



À l'origine de ce projet deux personnes: Stéphanie qui vient du département juste à côté (le 73!) et Cuauhtli (dit Co), ce beau mexicain qu'elle rencontra à Guadalajara lors de sa dernière année d'études au Mexique en 2011/2012.

Ils commencèrent leur vie ensemble en France le 31 décembre 2012. Elle fut ponctuée de saisons en tant que serveur, serveuse, barman, assistants de direction tout d'abord dans l'hôtel-bar-restaurant familial à Val-Cenis, puis sur l'île de Noirmoutier et enfin en Australie. Ensuite chacun reprit son projet professionnel initial: Cuauhtli, architecte/dessinateur et Stéphanie, responsable de rayon à Decathlon (Épagny) et ils posèrent leurs valises dans cette belle ville d'Annecy aux multiples facettes. C'est lors de leur voyage au Mexique en décembre 2016 qu'ils décidèrent d'ajouter une nouvelle facette à leur ville de cœur: le premier restaurant mexicain authentique annécien, qui ouvrit ses portes le 8 janvier 2018.

Passionnés de cuisine et conquis par les saveurs culinaires mexicaines, ils vous présentent le résultat de l'élaboration de leur carte alliant tradition et créativité. Ils vous invitent à partager, à travers leur joie de vivre et leurs sourires contagieux, un véritable voyage mexicain au sein de leur restaurant LAC CASA dans un décor typique avec des clins d'œil culturels qui n'ont pas fini de vous surprendre. Ce lieu se veut convivial et riche d'échanges autour de bons plats concoctés par des mexicains et de boissons plus originales les unes que les autres.

Sachez qu'ils ne se laisseront pas de vous raconter le Mexique en français, en espagnol ou en anglais: sa culture, ses us et coutumes, des anecdotes, etc., spontanément ou au gré de vos interrogations sur les boissons, les plats, la déco ou ce qui vous inspire. D'ailleurs restez informés, des événements mexicains y sont fêtés régulièrement...

*Bonne découverte et bonne dégustation...
Passez un agréable moment chez vous !*



NOS PLATS SONT SERVIS NON PIMENTÉS,
NOS SAUCES PIMENTÉES MAISON SONT À VOTRE DISPOSITION

Entrées

Le Sauté d'Avocat ◊ 8€

Avocat poêlé aux saveurs surprenantes, oignons et salade verte

Los Tres Amigos ◊ 8€

3 Quesadillas accompagnées de pico de gallo et avocat

À partager (2 personnes)

La Playa ◊ 9€

Totopos nappés de fromage fondu maison, pico de gallo et jalapeños

Lac Casa ◊ 12€

Guacamole servi dans un molcajete et totopos
Avocat, pico de gallo, citron vert, coriandre et l'ingrédient mystère à trouver (c'est un fruit)

Menu enfant

◊ 14€ ◊

1 Boisson

Un cocktail de fruits : ananas et fruit de la passion

1 Plat

QuesaDino : une quesadilla faite maison en forme de dinosaure, accompagnée d'une boulette de bœuf, de sauce tomate et d'un épi de maïs

1 Dessert

Un Grand Cookie aux pépites de chocolat et aux Smarties fait maison

Vocabulaire

Barbacoa : plat ancestral de bœuf cuit pendant de nombreuses heures à basse température

Chipotle : piment mexicain fumé de force moyenne

Frijoles : haricots noirs cuits à la mexicaine (se prononce «frirolesse»)

Jalapeño : piment mexicain vert de force moyenne

Molcajete : pierre volcanique taillée à la main d'origine préhispanique

Nopales : feuilles de cactus mexicaines (goût entre les haricots verts et le poivron vert)

Pico de gallo : dés de tomates, oignons et coriandre fraîche

Poulet pibil : plat préhispanique de poulet cuisiné à l'achiote (épice mexicaine à base de fleurs)

Quesadilla : tortilla garnie de fromage fondu
Queso = fromage en espagnol

Riz à la mexicaine : riz aux petits pois et maïs

Taco : tortilla contenant une garniture et qui se mange généralement avec les doigts

Tortilla : galette de maïs blanc souple

Totopos : tortillas de maïs, découpées en triangle et frites par nos soins



Plats

en image



Le Big Smile (végétarien) ◊ 13 €

1 grande galette de blé garnie de fromage fondu et d'une garniture au choix: Champignons ou Frijoles ou Nopales
Accompagnée de pico de gallo, d'avocat et de sauce tomate maison

Los Tacos ◊ 15 €

3 tortillas de maïs, garnies: 1 poulet pibil et ananas, 1 barbacoa et nopales, 1 chorizo maison et maïs; sauce tomate maison, citron vert et coriandre fraîche

El Burrito ◊ 16 €

1 grande galette de blé garnie de poulet pibil, frijoles, riz à la mexicaine, fromage fondu maison et oignons rouges marinés au vinaigre et au sirop d'agave
Accompagnée de pico de gallo, salade verte aux sauces vinaigrettes maison: mangue et fruits rouges

Le Végétarien avec des champignons à la place du poulet ◊ 16 €

Le Vegan avec des champignons et avocat, sans fromage ◊ 16 €

Le Ceviche ◊ 17 €

Poisson frais (dorade), mariné pendant plusieurs heures dans du citron vert, pico de gallo; Servi froid dans un molcajete. Accompagné de totopos, de riz à la mexicaine et de crème au chipotle

El Volcan ◊ 19 €

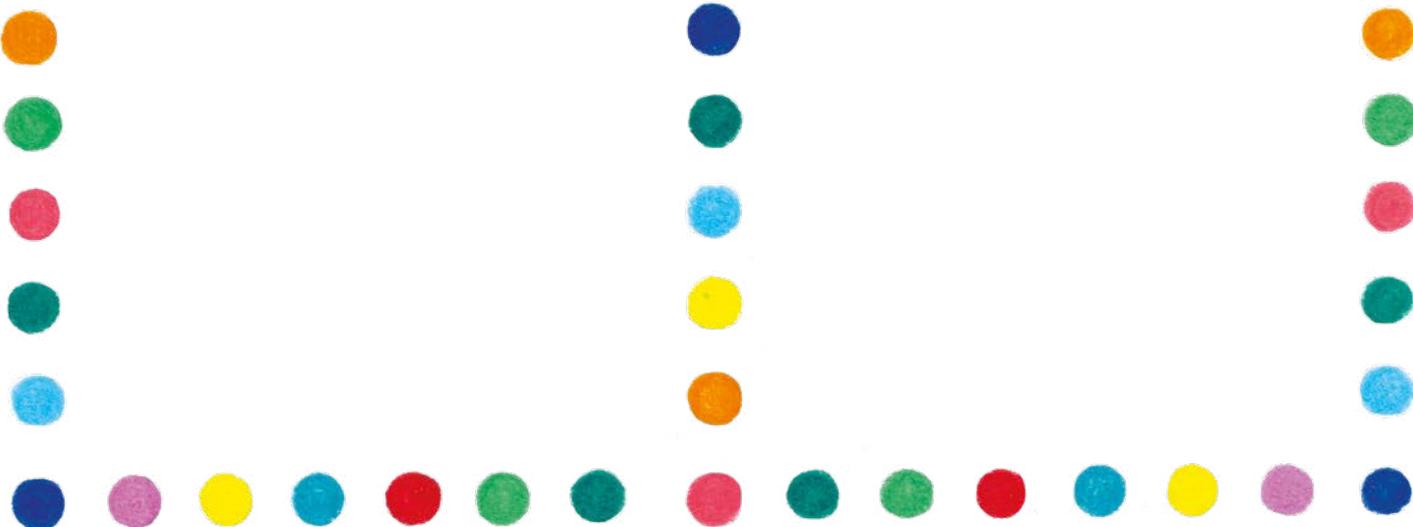
Molcajete chaud garni de fromage fondu, chorizo maison, poulet, nopales et oignons
Accompagné de 3 tortillas de maïs, de frijoles et de sauce tomate maison

El Asado borracho ◊ 21 €

Succulente entrecôte argentine issue d'un élevage en pleine nature, flambée au Tequila
Accompagnée de riz à la mexicaine, d'une feuille de nopal grillée et d'une sauce maison

Suggestion du mois

Événements



Desserts maison

Mousse au chocolat ◊ 7€

À base de l'authentique chocolat mexicain et amandes caramélisées

Tiramisú mexicain ◊ 7€

Superposition de couches de biscuits María (petits-beurre) imbibés de café bio mexicain, Mousse de crème fleurette et mascarpone, authentique chocolat mexicain râpé

Flan au maïs ◊ 7€

Flan revisité par nos soins et Cajeta (confiture de lait mexicaine)

Boissons chaudes

Café • Caféphile ◊ 2€

Torréfacteur passionné basé à Charvonnex nous élabore lui-même ce café Bio du Mexique, de la ville de Chocamán, Veracruz. Café suave aux notes cacaoées

Thés Bio ◊ 3€

Blanc fleuri | Vert menthe | Tisane de plantes

Alcools 4cl

100% mexicains

Tequila Reposado 38% ◊ 7,5€

Agaves bleues cuites à ciel ouvert. Arômes de vanille, de bois et de miel d'agave

Raicilla 40% ◊ 7,5€

Distillat d'agaves au profil herbacé avec des notes d'agrumes et un léger goût fumé

Mezcal Espadín 40% ◊ 7,5€

Agaves vertes cuites sous terre artisanalement. Goût herbacé, végétal et fumé

Liqueur de Maïs 30% ◊ 7€

Parfum gourmand de maïs doux parfaitement équilibré, notes de vanille et de caramel

Rhum Hongos 40% ◊ 7€

Aux champignons ancestraux. Arômes boisés et de caramel avec des notes d'épices

Whisky 100% Maïs 43% ◊ 7€

En bouche: un cœur de maïs grillé, des notes de miel et de vanille, touche de thé noir

Dégustation [3 x 2cl] ◊ 10€

3 alcools au choix, à vous de choisir!

Les alcools à base d'agaves et la dégustation sont accompagnés de quartiers d'orange ainsi que de Tajin: poudre mexicaine à base de citron vert déshydraté, de sel et de piments secs

Suivez-nous et laissez-nous un commentaire!



Conception graphique: www.leagosselin.fr / @imleag



Vins rouges

Gato Negro • Cabernet Sauvignon [Chili – 13%] Vin fruité et léger aux arômes de groseilles et de mûres	24 €	12 €	5 €
Cameleon • Malbec Bio [Argentine – 14%] Bouche souple et veloutée aux arômes de prune mûre	32 €	16 €	6 €
Che Mendoza • Syrah [Argentine – 13%] Arômes de fruits noirs, de vanille et d'épices douces	28 €	14 €	5,5 €
L.A. Cetto • Cabernet Sauvignon [Mexique – 13,5%] Arômes de fruits noirs avec des notes boisées	28 €	14 €	5,5 €
Mapu • Carmenere [Chili – 14%] Vin puissant aux notes de myrtilles, de cerises noires et d'épices fraîches	30 €	15 €	6 €

Vins blancs

L.A. Cetto • Chardonnay [Mexique – 13%] Bouche douce et épicée, arômes de fruits exotiques	28 €	14 €	5,5 €
Cameleon • Chardonnay Bio [Argentine – 13%] Bouche sur la rondeur et la fraîcheur, arômes de fruits jaunes	30 €	15 €	6 €

Vins rosés

L.A. Cetto • Cabernet Sauvignon [Mexique – 12,5%] Bouche souple et acidulée, arômes intenses d'agrumes et de groseille	28 €	14 €	5,5 €
Gato Negro • Cabernet Sauvignon [Chili – 12,5%] Bouche ronde et vive, arômes élégants de fruits rouges frais	24 €	12 €	5 €

* La Demi-Bouteille est servie dans une carafe



Cocktails

Michelada ◊ 8 €

Corona + jus de citron vert, jus de tomate, sauce Maggi, Tabasco

El Cuba ◊ 8 €

Rhum ambré, jus de citron vert, jus de fruit de la passion

Margarita ◊ 9 €

Tequila, Triple sec, sel fin, jus de citron vert, eau gazeuse

Teq' Killing Me ◊ 9 €

Tequila, sirop d'hibiscus maison, jus de citron vert, jus d'ananas + vin rosé Gato Negro

Chill - ito ◊ 10 €

Mezcal + Pimento : boisson gazeuse au gingembre, tonic et piment

Margarita Loca ◊ 10 €

Tequila, Liqueur de Jalapeño, sel fin, jus de citron vert, eau gazeuse

Cocktails sans alcool

La marque BORDERLINE est une gamme de cocktails de fruits 100% naturels, d'épices et d'une bonne dose d'originalité.

Poète Maudit ◊ 4,5 €

Tomate, poivron rouge, piment d'Espelette

Hippie Rebelle ◊ 4,5 €

Ananas, passion, hibiscus

Nymphette Délicieuse ◊ 4,5 €

Fraise, goyave, violette

Cougar Puritaine ◊ 4,5 €

Citron vert, mangue, verveine

Boissons gazeuses

La marque BÚHO est une gamme de sodas 100% mexicains.

Kola Original ◊ 4,5 €

Mangue - Fruits de la Passion ◊ 4,5 €

Grenade - Hibiscus ◊ 4,5 €

Citron vert - Menthe ◊ 4,5 €

Pimento ◊ 4,5 €

Boisson au gingembre, tonic et piment

Perrier 33cl ◊ 3 €

Badoit 1L ◊ 5 €

Bières bouteilles

100% mexicaines

Corona 4,5% ◊ 5,5 €

Blonde aux saveurs de céréales et de citron

Sol 4,5% ◊ 5,5 €

Blonde avec de légères notes de maïs

Siervo 5,5% ◊ 6 €

Blanche artisanale brassée avec des zestes d'orange

Muerte 5% ◊ 6 €

Ambrée artisanale aux notes de caramel

IPA 7% ◊ 6 €

Ipa artisanale aux arômes d'agrumes et de pins

Alcools 4cl

100% mexicains

Tequila Reposado 38% ◊ 7,5 €

Agaves bleues cuites à ciel ouvert
Arômes de vanille, de bois et de miel d'agave

Raicilla 40% ◊ 7,5 €

Distillat d'agaves au profil herbacé
avec des notes d'agrumes et un léger goût fumé

Mezcal Espadín 40% ◊ 7,5 €

Agaves vertes cuites sous terre artisanalement
Goût herbacé, végétal et fumé

Liqueur de Maïs 30% ◊ 7 €

Parfum gourmand de maïs doux parfaitement équilibré,
notes de vanille et de caramel

Rhum Hongos 40% ◊ 7 €

Aux champignons ancestraux
Arômes boisés et de caramel avec des notes d'épices

Whisky 100% Maïs 43% ◊ 7 €

En bouche : un cœur de maïs grillé, des notes de miel
et de vanille, touche de thé noir

Dégustation [3 x 2cl] ◊ 10 €

3 alcools au choix, à vous de choisir!

¡Salud!