



miQuiztli

cocina mexicana



Vive la muerte chiquita

iBienvenidos!



Vous êtes à **miQuiztli**, le point de rencontre actuel entre la **MésoAmérique** et l'Europe, le **paradis** préhispanique où la priorité c'est le bien-être : nous aimons la **nature**, la **paix**, les **astres**, la **joie**!

Comme les anciens habitants de la région
dissent:

iJas kub'ij K'ux la ?

Que raconte ton cœur aujourd'hui?

Entradas

PICO DE GALLO (aztèque) : salade de la côte mexicaine, à base de tomate en dés, oignons, coriandre, citron vert

CACTUS' SALAD (aztèque) : cactus nopal, tomates, concombre

GUACAMOLE (aztèque): recette originale avec du vrai avocat

SOPA DE LIMA (maya): Bouillon de citron avec oignons et maïs

 **ENMOLADA** (aztèque) : Tortilla de maïs trempé dans la typique sauce au chocolat et épices



Plats de midi :

Deux choix différents chaque jour, avec ou sans viande, sans gluten et 100% fait maison.

Voici notre variété :

***Pipián** : D'origine aztèque, cette sauce onctueuse à base de grains de courge était considérée comme un plat pour la classe bourgeoise dans les anciens peuples

***Tinga** : Plat local de la région du centre du Mexique, avec poulet effiloché et sauce « rouge » (tomates), pas épicé

***Cochinita Pibil** : Préparation maya avec *axiote* (ingrédient produit dans la région) avec porc effiloché, pas piquant, fruité

***Barbacoa** : Spécialité du centre-nord du pays. Bœuf ou agneau cuit lentement (à l'époque cuit sous terre avec des pierres chaudes) épicé et aromatisé avec ingrédients d'origine préhispanique

Enchiladas : Préparation moderne des Tacos, trempés dans une sauce légère à base de tomates (rouges ou vertes) farcies avec poulet effiloché

***Mixiote** : Beignets de poulet cuits à la vapeur. Emballés dans une feuille d'agave, de maïs ou bananier

***Mole de Xico** : Cette sauce aztèque est à base de cacao, piments et plus de vingt ingrédients. Aujourd'hui, le mole est servi dans les célébrations les plus importants comme les mariages, les baptêmes et même à la Fête des Morts.

*Servi avec riz ou haricots et tortillas de maïs



Nokre taqueria le soin:

Tacos al Pastor : les tacos les plus représentatifs de la capitale du pays. Avec porc mariné dans une sauce à base d'axiote, avec ananas, oignons, coriandre et citron vert comme accompagnements.

 **Chilaquiles** : du nahuatl *chili* (piment) et *aquili* (dedans) c'est un plat préhispanique, avec tortilla de maïs, cuite aux pierres chaudes ou frite et sauce « molcajete » à base de tomates vertes ou rouges. Depuis le siècle XVII on le mange avec fromage frais et crème de vache. Sans gluten, 100% artisanal.

Tacos de Barbacoa: Viande de bœuf emballé dans une feuille de maguey (aloe vera) ou bananier, cuite lentement avec ses épices mexicaines. Dans certaines régions elle est cuite sous terre, avec des pierres chaudes.

Tacos de Nopales : Le nopal est un cactus très tendre et succulent. Il est un ingrédient très important dans nos recettes grâce à ses propriétés uniques.



Botanas

Les *botanas* sont des snacks qui font partie de notre culture et notre vie quotidienne. Populaire en tant que street food, ils font preuve de créativité et le concept commence à s'étendre partout en Amérique. Idéal pour faire l'apéro.

ESQUITES: maïs, crème, citron, paprika

🌮 🌮 🌮 **PAPAS A LA DIABLA** : petites patates assaisonnées avec une sauce *Carolina* (ail, piment carolina reapper, citron)

🌮 **CRAZY CHIPS:** mélange de chips et snacks mexicains

FRIJOLES CON TOTOPOS: d'origine préhispanique, purée de haricots avec totopos (chips de maïs faits maison)

NACHOS: Chips de maïs avec fromage fondu, chiles jalapenos et un accompagnement au choix (idéalement à partager)



iBuen provecho!

Nos prix *

Entrées

Pico de Gallo **8CHF**

Cactus' salad (nopales) **10CHF**

Guacamole **8CHF**

Sopa de lima **8CHF**

Enmolada **7CHF**

Botanas

Esquites **8CHF**

Crazy Chips **6CHF**

Frijoles con totopos **8CHF**

Papas a la diablo **8CHF**

Nachos **12CHF**

Plat du jour

Sur place avec ses accompagnements (Salade ou soupe + Plat du jour+riz ou haricots + tortilla de maïs) **20CHF**

Take away simple (Plat du jour+riz ou haricots) **15CHF**

**Du lundi au vendredi*

Notre taqueria le soir

Tacos al pastor (3x avec ananas, citron vert, sauce) **17CHF**

Tacos de Cactus (3x avec citron vert, fromage frais, haricots) **16CHF**

Tacos de barbacoa (3x avec citron vert, concombre) **17CHF**

Chilaquiles verdes (avec blanc de poulet effiloché, fromage frais et crème de vache) **21CHF**

PACK INDIVIDUEL « complet » : 5 tacos + agua fresca au choix 500ml. **30 CHF**

Menu dégustation pour **2** personnes (para colegas, amigos o novios):

Botana:- 1 Guacamole
 1 Salsa de pipián
Entrada: 1 Enmolada
 1 Chilaquil doux

Tacos:- 2 tacos al pastor
 2 tacos de barbacoa
 1 taco de cactus
 1 taco de tinga

Prix total: 60 CHF

* Dans notre restaurant **miQuiztli**, il ne s'agit de la « fast food » ni de la « cuisine fusion », ici c'est comme chez nous au Mexique, tout est cuisiné artisanalement avec nos techniques culinaires traditionnelles. Nous vous informons avec plaisir sur les possibles allergènes.

Take-Away

Deviens un Taquero et fais ta soirée tacos à la maison! Avec les vrais
tacos 😊

Tacos al pastor (porc pastor, ananas, lime, oignons, coriandre, salsa verde)

Tacos de barbacoa (boeuf barbacoa, lime, coriandre, oignons, concombre, salsa verde)

Tacos de Nopal (Cactus cuisinés, fromage frais, salsa verde)

Pack 10 tacos : 45CHF

Pack 16 tacos : 65CHF



Nous vous informons avec plaisir sur les possibles allergènes.

Botanas & accompagnements pour la soirée tacos

Guacamole con totopos: 12CHF

Ensalada de nopales 10 CHF

Chiles jalapenos curtidos 6CHF

Tortillas (12 pièces 12cmø) 10 CHF

Totopos 5 CHF

Sauce extra piquant 100 ml. 5 CHF

Nous vous informons avec plaisir sur les possibles allergènes.

Vive la muerte chiquita !