



Carte du Midi de mercredi à samedi (12h00 - 14h30)

Ma petite Histoire

Une tradition roulante : les Tacos de Canasta. Nés dans les rues de Tlaxcala, les tacos de canasta – littéralement « tacos du panier » – sont des tacos préparés à l'avance, gardés bien au chaud grâce à la vapeur dans un panier recouvert de tissu. Transportés à vélo, ces trésors roulants sont devenus une icône du street food mexicain.

Simplicité, saveur et tradition... chaque bouchée raconte une histoire.

BICLA, c'est bien plus qu'un concept ; c'est un bout de mon histoire. Né au Mexique, grandi au cœur de saveurs populaires, dans la cuisine de ma grande mère avec de beaux souvenirs d'enfance, j'ai voulu partager cette chaleur, cette simplicité, ce goût vrai. Avec un vélo, des tacos de canasta et beaucoup de cœur, je trace mon chemin où chaque client devient une partie de l'aventure. Voir les regards s'illuminer après une bouchée, c'est ma plus belle récompense.

Othoniel ALVAREZ CASTANEDA

Formula « Clasica »

20 €

Entrée du jour

Selon les produits de saison.

3 Tacos de Canasta :

Frijoles

Taco garni de haricots rouges parfumés à l'épazote.

Pommes de terre

Taco garni de pommes de terre écrasées au paprika fumé.

Tinga de Pollo

Taco garni de poulet effiloché, sauce tomate & chipotle.

Dessert du jour

Selon les envies du Chef.

Boisson au choix :

Jus hibiscus ou horchata 25cl

Eau plate ou pétillante 50cl

Formula « Mexicana »

25 €

Entrée du jour

Selon les produits de saison.

4 Tacos de Canasta :

Frijoles

Taco garni de haricots rouges parfumés à l'épazote.

Pommes de terre

Taco garni de pommes de terre écrasées au paprika fumé.

Tinga de Pollo

Taco garni de poulet effiloché, sauce tomate & chipotle.

Birria

Taco garni de Bœuf effiloché, mijoté aux piments.

Dessert mexicain

Nous concoctons des desserts typiques tous les jours.

Boisson au choix :

Jus hibiscus ou horchata 25cl

Eau plate ou pétillante 50cl



Carte du Midi de mercredi à samedi (12h00 - 14h30)

Un extra sucré

Concha mexicaine 4€

Brioche vanille ou chocolat.

Cake du jour 5€

Nous concoctons des surprises tous les jours.

Cookie 3,5€

Pépites de chocolat, amandes, noisettes et vanille.

Boissons chaudes

Café espresso 3€

Café au lait 4€

Chocolat chaud (à base d'eau ou lait) 5€

Thé (vert, noir, chaï) 4€

Boissons fraîches

Margarita 22cl 10€

Jus hibiscus 25cl 4€

Horchata 25cl 4€

Eau plate 50cl 3,5€

Eau pétillante 50cl 4€

Bière canette ou bouteille 33cl 6€

Pour commencer le repas

Sopa de Tortilla 7€

Bouillon à la tomate, parfumé au piment avec ses tortillas croustillantes et sa touche de fromage et de crème fraîche.

Esquites 7€

Grains de maïs, sauce mayonnaise au maggi, piment doux et citron vert.

Petite Salade du Chef 6€

Salade verte de jeunes pousses, accompagnée de totopos, de fromage feta et d'une vinaigrette chimichurri.

Tacos de Canasta

Au menu ou à la carte :

Frijoles 4€

Taco garni de haricots rouges parfumés à l'épazote.

Pommes de terre 4€

Taco garni de pommes de terre écrasées au paprika fumé.

Tinga de Pollo 5€

Taco garni de poulet effiloché, sauce tomate & chipotle.

Birria 5,5

Taco garni de Bœuf effiloché, mijoté aux piments

A la carte uniquement :

Cochinita Pibil 5,5€

Taco garni de porc effiloché, mariné au roucou rouge.

Autres plats principaux

Végé du jour 12€

Selon les suggestions du Chef et les produits de saison.

Chilaquiles verdes 12€

Chips de maïs croustillantes nappées de salsa verte, garnies de crème, fromage frais et oignons.

Enchiladas Pollo 20€

4 tortillas de maïs roulées, poulet effiloché, sauce verte et fromage.

Pour terminer votre déjeuner

Pastel de Tres Leches 7€

Génoise imbibée de sirop aux trois laits, crème montée.

Carlota de Limón 7€

Crème citron vert & biscuit vanille.

Arroz con Leche 6€

Riz au lait crémeux, délicatement parfumé à la vanille.

Cake du jour 5€

Nous concoctons des surprises tous les jours.

Cookie 3,5€

Pépites de chocolat, amandes, noisettes et vanille.



Carte BRUNCH (dimanche de 11h30 à 15h)

Ma petite Histoire

Une tradition roulante : les Tacos de Canasta. Nés dans les rues de Tlaxcala, les tacos de canasta – littéralement « tacos du panier » – sont des tacos préparés à l'avance, gardés bien au chaud grâce à la vapeur dans un panier recouvert de tissu. Transportés à vélo, ces trésors roulants sont devenus une icône du street food mexicain.

Simplicité, saveur et tradition... chaque bouchée raconte une histoire.

BICLA, c'est bien plus qu'un concept ; c'est un bout de mon histoire. Né au Mexique, grandi au cœur de saveurs populaires, dans la cuisine de ma grande mère avec de beaux souvenirs d'enfance, j'ai voulu partager cette chaleur, cette simplicité, ce goût vrai. Avec un vélo, des tacos de canasta et beaucoup de cœur, je trace mon chemin où chaque client devient une partie de l'aventure. Voir les regards s'illuminer après une bouchée, c'est ma plus belle récompense.

Othoniel ALVAREZ CASTANEDA

Formula « Brunch »

30€

Boisson Chaude au choix :

Café espresso

Chocolat chaud

Gourmandise

Nous concoctons des viennoiseries pour nos brunchs.

Boisson froide au choix :

Jus hibiscus ou horchata 25cl

Eau plate ou pétillante 50cl

Entrée du jour

Selon les produits de saison.

4 Tacos de Canasta :

Frijoles



Taco garni de haricots rouges parfumés à l'épazote.

Pommes de terre



Taco garni de pommes de terre écrasées au paprika fumé.

Tinga de Pollo



Taco garni de poulet effiloché, sauce tomate & chipotle.

Birria



Taco garni de Bœuf effiloché, mijoté aux piments.

ou

Chilaquiles verdes



Garnis de poulet ou boeuf effiloché.

Dessert mexicain

Nous concoctons des desserts typiques tous les jours.