

BOISSONS

VINS EN PICHET

| | | | |
|--|------------|--------|---------|
| Rouge A.O.C. Côtes du Rhône | Verre 14cl | 25 cl | 50 cl |
| | 3,50 € | 6,00 € | 11,50 € |
| Rosé A.O.C. Côtes de Provence | | | |
| Blanc I.G.P. Viognier | | | |
| Vin du mois Demandez la suggestion... | 5,00 € | 8,20 € | 16,00 € |

VINOS TINTOS

| | | |
|--|-----------|---------|
| Rioja | Bouteille | 22,30 € |
| <small>vin espagnol, denomination de Origen Calificada</small> | | |
| Côtes du Rhône A.O.C. | | 15,50 € |
| <small>Souple et plaisant.</small> | | |
| Cahors A.O.C. | | 15,00 € |
| <small>En bouche c'est charnu façon « gourmande ».</small> | | |
| VIN DU MOIS | | 23,90 € |
| <small>Demandez la suggestion...</small> | | |

VINO ROSADO

| | | |
|--|-----------|---------|
| Provence rose A.O.C. | Bouteille | 17,30 € |
| <small>Plutôt tendre et docile, façon « fais ce que tu veux de moi » !</small> | | |

VINO BLANCO

| | | |
|---|-----------|---------|
| Picpoul de Pinet A.O.C. | Bouteille | 16,60 € |
| <small>Vin côtes du Languedoc, très beau nez, citronné et anisé de fruits blancs.</small> | | |

BEBIDAS

| | |
|---|--------|
| Evian / Badoit 50 cl | 3,80 € |
| Badoit 100 cl | 4,60 € |
| Perrier 33 cl | 3,90 € |
| Orangina 25 cl | 4,00 € |
| Coca cola, coca zero 33 cl | 4,20 € |
| Jus de fruits 25 cl | 3,20 € |
| <small>Orange, ananas, multifruits, banane, mangue.</small> | |
| Boîte à thé et à infusions | 2,90 € |
| Café / décaféiné | 1,90 € |

SYMPLES

| | |
|---|--------|
| Infusion froide de plantes bio 33 cl | 4,70 € |
| Énergisante (Menthe poivrée, citron, thym) | |
| Relaxante (Lavande, cerise, verveine) | |
| Detoxifiante (Sauge, pomme, sureau) | |



EL SOMBRERO

9, rue Pizay 69001 Lyon - Tél. 04 78 30 90 79

www.restaurants-elsombrero.fr

Retrouvez El Sombrero sur facebook ou instagram

El Sombrero fait contrôler la qualité de ses produits par un laboratoire accrédité COFRAC.

Le choix de la qualité
Nos fournisseurs s'engagent à respecter nos exigences de traçabilité, de qualité...

FROZEN MARGARITAS

Margarita traditionnelle

Triple sec, tequila, jus de citron : le plus populaire des cocktails mexicains.

le verre :
7,10 €

Blue margarita

Au sirop de curaçao bleu.

50 cl :
16,00 €

Coconut margarita

Au coulis de coco.

Strawberry margarita

Au coulis de fraise.

1 litre :
30,00 €

Mango margarita

Au coulis de mangue.

TAPAS MEXICAINS

à partager à l'apéritif !

pour 2 :

15,50 €

pour 4 :

26,90 €

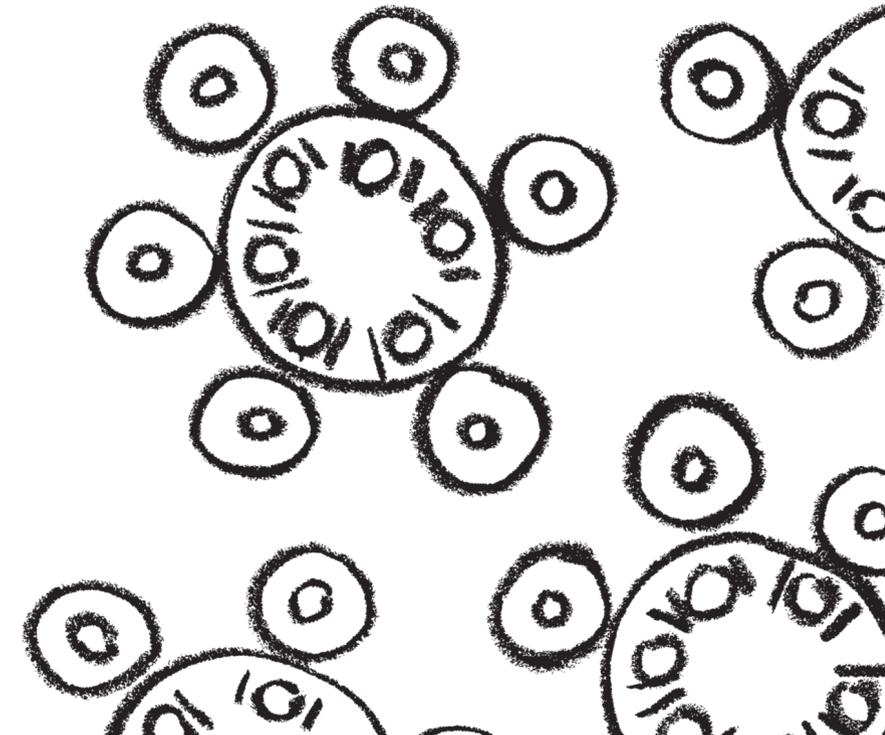
Rondelles d'oignons frites, quesadilla jambon, croquettes de pommes de terre pimentées, bâtonnets de mozzarella, guacamole, piments farcis et poulet pané aux épices.

Option végétarienne



Dîner en tête à tête :

ou à plusieurs...



EL SOMBRERO Lyon : 9, rue Pizay 69001 Lyon - Tél. 04 78 30 90 79

www.restaurants-elsombrero.fr

EL SOMBRERO

RESTAURANT MEXICAIN

TAPAS MEXICAINS

pour 2 : 15,50 € À L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE... pour 4 : 26,90 €

Rondelles d'oignons frits, quesadilla jambon, croquettes de pommes de terre pimentées, bâtonnets de mozzarella, guacamole, piments farcis et poulet pané aux épices.

Option végétarienne ψ

Servie avec quesadilla pico et röstis aux légumes.

FROZEN MARGARITAS

le verre : 7,10 € 50 cl : 16,00 € 1 litre : 30,00 €

Traditionnelle - Blue - Coconut - Strawberry - Mango

COCKTAILS

Tequila sunrise

Tequila, jus d'orange, grenadine.

7,50 €

Caramba

Tequila, liqueur de pêche, jus multifuruits.

Maï taï (pour 2 personnes, 7,50 € / pers.)

Rhum, tequila, liqueur de pêche, jus d'orange et grenadine.

Piña colada

Rhum, coulis de coco, jus d'ananas.

Zapata

Mezcal, jus multifuruits, orgeat, grenadine.

SANS ALCOOL

Conchita

Cocktail de jus multifuruits, grenadine.

5,50 €

Nada colada

Jus d'ananas et coulis de coco.

Nada rita

Coulis de fraises et jus de citron vert.

Totopos :

chips de maïs et salsa mexicaine offertes avec votre cocktail (le bol supplémentaire : 1,00 €)

Evita

Jus de mangue, jus de banane, citron vert, sirop de curaçao bleu.

Les prix affichés sont nets.

Moyens de paiement acceptés : espèces, carte bancaire, chèque vacances (papier uniquement ; nous ne rendons pas la monnaie sur les chèques vacances).

Nous n'acceptons pas les paiements par chèque, tickets restaurants, carte ticket restaurant ou carte chèques vacances.

MENU FAJITAS

ENTRÉE AU CHOIX :

Guacamole et Totopos ψ
Salade Pico ψ
Salade quesadilla jambon ou pico ψ

FAJITAS AU CHOIX :

Beef fajitas Chicken fajitas
Shrimps fajitas Mixte viandes
Mixte viandes + crevettes Legumbres ψ ●

22,50 €

Version Veggie ψ 19,40 €

ENTRÉES

Taco salad geant

Salade verte, poulet, fromage, jambon, guacamole, tomate, crème fraîche, pico de gallo.

12,90 €

Guacamole ψ

La fameuse recette maison.

6,00 €

Salade Pico ψ

Salade verte, dés de tomates, oignons, coriandre, grana padano.

5,50 €

Chilis rellenos au crabe

Enchiladas de poivron rouge farci au crabe, vinaigrette à la mangue.

7,50 €

Quesadillas

Tortillas de blé garnies de fromage, servies avec du guacamole.

9,50 €

Au choix :

Jambon Pico ψ Cactus ψ
Bacon Chorizo Tempeh ψ ●
Poulet

Queso fundido

Fondue de fromage à la mexicaine servie avec des tortillas de blé. Au choix:

9,40 €

Queso-queso ψ avec pico de gallo.

Queso flameado avec chorizo et pico de gallo.

Chili con queso ψ avec chili (piments doux) et pico de gallo.

Nachos mex

Chips de maïs, purée de haricots, fromage, poulet, servis avec du guacamole.

9,60 €

Option végétarienne avec du tempeh. ψ ●

Notre cuisine est subtilement épicée contrairement à l'idée que l'on se fait de la cuisine mexicaine : très épicée et trop forte. Nous choisissons des herbes et des épices afin de rehausser le goût de notre cuisine, et non de lui enlever sa saveur. Nous cuisinons tous les jours pour garder cette fraîcheur que vous retrouverez dans votre assiette.

FAJITAS

19,40 €

Bœuf ou poulet en lamelles, mariné, poêlé avec des oignons, poivrons, et présenté grésillant sur une plaque en fonte. Servi avec tortillas de blé, guacamole, riz, fromage et purée de haricots rouges.

Au choix :

Beef fajitas (bœuf)

Shrimps fajitas (crevettes)

Chicken fajitas (poulet)

Mixte viandes + crevettes

Mixte viandes (bœuf + poulet)

Legumbres (légumes et tempeh) ψ ● (16,50 €)

Suppléments : tortilla 0,50 € - riz 1 € - purée de haricots rouges 1 €
fromage 1 € - guacamole 2 €

EL SOMBRERO DÉGUSTATION

El Sombrero cactus (salade de cactus)

ET Guacamole (purée d'avocat)

ET Chilis rellenos au crabe (poivron rouge farci au crabe)

ET Taco de res (bœuf)

ET Enchiladas suizas (poulet)

23,70 €

ET Chile con carne

ET riz à la mexicaine

ET Brownie Cake Maison

ET Bocalito de mango

ET Sorbet aux fruits

ET Tequila rapido

PLANCHA

Filete de pescado Cabo San Lucas

Filet de saumon grillé sauce aigre-douce, servi avec de la polenta, des légumes grillés et du gingembre confit.

17,20 €

Plancha Mariachis

Tendre escalope de poulet panée à la mexicaine, pico de gallo, riz et salade.

16,10 €

ψ Plats végétariens

ψ Plats pimentés

● Fermenté Tempeh (aliment protéiné à base de graines de sojas fermentées.

Produit par @madameferment)

PLATS CHAUDS

Scampis à la diabla ψ

Crevettes décortiquées, sauce diabla, riz mexicain.

18,00 €

Chile Con Carne especial ψ

Notre fameuse recette originale accompagnée séparément de : piments, crème fraîche, fromage, pico de gallo* et tortillas de blé.

15,70 €

Option végétarienne: une recette élaborée avec du tempeh ψ ψ ●

Enchiladas (plat gratiné) - 2 choix possibles

Deux tortillas de maïs roulées, farcies, nappées de sauce, fromage, crème fraîche, servies avec du riz à la mexicaine et purée de haricots rouges...

15,10 €

Rodeo

Bœuf haché et fromage, sauce tomate.

Suizas ψ ψ

Poulet et fromage, sauce verte pimentée.

Mole ψ

Poulet et fromage, sauce aux fèves de cacao, piments et beurre de cacahuètes.

Chaac ψ ψ

Oignons confits, fromage, sauce tomate et sauce verte pimentée. (14,90 €)

Burrito bœuf ou poulet (plat gratiné) ψ 14,80 €

Tortilla de blé, fourrée de bœuf ou de poulet, fromage, nappée de sauce bandera, servie avec purée de haricots rouges et riz à la mexicaine.

Quesada au tempeh (plat gratiné) ψ ● 13,50 €

Tortilla de blé garnie de carottes, courgettes et tempeh, crème fraîche, fromage, avec riz et quacamole

Fiesta combinación ψ 16,50 €

Enchilada suizas, chile con carne, taco de res, riz mexicain.

Spare ribs 300 g (plat gratiné) 17,20 €

Travers de porc nappé de sauce barbecue, cole slaw et frites.

Tacos 13,20 €

Deux tortillas de maïs croustillantes, garnies de viande, de salade, fromage et pico de gallo, servies avec du riz mexicain et purée de haricots rouges.

Tacos de res (bœuf)

Tacos de pollo (poulet)

Tacos DUO (bœuf + poulet)

MENU DOS PLATOS

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

ENTRÉE AU CHOIX :

Guacamole et Totopos ψ

Salade Pico ψ

Salade quesadilla jambon ou pico ψ

PLAT AU CHOIX :

Tacos

Burrito gratiné ψ

Quesada ou Enchiladas Chaac ψ

DESSERT AU CHOIX :

Brownie Cake Maison

Casa Copa (deux boules au choix + crème chantilly)

Fromage blanc (à la crème ou coulis : fraise ou mangue)

ÉTUDIANTS

14,00 €

sur présentation de la carte étudiant, du lundi au jeudi, sauf veilles de fêtes et fêtes.