

Boissons

BOISSONS FROIDES

Agua de Jamaïca 6 € <i>Préparation maison à base de fleur d'hibiscus 50cl</i>
Thé froid <i>Infusion maison 33cl</i> 4 €
Soft Coca 33cl, jus de fruits 25cl 4 €
Eau minérale ou pétillante 50cl / 75cl 4 € / 7 €
Carajillo <i>Digestif café froid 25 cl</i> 8 €

BOISSONS CHAUDES

Thé chaud <i>Infusion maison</i> 5 €
Café de Olla <i>avec une touche de cannelle et épices</i> 3,5 €
Café 3 €



COCKTAIL SANS ALCOOL

Virgin margarita <i>avec une touche de mangue ou fleur d'hibiscus, du sirop d'agave Bio 25cl</i> 9 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL (sirop d'agave Bio)

Margarita la clasica 25cl 12 €
Mezcarita la clasica <i>avec du mezcal 25cl</i> 13 €
Hibiscus mezcalita <i>du mezcal et la boisson maison hibiscus 25cl</i> 13 €
Tequila sunrise 25cl 12 €
Paloma <i>Tequila et jus de pamplemousse fraîchement pressé 25cl</i> 11 €

SHOTS 4cl

Tequila 1800 6 €
Mezcal Local 7 €

BIÈRES

Corona 33cl 7 €
Mexicaine 33cl 8 €
Bière pression Heineken 25cl / 50cl 4 € / 8 €

VINS

	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Blanc Chardonnay <i>Roussillon 2023</i> 5 € 20 €		
Rosé Bio Espadon 5 € 20 €		
Rouge La Soulane <i>Roussillon 2023</i> 6 € 25 €		

28 rue Anatole France
92300 Levallois-Perret
01 84 11 10 87

Du lundi au vendredi : 11h45-14h15
Du mercredi au samedi : 18h-22h



RÉSERVER VOTRE TABLE EN LIGNE!



SUIVEZ-NOUS!
maizal.levallois



Création graphique
et impression LebeauMenu.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Maizal

Restaurant Mexicain

MENU



Tortillas artisanales et préparées avec du maïs français (cultivé dans le Loiret).

Viandes françaises effilochées à la main, marinées et mijotées pendant des heures sur place.

Nos plats sont "fait maison", préparés à la commande devant les clients et dans la tradition mexicaine.

Entrées / À partager

GUACAMOLE

servi avec des totopos de maïs artisanaux

Guacamole frais préparé avec des avocats écrasés à la main, tomates, oignons et une touche de citron.

Idéal pour accompagner tous vos plats !

Individuel 6,5 €
À partager 13 €

QUESADILLAS

Tortillas artisanales de blé français souples

garnies de fromage fondu, pico de gallo frais, sauce crémeuse à l'avocat et de haricots.

6 € 12 €

ENCHILADA

Uniquement le soir

Tortilla de maïs artisanale garnie d'un effiloché de volaille Tinga de pollo napée de la traditionnelle Salsa Verde et crème fraîche.

8 €

NACHOS

Uniquement le soir

Totopos de maïs artisanaux nappés de fromage fondu, avec haricots noirs, pico de gallo frais, sauce crémeuse à l'avocat et jalapeno (peu piquant).

13 €

ENTRÉE DU JOUR

Selon la saison et les envies du Chef : soupe, Aguachile, salade (...)



Formules Midi



1 BURRITO
(garniture au choix)



1 BOISSON SOFT
(Coca, thé froid maison,
jus de fruits, eau)

..... 15 €

+ 4€ Salade de fruits
(Petite portion)

TACOS
(vendu par 3 - garniture au choix)



1 BOISSON SOFT
(Coca, thé froid maison,
jus de fruits, eau)

..... 18 €

+ 4€ Salade de fruits
(Petite portion)

Plats

BURRITO

Uniquement le midi

14 €

Tortilla de blé souple (garniture au choix)

Barbacoa de Bœuf

Bœuf tendre et juteux, effiloché et mijoté dans son jus, et servi avec de l'oignon frais et de la coriandre.

Poulet Tinga

Poulet effiloché à la sauce chipotle, servi avec pico de gallo frais et sauce crémeuse avocat.

Cochinita ahumada

Effiloché de porc tendre et mijoté lentement dans sa sauce barbecue.

Champignons au Thym

Champignons cuits avec du thym frais, accompagnés d'une sauce crémeuse aux pois chiches.

Individuel 6 €
Vendus par 3 16 €

TACOS

Tortillas de maïs artisanales (garniture au choix)

Barbacoa de bœuf

Bœuf tendre et juteux, effiloché et mijoté dans son jus, et servi avec de l'oignon frais et de la coriandre.

Cochinita ahumada

Effiloché de porc tendre et mijoté lentement dans sa sauce barbecue.

Poulet Tinga

Poulet effiloché à la sauce chipotle, servi avec pico de gallo frais et sauce crémeuse avocat.

Crevettes Gobernador (+ 2€)

Uniquement le soir

Crevettes sautées à la bière, servies avec une mayonnaise maison au chipotle.

Champignons au thym

Champignons cuits avec du thym frais, accompagnés d'une sauce crémeuse aux pois chiches.

ENCHILADAS

Tortillas de maïs artisanales garnies d'un effiloché de volaille Tinga de pollo napée de la traditionnelle Salsa Verde et crème fraîche.

19 €

PLAT DE SAISON à la mexicaine

Selon la saison et les envies du Chef.

Desserts

RIZ AU LAIT

Délicieux riz au lait, noix de pécan caramélisées, zeste de citron vert.

9 €

DESSERT DU JOUR

Salade de fruits, gâteau maison...

Prix nets en euros, service compris. Liste des ingrédients et des allergènes sur demande.