



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 €

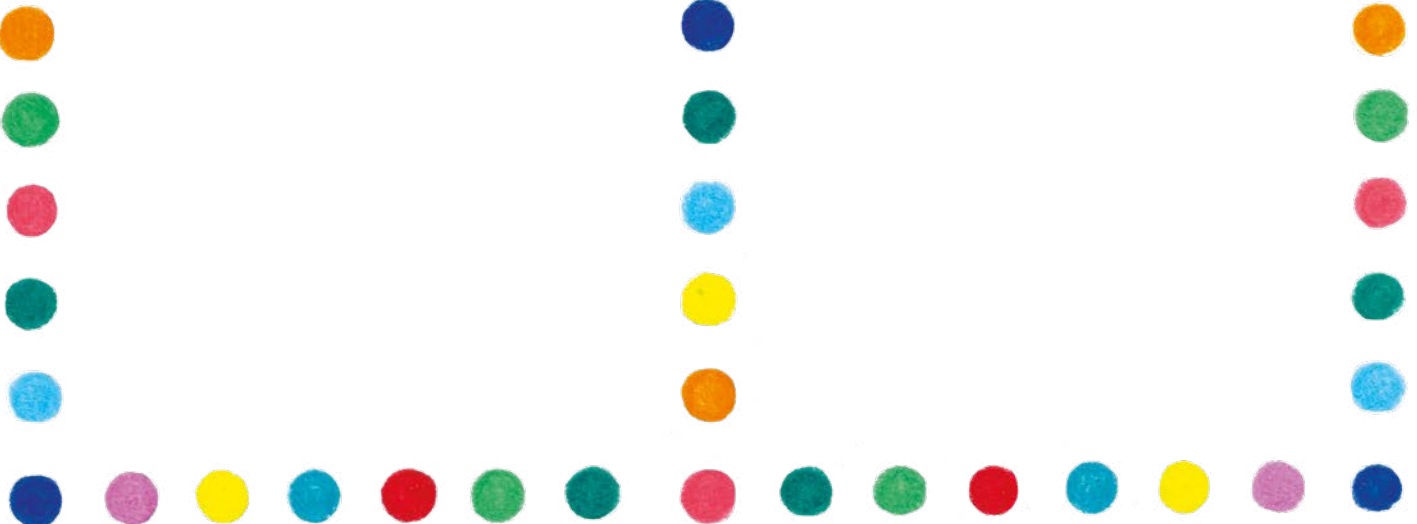
Molcajete chaud garni de fromage fondu, chorizo maison, poulet, nopales et oignons  
Accompagné de 3 tortillas de maïs, de frijoles et de sauce tomate maison

## 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](http://www.leagosselin.fr) / @imleag



75cl



37,5cl\*



12cl

## 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!