



Café du Mexique

BRASSERIE



◆ *Cuisine française gourmande de tradition* ◆

La maison est ouverte
7/7 de 8h à 1h

Demandez le plat
du jour au garçon

LES VINS AU VERRE

BLANCS <i>White wines</i>	VERRE 12cl	VERRE 20cl
CHARDONNAY MILLEBUI	7,2€	12,8€
MENETOU-SALON DOMAINE DE LOYE	8,5€	13€
PETIT CHABLIS FAMILLE SAVARY	10€	14,6€
POUILLY DE LADOUCETTE	14€	21€
ROSÉS <i>Rosé wines</i>		
BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE	7,2€	12,5€
CHÂTEAU BEL-AIR, MÉDITERRANÉE	9,5€	14€
ROUGES <i>Red wines</i>		
BROUILLY		
CHÂTEAU DE CORCELLES	7,2€	12,8€
PINOT NOIR MILLEBUI	8,2€	13€
HAUT-MÉDOC CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL	8,8€	13,7€
CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL	10,5€	16,2€
BORDEAUX N°2 DE MAUCAILLOU	12,9€	19€

EAUX *Water* 50cl

Vittel	7€
Perrier Fines Bulles	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 14€

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 14€

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 *TO SHARE*

- STRACCIATELLA FOCACCIA
Stracciatella focaccia 13€
- 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 19€
- PLANCHE MIXTE
Mixed platter of charcuterie
and cheese 23€
- PLANCHE DE FROMAGES
Cheese platter 20€
- CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE
Fried calamari with tartar sauce 15€

PIZZAS ET SANDWICHES

- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON
Cheeseburger with or without bacon 22€ / 23€
- CROQUE-MONSIEUR OU MADAME À LA TRUFFE
Croque-monsieur or Croque Madame with truffle 17€ / 18€
- PIZZA MARGHERITA 18€
- PIZZA FUNGHI 19€
- PIZZA REGINA 20€

ENTRÉES *STARTERS*

- VAPEUR DE CREVETTES X6
Shrimp dumplings 13€
- ŒUFS MAYO Eggs mayonnaise 9€
- TARTARE DE SAUMON AVOCAT / GRAND
Salmon avocado tartare 16€ / 25€
- CHAMPIGNONS POÊLÉS ŒUF PARFAIT
Pan-fried mushrooms with egg parfait 14€
- AVOCAT VINAIGRETTE
Avocado with vinaigrette 9€
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6
Burgundy Snails x6 16€
- SOUPE À L'OIGNON
French onion soup 12€

SALADES *SALAD*

- SALADE THAÏ Thai Salad 20€
- SALADE CAESAR Caesar salad 19€
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD
Warm goat cheese salad 19€

VIANDES *MEATS*

- TARTARE BRASSERIE Steak tartare 22€
- PAILLARD DE POULET, SAUCE CITRONNÉE
Chicken paillard with lemon sauce 23€
- MAGRET SAUCE AU MIEL 24€
- STEACK HACHÉ ŒUF À CHEVAL
Ground steak with egg on top 19€
- SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE
Lamb shank 29€
- NOIX D'ENTRECÔTE 300G
300g rib-eye steak 32€
- SUPRÊME SAUCE GIROLLE
Supreme with chanterelle sauce 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 19€
- OMELETTE AU COMTÉ Comté cheese omelette 17€

PÂTES *PASTA*

- RISOTTO GAMBAS Prawn Risotto 23€
- 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 18€

POISSONS *FISH*

- SAUMON BEURRE BLANC
Salmon with white butter sauce 27€
- POULPE AU CHORIZO 27€
Octopus with chorizo
- FILET DE BAR, SAUCE VIERGE
Bass fillet with virgin sauce 26€

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

DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSIETTE DE 2 FROMAGES Two cheese plate 11€

- MOELLEUX MAISON, BOULE VANILLE
Chocolate molten cake with vanilla ice cream 10€
- CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee 9€
- TARTE DU JOUR Tart of the day 13€
- ÉCLAIR GÉANT POUR UN OU DEUX
Giant éclair for one or two 10€ / 17€
- BRIOCHE PERDUE CAMEL BEURRE SALÉ
French toast brioche with salted butter caramel 11€
- PARIS-BREST Paris-Brest 12€
- CRÈME BRÛLÉE Creme brulee 9€
- TARTE CITRON MERINGUÉE Lemon meringue tart 12€

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€

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
- HENDRICK'S TONIC 14€**



Mimosa 16cl • 16€
Champagne, jus d'orange

Les Spritz

SPRITZ CLASSIC 12€
Cinzano, prosecco, soda

HUGO SPRITZ 12€
Liqueur de fleur de sureaux, 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€
• MONKEY SHOULDER 15€ • SECHA DE LA SILVA 18€

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, AGRUMES 25d 6€

FUZE TEA 20d 6€

THÉ GLACÉ MAISON

Homemade iced tea 7€

GINGER BEER 20d 6€

REDBULL 00d 6€ / REDBULL ZÉRO 00d 6€ /
REDBULL PASTÈQUE 00d 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€

Orange, 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
BROUILLY CHÂTEAU DE CORCELLES	7,2€	12,8€	23,6€	36€
PINOT NOIR MILLEBUIS	8,2€	13€	23,6€	42€
HAUT-MÉDOC				
CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL	8,8€	13,7€	29,2€	45€
BORDEAUX LALANDE DE POMEROL				51€
AOP CHÂTEAU TOUR CANON				51€
CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL	10,5€	16,2€	33,5€	58€
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE				61€
DOMAINE BILLARD PÈRE & FILS				61€
BORDEAUX N°2 DE MAUCAILLOU	12,9€	19€	45,2€	67€
SAINT-JOSEPH E.GUIGAL				78€
SANTENAY VINCENT GIRARDIN				80€
CHOREY-LÈS-BEAUNE VIEILLES VIGNES				85€
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 MILLEBUIS	7,2€	12,8€	24,6€	36€
MENETOU-SALON DOMAINE DE LOYE	8,5€	13€	29€	41€
PETIT CHABLIS FAMILLE SAVARY	10€	14,6€	35€	52€
SANCERRE PASCAL JOLIVET				58€
POUILLY DE LADOUCETTE	14€	21€	43€	61€
SAINT-VÉРАН LE PAVILLON RÉGNARD				65€
SANTENAY SOUS LA ROCHE MAISON RÉGNARD				81€
CHABLIS IER CRU MONTÉE DE TONNERRE RÉGNARD				101€
MEURSAULT VINCENT BOUZEREAU				118€

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	VERRE 12cl	VERRE 20cl	CARAFE 50cl	BTL 75CL
BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE	7,2€	12,5€	24,6€	36€
CHÂTEAU BEL-AIR, MÉDITERRANÉE	9,5€	14€	33,3€	49€

CHAMPAGNES

	COUPE 12cl	PISCINE 20cl	BTL 75CL
DANGIN PÈRE & FILS		15€	22€
VEUVE CLIQUOT BRUT			130€
VEUVE CLIQUOT ROSÉ			160€
RUINART BLANC DE BLANCS			210€

VINS CASHER SUR DEMANDE

