

## MEXICAN GLOSSARY

### SALSA MACHA

Une huile pimentée riche et fumée à base de piments séchés, d'ail, de noix et de graines — épicée, au goût de noisette et profondément addictive

*A rich, smoky chili oil made with dried chiles, garlic, nuts & seeds — spicy, nutty and deeply addictive*

### LECHE DE TIGRE

« Le lait de tigre » — Ce n'est pas mexicain, mais nous l'adorons : cette marinade acidulée et épicée aux agrumes qui fait mariner le ceviche et réveille toutes les saveurs

*"The tiger's milk" — Not Mexican but we love it, the zesty, spicy citrus marinade that cures ceviche and wakes up every flavor*

### AGUACHILE SAUCE

Un mélange acidulé et parfumé à base de jus de citron vert, de piments et d'herbes aromatiques, comme une sauce ceviche mexicaine sauvage et épicée

*A bright, citrusy mix of lime juice, chiles & herbs — like a wild, spicy Mexican ceviche dressing*

### SALSA VERDE

Une sauce verte acidulée à base de tomatilles, de coriandre, de citron vert et de piments verts — fraîche, vive et pleine de punch.

*A tangy green sauce made from tomatillos, cilantro, lime & green chiles — fresh, bright, and full of punch*

### TACOS

Tortillas de maïs souples garnies de délicieuses garnitures, allant des viandes grillées aux fruits de mer. — À partager sans modération

*Soft corn tortillas filled with anything delicious — from grilled meats to seafood. Always meant to share*

### SALSA ROJA

Une sauce rouge foncé à base de tomates rôties, d'ail et de piments séchés — fumée, corsée et légèrement piquante

*A deep red sauce made with roasted tomatoes, garlic & dried chiles — smoky, bold, and a little fiery*

### GORDITAS

Petites poches de maïs, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, garnies de viandes savoureuses ou de légumes : un pur réconfort.

*Little corn pockets, crispy outside and soft inside, filled with rich meats or veggies*

### BIRRIA

Boeuf ou agneau mijoté lentement dans un bouillon épicé et riche au chili — juteux, tendre et parfait pour être trempé

*Slow-braised beef or lamb in a rich, spiced chili broth — juicy, tender, and made for dipping*

### PASTOR

Porc mariné cuit à la broche verticale avec ananas, piment et achiote — la saveur de rue la plus emblématique du Mexique

*Marinated pork cooked on a vertical spit with pineapple, chili & achiote — Mexico's most iconic street flavor*

### COSTRA DE QUESO

Une croûte de fromage dorée — du fromage fondu cuit jusqu'à ce qu'il soit croustillant, utilisé comme coque ou garniture Irrésistiblement croquant.

*A golden cheese crust — melted cheese cooked until crispy, used as a shell or topping. Irresistibly crunchy.*

### JICAMA

Un légume-racine mexicain croquant et juteux, dont la texture ressemble à celle d'une pomme verte, avec une saveur douce et rafraîchissante.

*A crisp, juicy Mexican root vegetable, similar in texture to a green apple, with a mild and refreshing flavor.*

# Raw Bar

## YELLOWTAIL RED AGUACHILE

Seriote, tomate, piment, concombre  
citron vert et ananas grillés

*Yellowtail red aguachile, tomato, chili,  
cucumber, lime & grilled pineapple*  
25

## PABLO'S CEVICHE

Loup et Calamars croustillant, leche de tigre,  
poivrons

*Seabass and crispy squid, leche de tigre,  
bell pepper*  
31

## MACHA TUNA CARPACCIO

Carpaccio de thon, guacamole et salsa macha

*Tuna carpaccio with guacamole & salsa macha*  
33



## SASHIMI SELECTION

Thon, seriote, noix de Saint-Jacques et loup  
*Tuna, yellowtail, scallops & seabass*  
42

## TUNA & CAVIAR TOSTADAS

Galettes croustillantes, thon akami et thon  
otoro, caviar osciètre, guacamole et  
huile macha sucrée

*Crispy corn tostadas, akami tuna, ossetra caviar,  
guacamole & sweet salsa macha*  
55

# Caviar

Servi avec des blinis au maïs et de la crème fraîche  
*Served with corn blinis and crème fraîche*

## MAISON CASPARIAN

"Beluga"

**30g** 350

**50g** 520

"Golden Imperial"

**50g** 160

**125g** 370

# Small Bites

## HOUSE GUACAMOLE

Avocat, tomates cerises, coriandre  
et tostadas croustillantes

*Avocado, cherry tomatoes, coriander  
& crispy tostadas*

19

## BABY CORN ASADOS

Mini maïs, mayonnaise macha et parmesan  
*Baby corn, macha mayonnaise & parmesan*

19

## CRAZY SMASHED AVOCADO & CAVIAR

50g de caviar osciètre, avocat, citron vert,  
coriandre, échalote — servis avec des blinis au  
maïs

*50g ossetra caviar, avocado, lime, coriander &  
shallots— served with corn blinis*

145

## OUR CAESAR SALAD

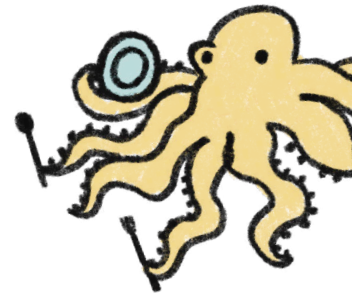
Sucrine, parmesan, croûtons  
et sauce Caesar

*Baby gem lettuce, parmesan, croutons &  
Caesar dressing*

26

# Taqueria Corner

2 PIECES



## CRISPY FISH

Tacos de daurade en tempura, pico de gallo, choux rouge et mayonnaise jalapeño

*Sea bream tempura tacos, pico de gallo, red cabbage & jalapeño mayonnaise*

22

## CHEESY SHRIMP

Tacos de mozzarella, haricots rouge, guacamole et mayonnaise macha

*Grilled shrimp tacos, mozzarella, red beans, guacamole & macha mayonnaise*

24

## BRAISED BEEF

Tacos de boeuf braisée aux piments guajillo et ancho, jus de birria, mozzarella

*Slow-braised beef with guajillo & ancho chiles, mozzarella & birria sauce*

24

## AL PASTOR

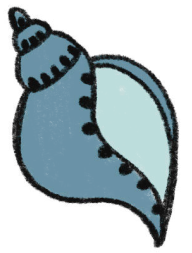
Tacos de Pluma, ananas, mozzarella, achiote, coriandre et oignons

*Pluma tacos, pineapple, mozzarella, achiote, coriander & onions*

23



# Main Courses



Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix (maïs grillé +4€)  
*All our mains are served with a side of your choice (grilled corn +4€)*

## SEA BREAM MOLE VERDE

Daurade entière grillée  
et sa sauce mole verde.

*Grilled Whole sea bream with mole verde*  
41

## BABY CHICKEN VERDE

Coquelet braisé et salsa verde

*Braised baby chicken with salsa verde*  
33

## OUR MACHA SEABASS

Loup entier grillé et mayonnaise macha

*Grilled Whole sea bass with macha mayonnaise*  
46



Tous nos steaks sont servi avec notre sauce chimichurri  
*All our steaks are served with our house chimichurri sauce*

## NOIX D'ENTRECOTE (ARGENTINA)

250gr  
41

## WAGYU PICAÑA (AUSTRALIE)

220gr  
49



# Sides to Share or Not

## JALAPEÑOS MASHED POTATOES

Purée de pommes de terre aux piments  
12

## GRILLED CORN

Maïs grillés  
15

## GARLIC RICE

Riz à l'ail  
12

## SEASONAL GREEN SALAD

Salade verte  
12

## HONEY MASHED SWEET POTATOES

Purée de patates douces et miel  
12