



# MORELIA

CUISINE MEXICAINE

Sans Gluten, Sans Arachides

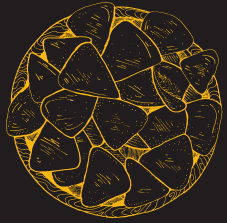


## ENTRÉES

**Nachos Queso** 13.95

**Nachos Pollo** 17.95

**Guacamole** 8,75 à partager 15,50  
Servi avec nachos  
*Served with nachos*



## SOUPE

**Soupe barbacoa** 2.50

Servi avec oignon et coriandre  
*Served with onion and coriander*



## TACOS



**Al Pastor** 5.50

Porc succulent mariné dans des épices traditionnelles Mexicaines et des délicieux morceaux d'ananas.

*Succulent pork, marinated in traditional Mexican spices, tossed with delicious pineapple bits.*

**Cecina** 5.50

Bœuf appétissant salé et mariné cuit à la perfection.

*Mouthwatering marinated salted beef, cooked to perfection.*

**Suadero** 5.50

Délicieuses bouts de bœuf préparés à satisfaction.  
*Delectable special cuts of beef, prepared to satisfaction.*

**Pollo** 6.50

Poulet grillé parfaitement, mélangé avec des oignons doux.  
*Chicken grilled to perfection, blended with onions and sweet peppers.*

**Chorizo** 4.50

Saucisse Mexicain savoureux, cuit avec juste assez d'épices.  
*Chorizo - Savory Mexcian Sausage, made with just the right amount of flavourful spice.*

**Bistek** 6.00

Notre savoureuse coupe de steak spécialement préparée.  
Our specially prepared tasty cut of steak

**Barbacoa** 6.50

Barbacoa de bœuf traditionnelle de style Michoacan, harmonisée avec des épices régionales typiques Michoacan.  
*Traditional Michoacan style beef barbacoa, harmonized with typical Michoacan regional spices, served with a small consomme.*

**Carnitas** 6.00

Nos délicieuses carnitas de Michoacan sont marinées dans nos épices spéciales, chaque bouchée est pleine de saveur. \$6.00  
*Our delicious carnitas de Michoacan are marinated in our special spices. Each bite is juicy and full of flavor.*

## TACOS VÉGÉTARIEN FRIENDLY



**Champignons** 5.00

Ces tacos sont farci de champignons sautés qui ajoutent une texture de viande  
*These tacos are loaded with sautéed mushrooms that add a meaty texture, with pimiento peppers and savory onions*

**Nopales** 5.50

Un mélange mexicain délicieux et authentique de cactus, d'oignon et de fromage.  
*A delicious and genuinely authentic Mexican mix of Cactus, onion, and cheese.*

**Frijoles** Inclus 4 tacos. 12,50

Délicieux tacos aux haricots, garnis avec du laitue, de crème mexicaine, de fromage frais et de tomate.  
*Frijoles - Scrumptious bean tacos, topped with lettuce, Mexican cream, fresh cheese, and tomato.*



**Papa** Inclus 4 tacos. 12,50

Tacos savoureux aux pommes de terre, garnis avec du laitue, de la crème mexicaine, du fromage frais et de tomate.  
*Tasty potato tacos, topped with lettuce, Mexican cream, fresh cheese, and tomato.*

\* La crème mexicaine (crema fresca) est légèrement aigrie et épaissie, elle est plus douce et moins épaisse que la crème sure américaine.

\* Mexican cream (crema fresca) is slightly soured and thickened, but milder and less thick than American sour cream.

# PLATS

# MORELIA

CUISINE MEXICAINE

## Tostadas de Tinga de Pollo 6.50

Notre tostada maison est garnie de nos délicieux morceaux de poulet, tomates et oignons, saupoudrés de laitue, de fromage frais et de crème mexicaine (crème), et mélangés dans notre sauce exceptionnelle chipotle maison.

*Our homemade tostada is topped with our delectable pieces of chicken, tomato and onion, sprinkled with lettuce, fresh cheese, and Mexican cream (crema), and tossed in our outstanding homemade chipotle sauce.*

## Tostada de Ceviche 6.50

Poisson Tilapia sensationnel, séché dans un jus de citron vert, avec un soupçon d'ail, d'oignons, d'avocat et de tomate servi sur une tostada maison avec notre sauce spéciale.

*Sensational Tilapia fish, cured in lime juice, with a dash of garlic, onions, avocado, and tomato served on a homemade tostada with our special sauce.*

## Tostada de Camarón 6.50

Crevettes célestes, séchées dans du jus de lime, avec juste la bonne quantité d'ail, d'oignons, d'avocat et de tomate servies sur une tostada maison avec notre sauce spéciale.

*Heavenly shrimp, cured in lime juice, with just the right amount of garlic, onions, avocado, and tomato served on a homemade tostada with our special sauce.*

## Assiette Bistek 15.50

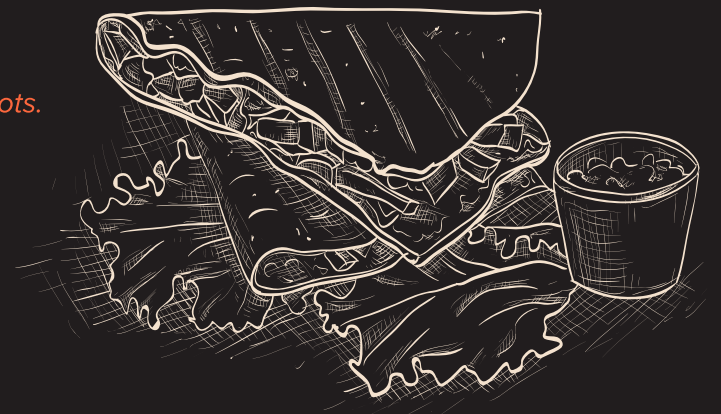
Bifteck merveilleusement grillé, servi avec notre délicieux guacamole, du riz et des haricots

*Our steak platter features magnificently grilled steak, served with our excellent guacamole, rice, and beans.*

## Quesadillas

*Toutes nos appétissant Quesadillas sont faites de tortillas à la farine, de fromage fondu et de haricots.  
All our mouthwatering Quesadillas are made with flour tortillas, melted cheese and beans.*

Poulet / Chicken 8.00      Bœuf/ Beef 8.00  
Champignon / Mushroom 7.50      Fromage / Cheese 6.50



## AguaChile

Notre AguaChile est une spécialité Mexicain, à base de crevettes séchées dans du jus de lime, du sel et du poivre, et garnir de coriandre, de concombre, et de l'oignon, servie dans une sauce jalapeño délicieusement préparé.

*Our AguaChile is a delectable Mexican specialty, made with shrimp cured in lime juice, salt and pepper, & garnished with onion cilantro and cucumber, served in a deliciously flavoured Jalapeño sauce.*

1 personne 15.95      2 personne 29.95      3-4 personne 44.95

## Huarache 12.50

Notre délicieuse pâte Huarache maison à base de farine de maïs est un choix parfait pour accompagner l'un de nos nombreux choix de viandes. Garni de crème mexicaine aux haricots (crème), de fromage frais, tomates, onion et de laitue.

Avec votre choix

**Al Pastor, Cecina, Suadero, Pollo, Chorizo, Bistek, Barbacoa ou Carnitas**

*Our delicious homemade Huarache Dough made of cornflower is a perfect choice to pair with one of our many options of meats. Topped with beans Mexican cream (crema), fresh cheese, tomato, onion, and lettuce.*

*With your choice of*

**Al Pastor, Cecina, Suadero, Pollo, Chorizo, Bistek, Barbacoa or Carnitas**

## DESSERTS

Choco Flan 3.50  
3 Leches Coco 4.50  
Traditionale 3 Leches 4.50  
Gelatina 3.50



**ESSAYEZ NOS  
FAMEUSE BOISSON  
DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR**

