

ENTREES Starters

GUACAMOLE	7,50€
Avocat broyé, jus de citron vert, oignon, coriandre, chips de maïs	
TEXAS SALAD	9,00€
Blanc de poulet, guacamole, œuf dur, comté, mimolette, tomate, salade, haricots rouges, sauce cocktail, servie dans une galette de blé	
SALADE PACIFIQUE	10,00€
Crevettes, maïs, ananas, comté, mimolette, tomate, salade, champignons, sauce cocktail	
SALADE NICOISE	8,50€
Cœur d'artichaut, salade, tomate, olive, poivron vert, thon, oignon, céleri, concombre, servie dans une galette de blé	
SALADE DES PYRENEES	10,00€
Magret de canard, pignons, pomme, avocat, tomate, champignons, oignon, salade	
CEVICHE	8,00€
Poisson cru mariné, guacamole, pico de gallo*	
QUESADILLA «Classique»	8,00€
Une tortilla de blé garnie de fromage fondu et de sauce roja (tomate et oignons) servi en 4 morceaux	
QUESADILLA «Chorizo»	9,00€
QUESADILLA « Saumon Fumé »	9,00€
QUESADILLA « Jalapenos Ananas »	9,00€
+ Guacamole	1,50€
NACHOS	10,00€
Chips de maïs, fromage fondu, pico de gallo*, crème fraîche, guacamole	
TEXAS NACHOS	x4 8,50€
Chips de blé, fromage fondu	x5 10,50€
purée de haricots roses, guacamole	x6 12,00€
QUESO DEL MARE	○○○ 8,50€
Pico de gallo*, fromage fondu, crevettes, ail	
QUESO FUNDIDO	○○○ 8,00€
Pico de gallo*, fromage fondu, chorizo	
QUESO GRANDE	○○○○ 12,00€
Del Mare ou Fundido pour 2 personnes	
* pico de gallo : tomate, oignon, coriandre / ○○○○ : servi avec 3 galettes	

VIANDES Meats Grills

STEACK TARTARE (200 gr.)	VF 13,50€
STEACK CANNIBALE	VF 10,00€
Fines tranches de viande de bœuf crues, huile d'olive, citron, ail, oignon, copeaux de Parmesan	
HAMBURGER (180 gr.)	VF 9,50€
CHEESEBURGER (180 gr.)	VF 10,50€
PAVE DE RUMSTEACK	VF 16,00€
(Minimum 220 gr.) Charolais	
ENTRECOTE XXL	VF 28,00€
(Minimum 420 gr.) Charolais	
FILET DE KANGOUROU	❄️ 16,00€
(Minimum 250 gr.) Australie	
La sauce supplémentaire	2,00€
Les viandes sont accompagnées au choix : de frites, salade verte, maïs en grain ou légumes du jour	

Cocktails

Margarita	8,50€
Téquila, jus de citron vert, triple sec	
Pichet Margarita (Pour 5 personnes)	34,00€
Téquila Sunrise	8,50€
Téquila, jus d'orange, grenadine	
Caipirinha Cachaça, citron vert, cassonade	8,50€
Punch Planteur	8,50€
Rhum, jus d'ananas et d'orange, grenadine	
Piña Colada	9,00€
Rhum, crème de coco, jus d'ananas	
Punch Coco	9,00€
Rhum, crème de coco - au choix : Nature ou Vanille	
Tiki	9,00€
Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, jus exotique, vanille, cannelle	
Mojito	8,50€
Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	
Mojito Fruits Rouges ou Exotique	9,00€
Mojito Pimento	9,50€
Mojito Royal + CHAMPAGNE	10,00€
sans alcool	
Virgin Mojito	6,50€
Virgin Fruits rouge ou Exotique	7,00€
Chantaco	6,00€
Jus d'orange, d'ananas et de passion, grenadine	
Smoothie	6,00€
RED LIGHT Fruits rouges mixés, jus de pomme	
EXO Fruits exotiques mixés, jus de pomme	
Pimento	4,00€
Boisson gazeuse aux arômes naturels de gingembre, tonic, piment	

de la MER Seafood

GAMBAS A L'AIL	❄️ 17,50€
Crevettes «Black Tiger» flambée cognac (5 pièces) garniture riz crème à l'ail servies sur assiette en fonte	
TARTARE DE DAURADE	❄️ 15,00€
Chair de dorade crue assaisonnée de citron et guacamole accompagné de riz et salade	

PATES Pasta

PATES AU BEURRE	6,50€
PATES FRAICHES AU SAUMON	11,00€
Tagliatelle, saumon fumé, crème fraîche	
PATES FRAICHES LE "SHIP"	10,00€
Tagliatelle, viande de bœuf, tomate, poivron, oignon, épices mexicaines, gratinées au fromage	
VEGGIE ENCHILADAS	VEGETARIEN 13,00€
Tortillas de maïs souples garnies de fromage, purée de haricots roses, guacamole, maïs en grain et riz	
VEGGIE TACOS	VEGETARIEN 13,00€
Tortillas de maïs croustillantes garnies de pico de gallo*, fromage, purée de haricots roses, guacamole, salade, maïs en grain et riz	



leship-texmex-06.com
OUVERT 7J/7 - MIDI & SOIR

Plat du Jour	10,50€
Menu du Jour	13,50€
Formule Tex-Mex	13,50€
à midi uniquement du lundi au vendredi	

SPECIALITES

TACOS

Tortillas de maïs croustillantes garnies de bœuf ou de poulet, épices, pico de gallo*, salade verte, fromage fondu, maïs en grains et riz

⇒ BŒUF	13,50€
⇒ MIXTE (Bœuf & Poulet)	13,00€
⇒ POULET	12,50€

FAJITAS

Lamelles de viande marinées et poêlées avec poivrons et oignon, sauce anglaise, servies sur assiette en fonte et accompagnées de 4 tortillas de blé, guacamole, purée de haricots roses et fromage râpé

⇒ BŒUF	17,50€
⇒ MIXTE (Bœuf & Poulet)	17,00€
⇒ POULET	16,50€
LA TORTILLA SUPPLEMENTAIRE	0,20€
LE RAMEQUIN DE GUACAMOLE	3,00€

ENCHILADAS

Tortillas de maïs souples garnies de viande de bœuf ou de poulet, gratinées au fromage, maïs en grain et riz

⇒ BŒUF	14,50€
⇒ POULET	14,00€

BURRITOS

Tortillas de blé souple garnie de viande de bœuf ou de poulet, purée de haricots roses, fromage, nappée de 2 sauces et crème fraîche, grains de maïs et riz

⇒ BŒUF	14,50€
⇒ POULET	14,00€

SINCRONIZADAS TEX-MEX

Assortiment de 3 tortillas garnies : Enchilada de poulet, Burrito de bœuf, Flautas de poisson & guacamole, accompagné de riz et maïs

DEGUSTATION TEX-MEX

Assortiment de chili con carne, tacos de poulet, spare ribs ou enchiladas de bœuf accompagné de maïs et guacamole

FORMULE
★ ENFANT ★ 7,90€
KID BURGER (100gr.) + **FRITES** ou **RIZ**
(Viande hachée de bœuf, ou poulet ou poisson pané)
+ 1 **BOISSON** (eaux, sodas)

demandez la carte
des desserts du SHIP

Rhums

Pour votre ti'punch 6 Rhums au choix

St James Blanc 40°, St James Paille 40°	6,50€
St James Ambré 45°	7,00€
St James Fleur de Canne Vieux 42°	8,00€
St James Fleur de Canne 55°	8,00€
Père Labat Blanc 59°	9,00€
Rhum Arrangé Maison	7,50€
Vieux St James CUVÉE 1765 42°	10,00€
Très Vieux Dillon 43°	12,00€
Ron Zacapa (Guatemala) 23 ans 40°	15,00€

Whiskies

JB Rare Blend 5cl	7,50€
Baby 3cl	4,00€
Jack Daniel's 40° 5cl	8,00€
Marker's Mark 45° (Kentucky Bourbon) 5cl	10,00€
Knockanda 43° (Single Mat 12 ans) 5cl	12,00€
Singleton 40° (Single Malt 12 ans) 5cl	10,00€
Paddy 40° (Irish whiskey) 5cl	8,00€
Laphroaig «Triple Wood» 48° (10 ANS) 5cl	12,00€

SPARE RIBS

Travers de porc au four, sauce douce servis avec maïs en grain, frites ou salade

FLAUTAS

Tortillas de maïs croustillantes farcies au poulet, garnies de guacamole, maïs et riz

CHIMICHANGA

Tortilla de blé «en chausson» garnie de cabillaud, fromage nappée de sauce cocktail accompagnée de maïs en grain et riz

CHILI CON CARNE

Haricots rouges, viandes de bœuf, tomate, oignon, poivron, mélange d'épices
GRATINÉ FROMAGE +1,00€

Aperitifs	Kir 16cl	4,20€
	Kir Royal 16cl	9,00€
	Coupe de Champagne 16cl	10,00€
	Pastis, Anisette 2cl	3,80€
	Martini, Campari 6cl	4,20€
	Suze, Porto Craft 6cl	4,00€
	Americano, Sangria Maison	5,00€
	Pichet de Sangria	20,00€
	Supplément sirop	0,20€
Alcools & Liqueurs	Tequila Cuervo, Mezcal 4cl	5,00€
	Tequila Frappée	4,00€
	Vodka, Gin	7,00€
	Manzana, Limoncello	6,00€
	Cointreau, Marie-Brizard	7,00€
	Bailey's, Malibu, Get 27	7,50€
	Cognac, Armagnac VSOP	8,00€
	Poire Williams, Calvados	7,50€
	Trou Mexicain	6,00€
	Supplément jus de fruits ou sodas	1,80€
Bières	Heineken 0.0 33cl. sans alcool	3,50€
	Pression Pelforth Blonde 25cl	3,70€
	Picon Bière 25cl	4,00€
	Pelforth Brune 33cl	5,00€
	Heineken, Pietra 33cl	5,00€
	Corona 35,5cl, Sol Blonde 33cl	5,00€
	Bud, Desperados, Cubanista 33cl	5,00€
	Brooklyn, Negra Modelo 35,5cl	6,00€
	Supplément sirop ou limonade	0,20€
Eaux Sodas	Coca-Cola, Schweppes, Oasis	3,50€
	Perrier, Orangina, Bitter	3,50€
	Vittel, Eau de Perrier 50cl	3,50€
	Vittel, San Pellegrino 1L.	4,60€
	Jus de Fruits	3,20€
	Ice Tea Pêche, Redbull	3,50€
	Sirop à l'eau, Limonade	2,00€
Boissons chaudes Cafés Alcoolisés	Expresso, Décaféiné	1,60€
	Noisette, Déca-noisette	1,80€
	Thé, Infusions	2,20€
	Capuccino	3,00€
	Cucaracha	4,50€
	Téquila et liqueur de café servi flambé	
	Café Mexicain	6,50€
	Café, téquila, liqueur de café, cannelle	
	Café Antillais	8,50€
	Café, rhum blanc, sucre de canne, cannelle, crème	
	Irish Coffee au Paddy	8,50€