



RESTAURANT
REY_{DEL}TACO

MENU DÉJEUNER

@REYDELTACO

MOLLETES

MOLLETES 3 QUESOS 18,00 \$

Servi sur pain français, fèves noires, fromage Oaxaca, Panela, Cotija et notre fameux « Pico de Gallo ».

Open-faced sandwich with black beans, Oaxaca cheese, Panela, Cotija and our famous “Pico de Gallo”.

MOLLETES ARRACHERA 21,00 \$

Servi sur pain français, fèves noires, fromage Oaxaca, notre fameux « Pico de Gallo » et arrachera.

Open-faced sandwich with black beans, Oaxaca cheese and our famous “Pico de Gallo” and arrachera.

HUEVOS

DIVORCIADOS 16,00 \$

Deux œufs miroir sur deux tortillasde maïs nappées d’une sauce verte et rouge, fromage Oaxaca et crème sure.

Two eggs, sunny side up, on two corn tortillas coated with green and red sauce, Oaxaca cheese and sour cream.

RANCHEROS 16,00 \$

Deux œufs miroir sur deux tortillas de maïs nappées d’une sauce rouge, fromage Oaxaca et crème sure.

Two eggs, sunny side up, on two corn tortillas coated with red sauce, Oaxaca cheese and sour cream.

CHILAQUILES REY 24,00 \$

2 œufs au choix, avec choix de viande; poulet ou boeuf , sur un lit de croustilles de maïs, fromage Oaxaca, crème sure.

2 eggs, any style, choice of meat; chicken or beef, on a bed of corn tortilla chips, Oaxaca cheese and sour cream.

CHILAQUILES 18,00 \$

2 œufs au choix sur un lit de croustilles de maïs, fromage Oaxaca, crème sure.

2 eggs, any style, on a bed of tortillas chips, Oaxaca cheese and sour cream.

OMELETTES

QUEBEQUENSE 18,00 \$

Trois œufs avec jambon, tomates et oignons.

Three eggs with ham, tomatoes and onions.

CHAMPIÑÓN 18,00 \$

Trois œufs avec champignons.

Three eggs with mushrooms.

3 QUESOS 18,00 \$

Trois œufs avec fromage Oaxaca, Panela et Cotija.

Three eggs with Oaxaca, Panela and Cotija cheese.

ESPECIALIDADES

TAMALES 17,50 \$

Deux pâtes de maïs cuites en papillote dans leur feuile, farcies de poulet et garnies d’une sauce divorcée vert et rouge, fromage et crème sure. Servie avec riz et fèves noires.

Small corn, meal patties steamed in a con leaf wrapper, stuffed with chicken and topped with green and red sauce, cheese ans dour cream. Served with rice and black beans.

SINCRONIZADA JAMÓN 17,00 \$

Deux tortillas de blé garnies de fromage Oaxaca et de jambon.

Two wheat tortillas filled with Oaxaca cheese and ham.

ENFRIJOLADAS 22,00 \$

3 tortillas de maïs farcies d’un choix de viande (arrachera ou poulet), fèves noires, sauce, fromage Oaxaca et crème sure.

3 corn tortillas, choice of meat (arrachera or chicken), black beans, sauce, Oaxaca cheese and sour cream.

BOISSONS

AGUA DE JAMAICA P : 5.50 \$ | G : 9.95 \$

Infusion d’hibiscus mexicaine.
Mexicain hibiscus infusion

TAMARINDO P : 5.50 \$ | G : 9.95 \$

Boisson faite avec la pulpe de tamarin du Mexique, boisson acide et riche en sucre.
Tamarind juice, best described as sweet and sour in taste.

HORCHATA P : 5.50 \$ | G : 9.95 \$

Eau de riz et cannelle, boisson sucrée bue fraîche.
Sweet drink made of rice and cinnamon, usually served cold.

CAFE DE OLLA 3,00 \$

Boisson chaude faite avec piloncillo (cassonade) et cannelle.
Hot drink made with piloncillo (brown sugar) and cinnamon.

COCA COLA MEXICANA 4,45 \$

Eau gazéifiée, sucre de canne, colorant au caramel, acide phosphorique, arôme naturel, caféine.
Carbonated water, cane sugar, caramel colour, phosphoric acid, natural flavour, caffeine.

BOISSON GAZEUSES 3,00 \$

Coca-Cola, Coke diète, Coke zéro, Canada Dry, Fanta, Nestea, 7Up, Perrier.
Coca-Cola, Diet Coke, Coke Zero, Canada Dry, Fanta, Nestea, 7Up, Perrier.

IMPORTED SOFT DRINKS 4,45 \$

JARRITOS : MANGUE, ANANAS, TAMARIN, FRAISE, GOYAVE, SANGRIA
Jarritos: Mango, Pineapple, Tamarind, Strawberry, Guava, Sangria



RESTAURANT
REY_{DEL}TACO

@REYDELTACO

ANTOJITOS

NACHO TRADICIONAL 12,50 \$

Nos fameuses croustilles faites maison, garnies de sauce tomate, fromage et crème sure, guacamole et haricots.

Our famous homemade tortilla chips topped with our tomato sauce, cheese and sour cream, guacamole and beans.

CHORIQUESO 14,50 \$

Mélange de fromage mexicain fondu avec des morceaux de chorizo faits maison. Servi avec tortilla de blé.

Melted Mexican cheese blend with homemade chorizo bites. Served with wheat tortilla.

NACHOS SUPREMO 19,95 \$

Croustilles faites maison, garnies de viande hachée, légumes sautés, bœuf grillé, fromage, crème sure, coriandre et oignons. Servies avec fèves noires et guacamole.

Our famous homemade tortilla chips topped with ground meat, sautéed vegetables, grilled beef, cheese, sour cream, coriander and onions. Served with black beans and guacamole.

GORDITA 17,50 \$

Gordita servie avec riz, fèves noires et guacamole.

Gordita served with rice, black beans and guacamole.

NACHOS VÉGÉTARIEN 18,95 \$

Croustilles faites maison, garnies de sauce tomate, légumes sautés, fromage, crème sure, coriandre et oignons. Servies avec riz, fèves noires et guacamole.

Our famous homemade tortillas chips topped with our tomato sauce, sautéed vegetables, cheese and sour cream. Served with rice, black beans and guacamole.

PLATO NIÑO 12,00 \$

Portion de poulet avec riz et feves noires.

Portion of chicken with rice and black beans.

GUACAMOLE 10,50 \$

Cette trempette est faite d'avocats frais, de tomates, coriandre, oignons et de jus de lime. Servie avec croustilles.

Made of fresh avocados, tomatoes, coriander, onions and lime juice. Served with tortilla chips.

SOUPES

POZOLE 12,50 \$

Soupe traditionnelle du Mexique avec maïs « pozolero ». Au choix : poulet ou porc. Servie avec laitue, radis, piments « de árbol », coriandre, oignons et origan.

Traditional Mexican soup made with pozolero grain corn. Choice of chicken or pork. Served with lettuce, radish, “de árbol” chili, coriander, onions and oregano.

BIRRIA 19,95 \$

Soupe-repas avec agneau ou bœuf assaisonné de sauce aux piments guajillo. Servie avec coriandre, oignons, origan et piment « de árbol ».

Meal-soup made of lamb or beef flavoured with guajillo chili. Served with coriander, onions, oregano and “de arbol” chili.

MENUDO 18,95 \$

Soupe-repas avec tripes de bœuf assaisonnées de sauce aux piments guajillo. Servie avec coriandre, oignons, origan et piment « de árbol ».

Meal soup made of beef tripe flavoured with guajillo chili. Served with coriander, onions, oregano and “de árbol” chili.

SOPA DE TORTILLA 10,50 \$

oupe traditionnelle mexicaine élaborée à partir de croustilles dans un bouillon avec tomates sautées et chili guajillo ; servie avec guacamole, fromage et crème sure.

Traditional Mexican soup made of tortilla chips in a broth, with sautéed tomatoes and guajillo chili, served with guacamole, cheese and sour cream.

TACOS

BARBACOA *	19,00 \$
CARNE *	18,00 \$
CARNITAS*	18,00 \$
CHORIZO *	18,00 \$
SUADERO*	19,00 \$
ARRACHERA	20,00 \$
LENGUA	20,00 \$
PASTOR *	18,00 \$
POLLO *	18,00 \$

VEGETARIANO*	19,00 \$
Légumes frais du jardin sautés, servis avec guacamole, riz, fèves noires et laitue.	
Fresh vegetables from the garden sautéed, served with guacamole, rice, black beans and lettuce.	
SINALOA	21,00 \$
Tortillas de blé mélangées de crevettes et fromage. Servies avec riz et salade.	
Wheat tortillas with shrimp and cheese. Served with rice and salad.	

BIRRIA	20,00 \$
3 tacos d'agneau avec fromage, accompagnés de guacamole, riz et d'un petit consommé.	
3 lamb tacos with cheese, accompanied by guacamole, rice and a small consommé	
CABEZA	19,00 \$
Tacos de tête de bœuf cuite à la vapeur, servis avec des oignons, de la coriandre et de la sauce.	
Steamed beef head tacos served with onions, cilantro and sauce.	

PESCADO*	20,00 \$
Poisson blanc et légumes grillés. Servis avec riz et salade.	
White fish and grilled vegetables. Served with rice and salad.	
COSTILLA	21,00 \$
Entrecôte de bœuf. Servie avec riz et salade.	
Beef rib steak. Served with rice and salad.	

TACOS POUR PARTAGER - TACOS TO SHARE

Servis avec tortillas, oignons, coriandre, limes et sauce. : 1/4 kg pour 21,50 \$ | 1/2 kg pour 36\$ et 1 kg pour 65 \$
Served with tortillas, onions, coriander, limes and sauce. : 1/4 kg for \$ 21.50 | 1/2 kg for \$36 and 1 kg for \$65

TORTAS

WRAP	Ou 16\$ en trio Inclue frites et boisson
13,95 \$	
Tortilla de blé de 12” farcie de laitue, riz, guacamole, sauce et fromage, au choix de poulet, bœuf, porc, chorizo, crevette, poisson ou végétarien.	
12” wheat tortilla filled with lettuce, rice, guacamole, sauce and cheese, choice of chicken, beef, pork, chorizo, shrimp, fish or vegetarian.	

QUERETANA
19,00 \$
Agneau cuit lentement, garni de sauce tomate verte, coriandre, oignons et fèves noires.
Slow-cooked lamb topped with green tomato sauce, coriander, onions and black beans.

CUBANA

21,00 \$

Porc, filet mignon, chorizo, poulet,
jambon et 2 œufs, garnis de fromage,
tomates, laitue et guacamole.

Pork, filet mignon, chorizo, chicken,
ham and 2 eggs, topped with cheese,
tomatoes, lettuce and guacamole.

HIDALGUENSE
19,00 \$
Porc effiloché style Michoacán, sauce chipotle.
Pulled pork Michoacán style with chipotle sauce.

TIERRA

PLATO DEL DÍA 21,00 \$

Choix de viande avec légumes sautés. Au choix de deux viandes : chorizo, poulet ou bœuf. Servi avec riz, chili con carne, salade et guacamole.

Choice of meat with sautéed vegetables. Choice of two meats: chorizo, chicken, or beef. Served with rice, chili con carne, salad and guacamole.

ARRACHERA ESPECIAL 29,95 \$

Gros morceaux de bavette grillée, sous la supervision du chef, servis avec salade, riz et guacamole.

Large piece of grilled flank steak, prepared under the chef's supervision, served with salad, rice and guacamole.

PLATO QUERETANO 24,95 \$

3 quesadillas farcies avec fromage, filet mignon, agneau et carnitas, servies avec salade, riz et guacamole.

3 quesadillas filled with cheese, filet mignon, lamb and carnitas pork. Served with salad, rice and guacamole.

TAMALES 17,50 \$

Deux pâtes de maïs cuites en papillote dans leurs feuilles, farcies de poulet et garnies d'une sauce divorcée verte et rouge, fromage et crème sure. Servies avec riz et fèves noires.

Two cornmeal patties steamed in a corn leaf wrapper, stuffed with chicken and topped with green and red sauce, cheese and sour cream. Served with rice and black beans.

BURRITO TRADICIONAL 18,00 \$

Choix de viandes et laitue enroulés dans deux tortillas de 8", garnies de sauce tomate, fromage et crème sure, servi avec riz et fèves noires.

Choice of meat with lettuce wrapped in two 8" tortillas and topped with tomato sauce, cheese and sour cream, served with rice and black beans.

PLATO VÉGÉTARIEN 20,00 \$

Légumes frais du jardin sautés, laitue, fèves noires, riz, guacamole, fromage et crème sure, servie avec tortillas de blé.

Sautéed vegetables, lettuce, black beans, guacamole, cheese, rice and sour cream, served with corn tortillas

SOPES 17,50 \$

Trois tortillas de maïs faites à la main avec un choix de viande, garnies de fèves noires, fromage, laitue et crème sure. Au choix : bœuf, poulet, porc ou chorizo. Servies avec riz, salade et guacamole.

Three handmade corn tortillas with a choice of meat, black beans, cheese, lettuce and sour cream. Choice of beef, chicken, pork or chorizo. Served with rice, salad and guacamole.

BURRITO REY 19,50 \$

Porc carnitas et laitue enroulés dans une tortilla de blé de 12", garnie de sauce tomatillo verte, fromage et crème sure, servi avec riz et fèves noires.

Carnitas pork and lettuce wrapped in a 12" wheat tortilla and topped with green tomatillo sauce, cheese and sour cream, served with rice and black beans.

FLAUTAS 17,50 \$

4 tacos farcis au poulet, servi avec de la laitue, de la crème fraîche, de la tomate et du radis, servi avec une sauce vert ou rouge non épicée

4 chicken-stuffed tacos, served with lettuce, sour cream, tomato and radish, with a choice of mild green or red sauce

TACO BOWL 19,00 \$

Salade de laitue, chili con carne, riz, fèves noires, bœuf grillé, légumes sautés avec crème sure et guacamole. Servie dans un bol en tortilla de blé frit, plus fromage mexicain.

Mixed salad in a fried wheat tortilla bowl with lettuce, chili con carne, rice, black beans, grilled steak and sautéed vegetables with sour cream and guacamole.

GRILLADE 24,95 \$

Assiette de grillades mixtes avec agneau, bœuf mariné, poulet et chorizo, servie avec guacamole, riz, chili con carne, salade et fèves noires.

Mixed grill with lamb, marinated beef, chicken and chorizo, served with rice, black beans, chili con carne, salad and guacamole.

MAR

COMBO SUPREMO DEL MAR 24,95 \$

Filet du poisson grillé doucement assaisonné aux fines herbes et vin blanc, servie avec 3 crevettes de golf du mexique avec notre fameuse salsa ranchera

Grilled fish fillet delicately seasoned with herbs and white wine, served with 3 shrimp from the Gulf of Mexico and famous ranchera sauce

QUESADILLA DE CAMARÓN 22,00 \$

Tortillas de blé avec mélange de crevettes et fromage. Servies avec riz et salade.

Wheat tortillas with shrimp and cheese. Served with rice and salad.

CEVICHE 21,00 \$

Poisson cru ou crevettes marinés avec jus de lime, servis avec coriandre, tomates, oignons et avocat. Au choix : poisson ou crevettes.

Raw fish or shrimp marinated with lime juice, coriander, tomatoes, onions and avocado. Choice of fish or shrimp.

BURRITO DEL MAR 21,00 \$

Version marine de notre fameux burrito del rey, à votre choix de poisson, crevettes, ou mixte

Sea version of famous burrito del Rey, choice of fish, shrimp, or mixed

CAMARONES A LA DIABLA 23,00 \$

Crevettes cuisinées avec piments guajillo, chipotle, habanero et ail.

Shrimp cooked with guajillo, chipotle and habanero peppers and garlic.

CAMARONES AL AJO 23,00 \$

Crevettes cuisinées avec ail et vin blanc.

Shrimp cooked with garlic and white wine.

TACO DE PULPO 22,00 \$

Porc carnitas et laitue enroulés dans une tortilla de bléde 12", garnie de sauce tomatillo vert, fromage et

Carnitas pork and lettuce wrapped in a 12" wheat tortilla and topped with green tomatillo sauce, cheese and sour cream, served with rice black beans

TACO DE LANGOSTA 23,00 \$

Assiette de grillades mixtes avec agneau, bœuf mariné, poulet et chorizo, servie avec guacamole, riz,

Mixed grill with lamb, marinated beef, chicken and chorizo, served with rice, black beans, chile con carne, salad and guacamole.

TOSTADA DE PULPO 12,00 \$

3 quesadillas farcies avec fromage, filet mignon, agneau et carnitas, servi avec salade, riz et guacamole,

3 quesadillas with cheese, filet mignon, lamb and carnitas pork. Served with salad, rice and guacamole,

TOSTADA DE PESCADO 12,00 \$

Légumes frais du jardin sautés, laitue, fèves noires, riz, guacamole, fromage et crème sure

Sautéed vegetables, lettuce, black beans, guacamole, cheese, rice and sour cream, served with corn tortillas

TOSTADA DE CEVICHE 12,00 \$

Légumes frais du jardin sautés, laitue, fèves noires, riz, guacamole, fromage et crème sure

Sautéed vegetables, lettuce, black beans, guacamole, cheese, rice and sour cream, served with corn tortillas

ENCHILADAS

ROJAS

19,00 \$

3 rouleaux de tortillas de maïs farcis d’un choix de viandes, sauce ranchera rouge, fromage et crème sure, avec laitue et tomates. Au choix: poulet, bœuf ou agneau. Servies avec riz et fèves noires.

3 corn tortillas wrapped with choice of meat, ranchera red sauce, cheese and sour cream, topped with lettuce and tomatoes. Choice of beef, chicken or lamb. Served with rice and black beans.

VERDES

19,00 \$

3 rouleaux de tortillas de maïs farcis d’un choix de viandes, sauce verte, fromage et crème sure, avec laitue et tomates. Au choix : poulet, bœuf ou agneau. Servies avec riz et fèves noires.

3 corn tortillas wrapped with choice of meat, green sauce, cheese and sour cream, topped with lettuce and tomatoes. Choice of beef, chicken or lamb. Served with rice and black beans.

SUIZAS

20,00 \$

3 rouleaux de tortillas de maïs farcis de poulet grillé, sauce tomate verte, fromage et crème sure, avec laitue et tomates. Servies avec riz et fèves noires.

3 corn tortillas wrapped with grilled chicken, green tomato sauce, cheese and sour cream, topped with lettuce and tomatoes. Served with rice and black beans.

MOLE

19,00 \$

Trois rouleaux de tortillas de maïs farcis de poulet grillé et laitue, accompagnés du traditionnel « mole » d’Oaxaca, fromage et crème sure. Servies avec riz et fèves noires. ***Contient des arachides et amandes.**

Three corn tortillas wrapped with grilled chicken and lettuce. Traditional Mexican “mole” sauce from Oaxaca, cheese and sour cream. Served with rice and black beans. ***Contains peanuts and almonds.**

QUESADILLAS

QUESADILLA QUESO

12,00 \$

Deux tortillas de blé de 6” garnies d’un mélange de fromage mexicain.

Two 6” wheat tortillas filled with Mexican cheese blend

SINCRONIZADA

18,00 \$

Deux tortillas de blé de 6” garnies d’un mélange de fromage mexicain et de tranches de jambon. Servies avec guacamole.

Two 6” wheat tortillas filled with Mexican cheese blend and slices of ham. Served with guacamole.

GRINGA

19,00 \$

Deux tortillas de blé de 6” grillées et farcies d’un mélange de fromage, porc rôti à la broche et ananas. Servies avec guacamole.

Two 6” wheat tortillas grilled and filled with cheese, spit-roasted pork and pineapple, served with guacamole.

CHAMPIÑON

18,00 \$

Une tortilla de blé de 12” garnie d’un mélange de fromage mexicain et de huitlacoche (*champignon noir originaire du Mexique*).

One 12” wheat tortilla filled with a Mexican cheese blend and huitlacoche (*black mushroom from Mexico*).

REY

18,00 \$

Une tortilla de blé de 12” garnie d’un mélange de fromage mexicain et de viande hachée, servie avec guacamole.

One 12” wheat tortilla filled with a Mexican cheese blend and ground meat, served with guacamole.

CHOIX DE VIANDE

19,00 \$

Deux tortillas de blé de 6” grillées et farcies d’un mélange de fromage et d’un choix de viande : bœuf, poulet, porc, agneau ou chorizo. Servies avec guacamole et salade.

Two 6” wheat tortillas grilled and filled with cheese and a choice of meat: beef, chicken, pork, lamb or chorizo. Served with guacamole and salad.

FLOR DE CALABAZA

18,00 \$

Une tortilla de blé de 12” garnie de fromage mexicain et de fleurs de zucchini.

One 12” wheat tortilla filled with Mexican cheese and squash blossom.

DESSERTS

CHURRO

3,50 \$

Pâte frite et sucrée en forme de beignet allongé, remplie de dulce de leche.

Fried and sweetened dough in the shape of an elongated doughnut, filled with dulce de leche and sprinkled with sugar.

ALFAJOR

P : 2 \$ | G : 4 \$

2 galettes fourrées de dulce de leche, recouvertes de coco.

2 round sweet biscuits joined together with dulce de leche and coated with coconut.

3 LECHES

P : 7 \$ | G : 14 \$

Farine de blé, sucre, œuf, lait condensé, lait évaporé, crème fouettée, cannelle.

Wheat flour, sugar, eggs, condensed milk, evaporated milk, whipping cream and cinnamon.

FLAN

P : 7.50 \$ | G : 14 \$

Lait, oeufs, lait condensée (sucre, lactose) vanille.

Milk, eggs, condensed milk (sugar, lactose), vanilla.

BOISSONS

AGUA DE JAMAICA

P : 5.50 \$ | G : 9.95 \$

Infusion d’hibiscus mexicaine. Mexicain hibiscus infusion

TAMARINDO

P : 5.50 \$ | G : 9.95 \$

Boisson faite avec la pulpe de tamarin du Mexique, boisson acide et riche en sucre.

Tamarind juice, best described as sweet and sour in taste.

HORCHATA

P : 5.50 \$ | G : 9.95 \$

Eau de riz et cannelle, boisson sucrée bue fraîche.

Sweet drink made of rice and cinnamon, usually served cold.

CAFE DE OLLA

3,00 \$

Boisson chaude faite avec piloncillo (cassonade) et cannelle.

Hot drink made with piloncillo (brown sugar) and cinnamon.

COCA COLA MEXICANA

4,45 \$

Eau gazéifiée, sucre de canne, colorant au caramel, acide phosphorique, arôme naturel, caféine.

Carbonated water, cane sugar, caramel colour, phosphoric acid, natural flavour, caffeine.

BOISSON GAZEUSES

3,00 \$

Coca-Cola, Coke diète, Coke zéro, Canada Dry, Fanta, Nestea, 7Up, Perrier.

Coca-Cola, Diet Coke, Coke Zero, Canada Dry, Fanta, Nestea, 7Up, Perrier.

IMPORTED SOFT DRINKS

4,45 \$

JARRITOS : MANGUE, ANANAS, TAMARIN, FRAISE, GOYAVE, SANGRIA

Jarritos: Mango, Pineapple, Tamarind, Strawberry, Guava, Sangria