

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 acidulé et 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

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.

ORIGINES DES VIANDES
COQUELET : UE
TACOS DE BOEUF : UE
PLUMA : UE
ENTRECOTE : ARGENTINE
WAGYU : AUSTRALIE

Raw Bar

YELLOWTAIL RED AGUACHILE

Seriole, tomate, piment, concombre
citron vert et ananas grillé

Yellowtail red aguachile, tomato, chili,
cucumber, lime & grilled pineapple
28

PABLO’S CEVICHE

Calamars croustillants, Loup
leche de tigre, poivrons

Crispy squid, Seabass
leche de tigre, bell pepper
34

MACHA TUNA CARPACCIO

Carpaccio de thon, guacamole et salsa macha

Tuna carpaccio with guacamole & salsa macha
33

TUNA & CAVIAR TOSTADAS

Galettes croustillantes, thon akami et caviar
osciètre, avocat, mayonnaise chipotle

Crispy corn tostadas, akami tuna,
osetra caviar, avocado, chipotle mayonnaise
55

CHEF'S CEVICHE TRIO

Ceviche de daurade, pablo’s ceviche
et sérieole red aguachile

Sea Bream ceviche, pablo’s ceviche
yellowtail red aguachile
79

Topping Caviar Oscietra 15gr *55

SASHIMI SELECTION

Thon, seriole, noix de Saint-Jacques et loup

Tuna, yellowtail, scallops & seabass
44

Topping Caviar Oscietra 15gr *55

CLASSIC CEVICHE

Ceviche de Daurade, patate douce,
jalapeno, coriandre et maïs

Sea bream ceviche, sweet potatoes
jalapeno, coriander & corn
33

SPICY LOBSTER TOSTADAS

Homard, salade, avocat et
sauce yuzu mayonnaise

Lobster, salad, avocado& mayonnaise yuzu
sauce
42

Topping Caviar Oscietra 15gr *55

Caviar

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

MAISON CASPARIAN

“Beluga”

50g 500
125g 1080

“Golden Imperial”

50g 160
125g 370

Small Bites

HOUSE GUACAMOLE

Avocat, tomates cerises, coriandre
et tostadas croustillantes

*Avocado, cherry tomatoes, coriander
& crispy tostadas*
25

CRAZY SMASHED AVOCADO & CAVIAR

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

*50g osetra caviar, avocado, lime,
coriander & shallots*
— served with corn blinis
145

TUNA SALAD

Tataki de thon au sesame, avocat, radis,
oignons frits et mayonnaise épicée

*Tuna Tataki, avocado, radish, crispy onions
& spicy mayonnaise*
26

BABY CORN ASADOS

Mini maïs, mayonnaise piment-citron
et parmesan

*Baby corn, lime-chili pepper,
mayonnaise & parmesan*
19

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*
24

CHEESY SHRIMP

Tacos de gambas grillée, mozzarella, haricots rouge,
guacamole et mayonnaise macha

*Grilled shrimp tacos, mozzarella, red beans,
guacamole & macha mayonnaise*
26

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*
28

AL PASTOR

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

*Pluma tacos, pineapple, mozzarella, achiote,
coriander & onions*
25

VEGGIE TACOS

Tacos champignons, maïs, oignons et mozzarella

Mushroom tacos, corn, onions & mozzarella
25

Main Courses



Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix (avocat ou maïs grillé +4€)
All our mains are served with a side of your choice (grilled avocado or 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
39

OUR MACHA SEABASS

Loup entier grillé et mayonnaise macha

Grilled Whole sea bass with macha mayonnaise
49

CHILEAN SEABASS

Bar Chilien, sauce gingembre jalapeños

Chilean seabass, ginger & jalapeños sauce
55

Tous nos plats à partager sont servis avec notre assortiment pour tacos
All our sharing plates are served with the tacos set up

GRILLED LOBSTER AL PASTOR

Homard grillé, marinade pastor, ananas,
coriandre et oignons

*Grilled lobster, pastor marinated, pineapple,
coriander & onions*
145

BEEF RIBS

Ribs de boeuf aux épices mexicaines

Slow roasted beef ribs with mexican spices
75

TOMAHAWK WAGYU

340

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

NOIX D'ENTRECOTE

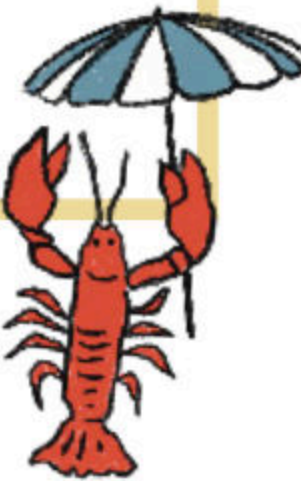
(ARGENTINA)
250gr
46

FAUX FILET

KAGOSHIMA 5+
(JAPAN)
150gr
85

WAGYU PICAÑA

(AUSTRALIE)
220gr
58



Sides to Share or Not

JALAPEÑOS MASHED POTATOES

Purée de pommes de terre
aux piments
12

GREEN SALAD

Salade verte
12

GRILLED AVOCADO

Avocat grillé
Aguachile verde, pico de gallo
16

GRILLED CORN

Maïs grillés
16

GARLIC RICE

Riz à l'ail
12

HONEY MASHED SWEET POTATOES

Purée de patates douces et miel
12