

BOISSONS

VINS EN PICHET

Rouge	A.O.C. Côtes du Rhône	Verre 14 cl	25 cl	50 cl
Rosé	A.O.C. Côtes de Provence	4,00 €	7,00 €	13,00 €
Blanc	I.G.P. Viognier			
Vin du mois	Demandez la suggestion...	5,50 €	8,60 €	16,50 €

VINOS TINTOS

Rioja	Bouteille	24,00 €
vin espagnol, denomination de Origen Calificada		
Côtes du Rhône A.O.C.	17,00 €	
Souple et plaisant.		
Vin du Mois	24,50 €	
Demandez la suggestion...		

VINO ROSADO

Provence rose A.O.C.	Bouteille	18,50 €
Plutôt tendre et docile, façon « fais ce que tu veux de moi » !		

VINO BLANCO

Picpoul de Pinet A.O.C.	Bouteille	17,50 €
Vin côteaux du Languedoc, très beau nez, citronné et anisé de fruits blancs.		

BEBIDAS

Evian / Badoit	50 cl	3,80 €
Badoit	100 cl	4,60 €
Perrier	33 cl	4,00 €
Orangina	25 cl	4,40 €
Coca cola, coca zero	33 cl	4,50 €
Jus de fruits	25 cl	3,50 €
Orange, ananas, multifruits, banane, mangue.		
Boîte à thé et à infusions	3,00 €	
Café / décaféiné	1,90 €	

SYMPLES

Une infusion froide de plantes bio avec de fines bulles. 33 cl

Énergisante	(Menthe poivrée, citron, thym)	
Relaxante	(Lavande, cerise, verveine)	4,70 €
Detoxifiante	(Sauge, pomme, sureau)	

FROZEN MARGARITAS

Margarita traditionnelle

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

le verre :
7,50 €

Blue margarita

Au sirop de curaçao bleu.

Coconut margarita

Au coulis de coco.

50 cl :
16,50 €

Strawberry margarita

Au coulis de fraise.

Mango margarita

Au coulis de mangue.

1 litre :
31,00 €

TAPAS MEXICAINS

À PARTAGER À L'APÉRITIF !

pour 2 :

16,00 €

pour 4 :

27,50 €

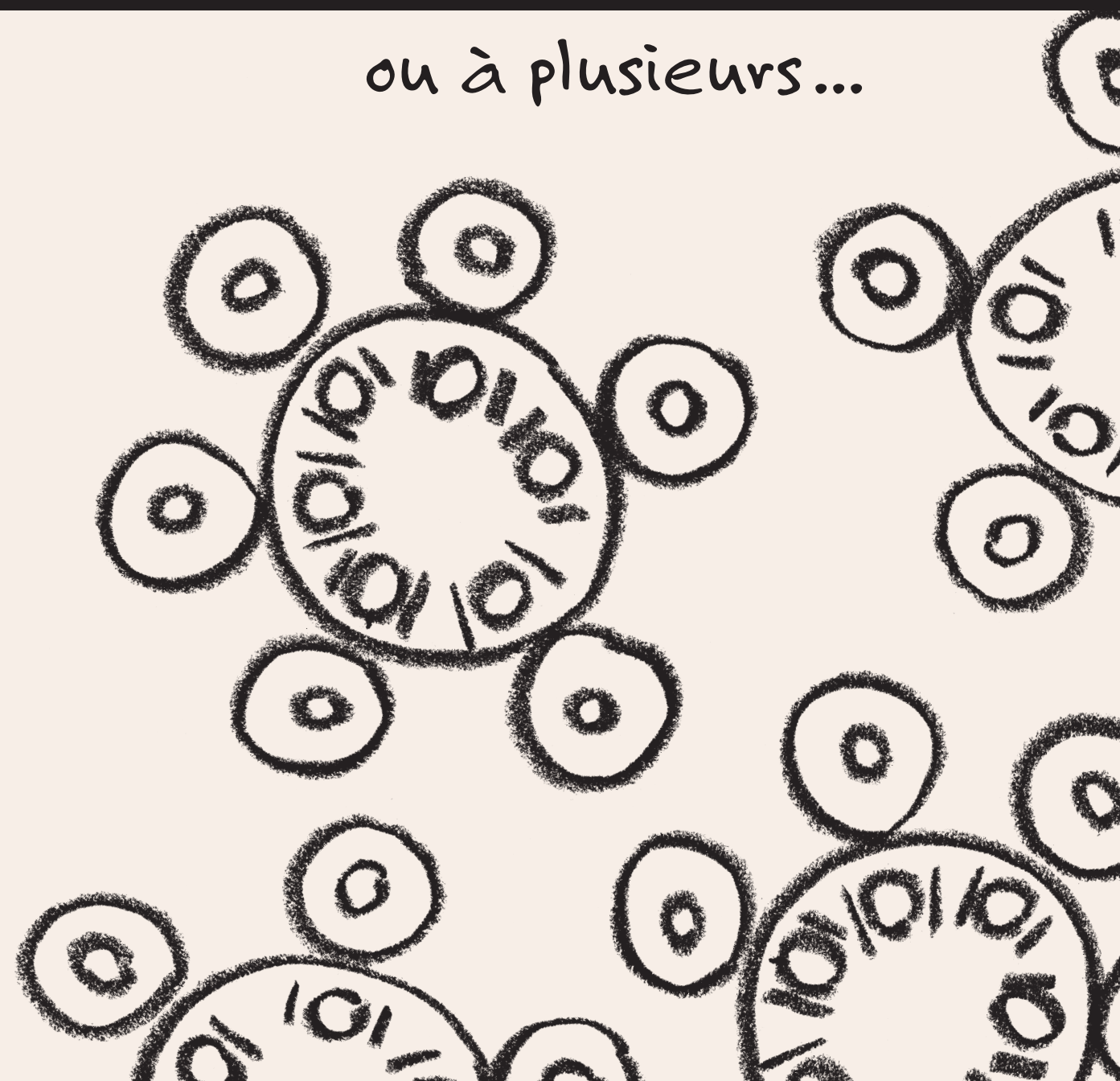
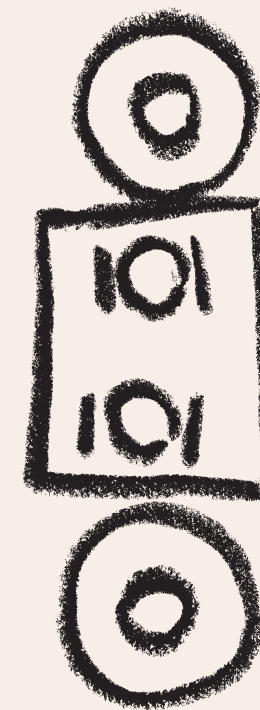
Rondelles d'oignons frites, quesadilla jambon,
croquettes de pommes de terre pimentées,
bâtonnets de mozzarella, guacamole, piments farcis
et poulet pané aux épices.

Option végétarienne ➡



Dîner en
tête à tête :

ou à plusieurs...



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

www.restaurants-elsombrero.fr

Retrouvez El Sombrero sur facebook  ou instagram 

MENU CHICOS

1 quesadilla jambon ou pico de gallo

ou
1 enchilada bœuf ou poulet

ou
1 taco bœuf ou-poulet

ou
1 steak haché

9,90 €

Riz mexicain ou frites

Glace surprise



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...

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

www.restaurants-elsombrero.fr

TAPAS MEXICAINS

pour 2 : 16,00 € À L'APÉRITIF OU EN ENTRÉE... pour 4 : 27,50 €

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 ♡

Servie avec quesadilla pico et rôtis aux légumes.

FROZEN MARGARITAS

le verre : 7,50 € 50 cl : 16,50 € 1 litre : 31,00 €

Traditionnelle - Blue - Coconut - Strawberry - Mango

COCKTAILS

Tequila sunrise

Tequila, jus d'orange, grenadine.

Caramba

Tequila, liqueur de pêche, jus multifuirts.

Maï taï (pour 2 personnes, 15,40€)

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

Piña colada

Rhum, coulis de coco, jus d'ananas.

Zapata

Mezcal, jus multifuirts, orgeat, grenadine.

SANS ALCOOL

Conchita

Cocktail de jus multifuirts, grenadine.

Nada colada

Jus d'ananas et coulis de coco.

Nada rita

Coulis de fraises et jus de citron vert.

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.



EL SOMBRERO

RESTAURANT MEXICAIN

MENU FAJITAS

ENTRÉE AU CHOIX :

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

FAJITAS AU CHOIX :

Beef fajitas Chicken fajitas
Shrimps fajitas Mixte viandes
Mixte viandes + crevettes Legumbres ♡

23,00 €

Version Veggie ♡ 20,00 €

ENTRÉES

Taco salad geant

12,90 €

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

Salade Cactus ♡

6,00 €

Salade verte, cactus, pico de gallo

Guacamole ♡ ♡

6,50 €

La fameuse recette maison.

Salade Pico ♡

5,50 €

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

Chilis rellenos au crabe

7,50 €

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

Quesadillas

9,80 €

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

Au choix :

Jambon
Poulet

Pico ♡
Chorizo

Cactus ♡
Tempeh ♡

Queso fundido

9,80 €

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

Queso-queso ♡ avec pico de gallo.

Queso flameado avec chorizo et pico de gallo.

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

Nachos mex

9,90 €

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

Option végétarienne avec du tempeh. ♡

♡ PICO DE GALLO ?
Dès de tomate, oignons, coriandre fraîche.

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

19,70 €

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) ♡ (16,90 €)

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

EL SOMBRERO DÉGUSTATION

El Sombrero cactus (salade de cactus)

Guacamole (purée d'avocat)

Chilis rellenos au crabe (poivron rouge farci au crabe)

Taco de res (bœuf)

Enchiladas suizas (poulet)

Chile con carne

riz à la mexicaine

Brownie Cake Maison

Bocalito de mango

Sorbet aux fruits

Tequila rapido

24,00 €

PLANCHA

Filete de pescado

Cabo San Lucas

17,80 €

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

Plancha Mariachis

16,50 €

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

♡ Plats végétariens

♡ Plats pimentés

♡ Tempeh

Madame Ferment (aliment protéiné à base de graines de sojas fermentées. Produit par @madameferment)

PLATS CHAUDS

Scampis à la diabla ♡

18,00 €

Crevettes décortiquées, sauce diabla, riz mexicain.

Chile Con Carne especial ♡

16,00 €

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

Option végétarienne: une recette élaborée avec du tempeh ♡ ♡

Enchiladas (plat gratiné) - 2 choix possibles

15,40 €

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

Rodeo

Bœuf haché et fromage, sauce tomate.

Suizas ♡ ♡

Poulet et fromage, sauce verte pimentée.

Mole ♡

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

Chaac ♡ ♡

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

Burrito bœuf ou poulet (plat gratiné) ♡

15,00 €

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) ♡

13,80 €

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

Fiesta combinación ♡

16,80 €

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

Spare ribs 300 g (plat gratiné)

17,60 €

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

Tacos

13,80 €

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 ♡

Salade Pico ♡

Salade quesadilla jambon ou pico ♡

PLAT AU CHOIX :

Tacos

Burrito gratiné ♡

Quesada ou Enchiladas Chaac ♡

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

15,50 €

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