

FORMULES DÉJEUNER

Lundi au vendredi 12h-15h

TACOS ou BURRITO + BOISSON 11,90

TACOSx3 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

TACOSx2 au choix : Quesadilla, Pollo, Végétarien, Lengua, Chorizo, Res *ou* Cordero

ENTRÉE au choix : Guacamole, Croquetas x2 *ou* Couteaux

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

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

DESSERT au choix : Flan mexicain, Moelleux au chocolat

ou (+2) Ganache chocolat

TACOSx2

Extra fromage fondant +2

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

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

Suivez-nous sur Instagram : @luzverdeparis

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



A PARTAGER

Tapas / Plat

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

PLATS

Tapas / Plat

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

DESSERTS

FLAN MEXICAIN Caramel	5
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6
GANACHE CHOCOLAT Sablé noisette, espuma fève de tonka et caramel	8 / 12 (grande)
CHURROS×3 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 MOISSIONS 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 CALCINAIRIES «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
Céréalier, 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 & Bélgique	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

Avocat, haricots, chips totopos

13 / 18

PLANCHE CHARCUTERIE & FROMAGES

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

20

PLANCHE CHARCUTERIE

Jambon de Bayonne, saucisson longanisse, poivron, pain

20

PLANCHE FROMAGES

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

20