

# FORMULES DÉJEUNER

Lundi au vendredi 12h-15h

TACOS *ou* BURRITO + BOISSON 11,90

**TACOS×3** au choix : **BURRITO** au choix :  
Quesadilla, Pollo *ou* Végétarien *ou* Poulet *ou* Végétarien

**BOISSON** au choix : Limonade Gingembre, Thé Glacé Hibiscus, Thé Glacé Tamarin  
*ou* (+3) Bière Corona Extra  
(+3) DESSERT du jour

TACOS *ou* ENTRÉE + PLAT 18

PLAT + DESSERT 17

TACOS *ou* ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25

**TACOS×2** au choix : Quesadilla, Pollo, Végétarien, Lengua, Chorizo, Res *ou* Cordero

**ENTRÉE** au choix : Guacamole, Croquetas ×2 *ou* Couteaux

**PLAT** au choix : Frijoles Charros, Poitrine de cochon grillée, Chilaquiles, Molletes  
avocado toast

*ou* (+3) ½ Poulet braisé avec frites et salade

**DESSERT** au choix : Flan mexicain, Moelleux au chocolat

*ou* (+2) Ganache chocolat

## TACOS×2

Extra fromage fondant +2

★ QUESADILLAS	8	RES	9
Fromage fondant		Joue de bœuf, coriandre	
★ POLLO	9	BIRRIA	13
Poulet, guacamole, coriandre		Short ribs Black Angus, coriandre	
★ COCHINITA	10	ARRACHERA	10
Porc basque Kintoa AOP, coriandre		Bavette Black Angus, guacamole, coriandre	
VÉGÉTARIEN	9	CORDERO	9
Champignons de Paris, carotte, sésame, épinards, feta, coriandre		Épaule d'agneau, coriandre	
LENGUA	9	CAMARONES	10
Langue de bœuf, coriandre		Gambas, mangue, coriandre	
CHORIZO	9	PESCADO	11
Porc, fromage fondant, cacahuète, coriandre		Daurade Royale panée, coriandre	
AL PASTOR	10		
Porc Noir de Bigorre AOP mariné 24 heures, ananas, coriandre			

Scannez ce QR code,  
cumulez des points et  
gagnez des cadeaux !



Luz Verde par **Alexis Delassaux, Top Chef Saison 8**

Tous nos plats sont *vraiment fait maison avec amour* et produits de saison

Ouvert tous les jours 12h-15h et 19h-23h. Jusqu'à minuit le jeudi, vendredi et samedi

Livraison sur Deliveroo et Uber Eats

Contactez-nous pour une demande d'événements ou traiteur : [contact@luzverde.fr](mailto:contact@luzverde.fr)

Suivez-nous sur Instagram : @luzverdeparis

## A PARTAGER

	Tapas / Plat
<b>COUTEAUX</b> Huile d'olive infusée ail confit, piment doux	10 / 16
★ <b>GUACAMOLE</b> Avocat, haricots, chips totopos	13 / 18
<b>FRIJOLES CHARROS</b> Poitrine de cochon, chorizo, haricots, feta, cacahuètes	13 / 20
<b>CROQUETAS</b> Cochinita, fromage fondant, jalapeño	7 (x2) / 13 (x4)
<b>MOLLETES AVOCADO TOAST</b> Avocat, grenade, feta	14
<b>CHILAQUILES</b> Poulet, fromage fondant, chips totopos, oignon, coriandre	13 / 20

## PLATS

	Tapas / Plat
★ <b>CEVICHE DAURADE ROYALE</b> Leche de tigre, radis, concombre, agrumes, grenade	14 / 22
<b>POULPE RÔTI</b> Purée patate douce, carottes, courges et betteraves	14 / 22
<b>POITRINE DE COCHON GRILLÉE</b> Purée de maïs aux épices, carottes glacées et grenailles en persillade	13 / 20
<b>½ POULET BRAISÉ</b> Frites, salade iceberg	24
<b>BURRITO AL PASTOR / POULET / VÉGÉTARIEN</b>	16
<b>BURRITO GAMBAS</b> Porc Noir de Bigorre AOP al pastor ou poulet ou croquettes de légumes ou gambas Fromage fondant, riz, haricots, salade iceberg, coriandre	18
<b>BURGER BŒUF BLACK ANGUS</b> Bun fait maison, salade iceberg, oignons confits, jalapeño, cheddar, pickles Servi avec frites	18
<b>RIZ FRIT VÉGÉTARIEN</b> Carottes, courges, betteraves, parmesan	15

## DESSERTS

<b>FLAN MEXICAIN</b> Caramel	5
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <b>GANACHE CHOCOLAT</b> Sablé noisette, espuma fève de tonka et caramel	6 8 / 12 (grande)
<b>CHURROS×3</b> Sauce chocolat, espuma fève de tonka et caramel	9

Scannez le QR code sur  
votre table pour voir ce  
menu au format digital,  
commander et régler

Prix en euros

# BIÈRES

33,5cl

★ CORONA EXTRA Blonde	7
CORONA CERO Sans alcool	7,50
PACIFICO Blonde	7
MODELO ESPECIAL Blonde	7
DECK & DONOHUE CUVÉE DES MOISSONS Blonde	7
DECK & DONOHUE INDIGO IPA	7
DECK & DONOHUE L'AUBE Blanche	7
NEGRA MODELO Brune	7
MICHELADA Bière avec ou sans alcool, Clamato, citron vert, tajin	10

# VINS

## BLANC

Verre 12cl / 75cl

FX BARC - POINTE D'AGRUMES «Sauvignon» Loire	7 / 32
★ FX BARC - LA GRANDE PIÈCE «Chardonnay» Loire	8 / 40
MAS DEL PÉRIÉ - LES AGUDES «Chenin» Sud Ouest	8,50 / 45
DOMAINE COURBIS - SAINT JOSEPH AOC «Marsanne» Rhône	10 / 65

## ROUGE

★ FX BARC - LES COLLINES ROUGES «Pinot noir» Loire	8 / 35
STÉPHANE OGIER - IGP LE TEMPS EST VENU «Grenache, syrah» Rhône	50
DOMAINE COURBIS - IGP «Syrah» Ardèche	10 / 55
DOMAINE GAUBY - IGP LES CALCINAIRES «Mourvèdre, cinsault, grenache» Côtes Catalanes	60

## ROSÉ

BALADE À ROSÉ - IGP Méditerranée	7 / 32
----------------------------------	--------

## BULLES

LA TORDERA PROSECCO TREVISO SAOMI Vénétie	29
---	----

# SOFTS

EAU PÉTILLANTE 70cl	5
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33cl	5
THÉ GLACÉ MAISON HIBISCUS	5
THÉ GLACÉ MAISON TAMARIN	5
LIMONADE MAISON GINGEMBRE	5
EXPRESSO, CAFÉ ALLONGÉ	3
THÉ VERT, THÉ NOIR & INFUSION Comptoirs Richard	4,50

Scannez le QR code sur  
votre table pour voir ce  
menu au format digital,  
commander et régler

# SPIRITUEUX

## MEZCAL

- MADRE ESPADIN Agave Espadin** 9  
Rond et acidulé, libère de fines saveurs de gingembre, de pin et de bois de santal
- NETA TEQUILANA Agave Azul** 14  
Saveur cardon léger avec du miel, des touches carnées et des graines de courge. Les fleurs blanches, le menthol et le melon se retrouvent avec subtilité
- ★ **CUISH COSECHA 2004 EDITION LIMITÉE 15 ANS Agave Espadin Capon** 14  
Maturé pendant 15 ans, aux saveurs d'agrumes, à la bouche tendre et en même temps minérale. La finale est minérale et fruitée
- KOSH TOBASICHE REPOSADO Agave Tobasiche** 17  
Vielli 6 mois en barrique de Cognac. Belle fraîcheur, arômes de dates, de viandes grillée. Fruité fort, papaye et origan

## TEQUILA

- JOSE CUERVO ESPECIAL Blanco 100% Agave Azul** 7  
Goût doux et équilibre parfait entre acidité et douceur. Finale dominée par des notes de poivre noir
- JOSE CUERVO ESPECIAL Reposado 100% Agave Azul** 9  
Vieillie en fûts de chêne. Arômes de vanille, de caramel et d'agave cuit
- ★ **ARETTE ARTESANAL SUAVE Reposado 100% Agave Azul** 17  
Equilibre parfait entre saveurs d'agave et de bois. Notes d'agrumes, d'herbes, de fleurs, de chêne et menthe
- ★ **JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA Extra Añejo 100% Agave Azul** 29  
Texture soyeuse et veloutée, saveurs riches de chocolat noir, de miel, de prunes et d'épices douces. Equilibre parfait entre la douceur de l'agave et la complexité des arômes de vieillissement. Finale longue et élégante

## WHISKY

- ★ **MAIZ NATION AÑEJO Mexique, Whisky au Maïs** 15  
Céréalière, sans pourtant imiter le bourbon. Vanille et agrumes sont accompagnés de notes torréfiées, qu'on retrouve en finale
- MONKEY SHOULDER Blended Malt Scotch Whisky** 7  
Texture onctueuse. Notes de vanille douce, d'épices chaudes et de marmelade fruitée.
- BULLEIT BOURBON Straight Bourbon** 10  
Agrumes, des pommes et un soupçon d'abricot. Notes de seigle, puis de maïs mais bien plus ténues

## RHUM

- KIRK & SWEENEY RESERVA République Dominicaine** 8  
Fruits secs caramélisés et vanille. Pointe de miel et des fruits séchés. Finale douce et légèrement épicée
- PLANTERAY PINEAPPLE Barbade** 10  
Notes de pommes cuites avec subtile présence du clou de girofle. Notes fumées se mêlent au miel
- PLANTERAY GRAN AÑEJO Guatemala & Bélize** 10  
Arômes persistants de tabac et de réglisse. Finale boisée et subtile
- HAMPTEN 8 ANS Jamaïque** 12  
Notes très agréables de bois, de fruits tropicaux et de résine
- ZACAPA 23 ANS Guatemala** 15  
Merveilleux et complexe avec un goût de caramel dur et de miel. Notes d'épices, de chêne et de raisins sec

# COCKTAILS

## HAPPY HOUR

**1 MARGARITA FROZEN achetée = 1 OFFERTE**

Tous les jours 19h-20h

★ MARGARITA FROZEN Tequila, cointreau, citron vert	10
★ MARGARITA FROZEN MANGO Tequila, cointreau, mangue, citron vert	12
MARGARITA TRADICIONAL Tequila reposado, cointreau, citron vert	16
MARGARITA SPICY Tequila infusée jalapeño, cointreau, citron vert	16
MARGARITA PURA Tequila, citron vert, sirop d'agave	16
MATADOR Tequila infusée basilic, concombre, citron vert, pomme	12
★ MEZCALITA Mezcal, cointreau, citron vert	16
FROZEN MEZCAL PASSION Mezcal, fruit de la passion	12
PALOMA Mezcal, pamplemousse, romarin, tonic	12
AMARILLO Mezcal, citron, thym	12
BLOODY MARIA Mezcal, clamato, citron vert, épices	12
OBSCURO Mezcal, liqueur de café, espresso	12
MATILDA Mezcal, hibiscus, citron vert	12
MEZCAL NEGRONI Mezcal, Campari, vermouth, bitters	14
CAPITAN Rhum, citron vert, gingembre, bitters	12
ZAPATA Rhum, liqueur de vanille, fruit de la passion, ananas, citron vert	16
PISCO SOUR Pisco, citron vert, blanc d'œuf	12
CONTRA LA PARED Vodka infusée citron, liqueur de pêche, cointreau, citron vert, tonic	12
ROSALIA Gin, framboise, St Germain, citron vert, blanc d'œuf	12
MICHELADA Bière, Clamato, citron vert, tajin	10
COCKTAIL DE LA SEMAINE	14
SANS ALCOOL	
DETOX Sans alcool, concombre, pomme, citron vert	9
EXOTICO Sans alcool, mangue, fruit de la passion, ananas, citron vert	9
MICHELADA SANS ALCOOL Bière sans alcool, Clamato, citron vert, tajin	10

Jus de fruits frais maison.

Scannez le QR code sur  
votre table pour voir ce  
menu au format digital,  
commander et régler

# A PARTAGER

Jeudi, vendredi et samedi 23h-24h

Tapas / Plat



## GUACAMOLE

13 / 18

Avocat, haricots, chips totopos

## PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGES

20

Manchego AOP, tomette brebis ail noir, tomme trois laits truffé, jambon de Bayonne, saucisson longanisse, poivron, pain

## PLANCHE CHARCUTERIE

20

Jambon de Bayonne, saucisson longanisse, poivron, pain

## PLANCHE FROMAGES

20

Manchego AOP, tomette brebis ail noir, tomme trois laits truffé, pain