MENU

MARGARITAS

IL N'Y A PAS D'AUTRE SOLUTION

Tequila, triple sec, jus de citron vert, glaçons et purée de fruits: on mélange le tout pour obtenir un cocktail divin.

Verre à margarita 15.50
Carafe 29.50
Carafe d'un litre 54.00

Les parfums suivants sont toujours disponibles: fraise, framboise, mangue et citron vert.

Toutes les margaritas aux fruits sont également disponibles en version **sans alcool**.



Tres AMIGOS
Mexican Bar und Restaurant

RENSEIGNEZ-VOUS SUR LES SUCCÈS DU MOMENT

COMBO FAJITAS

NOTRE EXPÉRIENCE «FAJITAS» À PARTIR DE 2 PERSONNES 2, 4

Dans notre immense poêle, nous vous servons des lamelles de rumsteck de bœuf black angus argentin, des lamelles de blanc de poulet mariné, des lamelles de porc mariné, des épis de maïs et un mélange de légumes à la mexicaine. Le tout accompagné de différentes sauces,de lamelles de salade, de haricots à la mexicaine, de guacamole et de tortillas de blé.

...À REMPLIR SOI-MÊME!

par personne 42.50

avec, en supplément, des crevettes sautées à l'ail par personne +3.50

ENTRADAS Y ANTOJITOS

Tortilla Chips 10.50
Un bol de chips accompagné de trois sauces différentes pour les tremper, idéal également pour deux personnes 1, 4

Guacamole en supplément **4.00** 1, 3

Flauta 11.50
Rouleau de tortilla fourré aux légumes et au fromage, cuit jusqu'à ce qu'il soit croustillant, accompagné de salsa maisonet de guacamole

Quesadilla 13.50
Grande tortilla de blé fourrée au fromage fondu et à l'épazote

Elote Cocido 9.50
Épi de maïs cuit à l'eau avec du beurre et du sel 1, 4

Buffalo Chicken Wings 14.50
Ailes de poulet marinées et épicées 1, 3

Camarones al Ajillo 16.50
Crevettes géantes poêlées à l'ail 1, 3

Chorizo Casero 12.50
Saucisse au piment poêlée selon une recette familiale 1, 3

à partir de 2 personnes

Entradas Mixtas par personne 15.50
Assiette d'entrées variées avec flauta, chorizo, ailes de poulet buffalo, guacamole, chips de tortilla et salsas

Costillas de Puerco Adobadas 17.50
Des côtes de porc tendres, marinées généreusement à l'adobo, rôties au four 1, 3

Torta de Maíz 11.50
Notre célèbre gratin de maïs gratiné au fromage 1

Crema de Maíz 11.50
Notre célèbre soupe crémeuse, très appréciée, à base de grains de maïs frais 1

NACHOS

Nachos 15.50
Chips de tortilla gratinées aux haricots, piments jalapeños et fromage, idéales également pour deux personnes 1

Guacamole en supplément **4.00** 1, 3

Nachos Gigantes 23.50
Chips de tortilla gratinées aux haricots, aux piments jalapeñoset au fromage 1

Nachos con Pollo 27.50
Nachos géants aux lamelles de blanc de poulet 1

Nachos con Chorizo 26.50
Nachos géants à la saucisse au piment épicée 1

ENSALADAS

Ensalada con Aderezo de Jamaica 11.50
Salade verte, vinaigrette maison à l'hibiscus et cacahuètes épicées 1, 3

Ensalada de Aguacate 14.50
Salade verte, avocat, ananas, vinaigrette maison à l'hibiscus et cacahuètes épicées 1, 3

Ensalada con Quesadilla 24.50
Salade d'avocat et grande tortilla de blé garnie de fromage fondu et d'épazote

Ensalada con Flautas 25.50
Salade verte, ananas, avocat et deux rouleaux de tortilla croustillants farcis aux légumes et au fromage

Ensalada con Pollo 27.50
Salade à l'ananas, à l'avocat et au blanc de poulet mariné et grillé 1, 3

ABC
la cuisine mexicaine & déclaration d'origine

ENCHILADAS

Tortillas de maïs aux garnitures variées, gratinées avec de la sauce et du fromage, accompagnées de haricots et de riz aux tomates.

Verdes de Res 33.00
Avec des lamelles de rumsteck argentin accompagnées d'une sauce douce aux cacahuètes et aux tomatilles 1, 4

Rojas de Res 33.00
Avec des lamelles de rumsteck argentin à la sauce piquante au piment guajillo 1, 4

Verdes de Pollo 29.50
Avec des lamelles de blanc de poulet à la sauce douce aux cacahuètes et aux tomatilles 1, 4

Rojas de Pollo 29.50
Avec des lamelles de blanc de poulet à la sauce piquante au piment guajillo 1, 4

Verdes con Verdura 27.00
Avec un mélange de légumes mexicains à la sauce douce aux cacahuètes et aux tomatilles 1, 4

BURRITOS

Grande tortilla de blé farcie de riz, de haricots, de poivrons et de lamelles de salade, gratinée à la salsa et au fromage.

Pollo 29.50
Avec des lamelles de blanc de poulet marinées et de la salsa casera 4

Res 34.50
Avec des lamelles de rumsteck de bœuf black angus argentin poêlées et une sauce au piment chipotle 4

Verdura 27.50
Avec un mélange de légumes mexicains et de la salsa casera 4

Planted 32.50
Avec la sauce épicée planted.nature et la sauce aux tomatilles 4

Camarones 32.50
Accompagné de crevettes sautées à l'ail et de salsa casera 4

QUESADILLAS

Grande tortilla de blé fourrée au fromage fondu, accompagnée de guacamole, de salade verte croquanteet de pico de gallo.

Pollo 28.50
Avec des lamelles de blanc de poulet marinées et poêlées

Res 32.50
Avec des lamelles de rumsteck de bœuf black angus argentin et des oignons

Verdura 26.50
Avec un mélange de légumes à la mexicaine

Planted 32.00
Avec les saveurs épicées de planted.nature

Camarones 31.50
Accompagnées de crevettes sautées à l'ail

FAJITAS

Tortillas moelleuses au blé accompagnées de guacamole, de salsa maison, de crème fraîche, de haricots et de lamelles de salade, servies dans une poêle chaude.

Tres Amigos 35.50
Avec du blanc de poulet mariné et rôti, des oignons et du fromage 2

Al Pastor 29.50
Avec des lamelles de porc marinées et poêlées et de l'ananas 2, 4

Pechuga de Pollo 32.00
Avec un blanc de poulet mariné et rôti 2, 4

Planted y Piña 33.50
Avec du planted.nature mariné et de l'ananas 2, 4

Chorizo 28.50
Avec une saucisse au piment poêlée 2, 4

Res 38.50
Avec des lamelles de rumsteck de bœuf black angus argentin aux oignons 2, 4

Verdura Mixta 28.50
Avec un mélange de légumes à la mexicaine 2, 4

Camarones 36.50
Accompagnées de crevettes sautées à l'ail 2, 4

PLATOS FUERTES

PLATS PRINCIPAUX

Pollo Guadalajara 29.50
Fines lamelles de blanc de poulet à la sauce crémeuse aux tomates parfumée, accompagnées de riz mexicain aux tomates 1

Carne con Chile 32.50
Cubes de bœuf suisse mijotés aux haricots et aux pois chiches, accompagnés de pico de gallo, de riz mexicain à la tomate et de tortillas de blé 2, 4

Tiritas de Cerdo al Chipotle 29.50
Lanières de porc poêlées à la sauce piquante au piment chipotle et gratin de maïs 1, 4

Costillas de Puerco Adobadas 36.50
Côtes de porc marinées aux épices et rôties, demi-épis de maïs et frites 1, 4

Filete Tres Amigos 39.50
Deux médaillons de filet de bœuf argentin grillés, accompagnés de frites, de guacamole, d'un demi-épi de maïs, de haricots et de salsa casera 1, 4

Mar y Tierra 46.50
Black angus argentin médaillons de filet de bœuf, crevettes géantes, blanc de poulet et chorizo grillés, accompagnés de riz mexicain à la tomate et de guacamole 1, 4

Camarones al Mojo de Ajo 38.50
Crevettes géantes sautées à l'ail, accompagnées de riz mexicain à la tomate 1, 4

ESQUINA CRINGA

LE COIN TEX-MEX

Hamburguesa 27.50
Burger au bœuf black angus suisse, avec sauce cocktail au chipotle et frites

Hamburguesa con Queso 28.50
Burger au bœuf black angus suisse, gratiné au cheddar et à la mozzarella, accompagné d'une sauce cocktail au chipotle et de frites

Hamburguesa Ranchera 29.50
Burger au bœuf black angus suisse, gratiné au cheddar et à la mozzarella, avec du l ard grillé, une sauce cocktail au chipotle et des frites

Hamburguesa Mexicana 29.50
Burger au bœuf black angus suisse gratiné au cheddar et à la mozzarella, avec des piments jalapeños, une sauce cocktail au chipotle, du guacamole et des frites

Hamburguesa Pollo 29.50
Blancs de poulet marinés et poêlés, gratinés au cheddar et à la mozzarella, avec des piments jalapeños, une sauce cocktail au chipotle, du guacamole et des frites

Buffalo Chicken Wings 26.50
Ailes de poulet marinées et épicées, accompagnées de frites 3

Wrap de Pollo 27.50
Grande tortilla de blé garnie de blanc de poulet grillé, de fromage et de sauce cocktail au chipotle, accompagnée d'un mélange de salades vertes à la vinaigrette aux fleurs d'hibiscus, de guacamole et de salsa casera

Wrap de Chorizo 27.50
Grande tortilla de blé garnie de saucisse au piment poêlée, de fromage et de sauce cocktail au chipotle, accompagnée d'un mélange de salades vertes à la vinaigrette aux fleurs d'hibiscus, de guacamole et de salsa casera

Toutes nos sauces sont préparées sur place, à partir d'ingrédients frais, en s'inspirant de la cuisine mexicaine.

Tous les prix sont indiqués en francs suisses, TVA comprise.





= végétarien = végan = option végane disponible = piquant

1 sans gluten 2 option sans gluten disponible 3 sans lactose 4 option sans lactose disponible

Notre équipe de service compétente se fera un plaisir de vous conseiller sur les allergies alimentaires et la composition exacte de nos plats.