0,5€

(menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, orgeat)

(mint, strawberry, grenadine, peach, lemon, orgeat)

VINS

VINS ROUGES *Red wines*

| | VERRE 12cl | VERRE 20cl | CARAFE 50cl | BTL 75CL |
|--|------------|------------|-------------|----------|
| CHINON AOP GILLES DE BEAUVEAU | | | | 29€ |
| BORDEAUX AOP MOULIN DE LABORDES | | | | 27€ |
| LANGUEDOC AOP JEFF CARREL «LES DARONS» | | | | 30€ |
| BROUILLY CHÂTEAU DE CORCELLES | 6,2€ | 11,8€ | 23,6€ | 33€ |
| BORDEAUX CÔTES DE BOURG AOP CHÂTEAU ESCALETTE | | | 34€ | |
| BOURGUEIL AOP FRANÇOIS XAVIER BARC «LA GRANDE PIÈCE» | | | | 35€ |
| HAUT-MÉDOC CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL | 7,8€ | 12,7€ | 29,2€ | 42€ |
| PINOT NOIR MILLEBUI | 7,2€ | 12€ | 23,6€ | 39€ |
| VAL DE LOIRE CHINON AOP DOMAINE JORDAN «LES GRAVINIÈRES» | | | | 44€ |
| BORDEAUX LALANDE DE POMEROL AOP CHÂTEAU TOUR CANON | | | | 48€ |
| BEAUJOLAIS MOULIN À VENT AOP DOMAINE DE CHÊNEPIERRE PUR GRANIT | | | | 52€ |
| BORDEAUX SAINT EMILION AOP CHÂTEAU ROBIN DES MOINES | | | | 54€ |
| CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL | 9,5€ | 15,2€ | 33,5€ | 55€ |
| BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE DOMAINE BILLARD PÈRE & FILS | | | | 58€ |
| BORDEAUX N°2 DE MAUCAILLOU | 11,9€ | 18€ | 45,2€ | 64€ |
| SAINT-JOSEPH E.GUIGAL | | | | 78€ |
| SANTENAY VINCENT GIRARDIN | | | | 80€ |
| CHOREY-LÈS-BEAUNE VIEILLES VIGNES DOMINIQUE LAURENT | | | | 85€ |
| SAINT-JULIEN CHÂTEAU SARGET DE GRUAUD-LAROSE | | | | 98€ |
| MARGAUX BARON DE BRANE | | | | 105€ |
| ALOXE CORTON RÉGNARD | | | | 120€ |
| NUITS-SAINT-GEORGES RÉGNARD | | | | 145€ |

VINS BLANCS *White wines*

| | VERRE 12cl | VERRE 20cl | CARAFE 50cl | BTL 75CL |
|--|------------|------------|-------------|----------|
| CHARDONNAY MILLEBUI | 6,2€ | 11,8€ | 23,6€ | 33€ |
| MENETOU-SALON DOMAINE DE LOYE | 7,5€ | 12€ | 28€ | 38€ |
| PETIT CHABLIS FAMILLE SAVARY | 9€ | 13,6€ | 34€ | 49€ |
| SANCERRE PASCAL JOLIVET | | | | 55€ |
| SAINT-VÉRAN LE PAVILLON RÉGNARD | | | | 62€ |
| POUILLY DE LADOUCÈTTE | 13€ | 21€ | 42€ | 58€ |
| SANTENAY SOUS LA ROCHE MAISON RÉGNARD | | | | 78€ |
| CHABLIS IER CRU MONTÉE DE TONNERRE RÉGNARD | | | | 98€ |
| MEURSAULT VINCENT BOUZEREAU | | | | 115€ |

VINS ROSÉS *Rosé wines*

| | VERRE 12cl | VERRE 20cl | CARAFE 50cl | BTL 75CL |
|-------------------------------|------------|------------|-------------|----------|
| BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE | 6,2€ | 11,5€ | 23,6€ | 33€ |
| CHÂTEAU BEL-AIR, MÉDITERRANÉE | 8,5€ | 13€ | 32,3€ | 46€ |

CHAMPAGNES

| | COUPE 12cl | PISCINE 20cl | BTL 75CL |
|------------------------|------------|--------------|----------|
| DANGIN PÈRE & FILS | | 15€ | 22€ |
| LANSON BRUT | | | 110€ |
| LANSON ROSÉ | | | 130€ |
| LANSON BLANC DE BLANCS | | | 170€ |
| VEUVE CLIQUOT BRUT | | | 130€ |
| VEUVE CLIQUOT ROSÉ | | | 160€ |

VINS CASHER SUR DEMANDE

