



PLATS

TIGERMILK CEVICHE

Églefin, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, pickles d'oignon rouge, patate douce rôtie

12

POLLO CHEESEBURGER

Effiloché de poulet Label Rouge, aji rocoto et sweet mayo, cheddar, pickles d'oignon rouge, jeunes pousses, pommes de terre & patates douces rôties

12

SUPERBOWL

Saumon, avocat, mangue, edamame, onion crisps, riz vinaigré, coriandre

11.5

WINTER BODY QUESADILLA

Tortilla de blé toastée, extra-cheese, chorizo, piment, guacamole et salade de jeunes pousses

12

MAKE QUINOA GREAT AGAIN

Quinoa, avocat, chèvre frais, tomates, pickles, jeunes pousses, grenade, sauce miel-balsamique, aji amarillo

10

TIGERIBS

Ribs de porc fermier marinées, cuisson 10 heures, pommes de terre rôties

11.5

GREEN, BUT NOT BORING, SALAD

Brocolis, avocat, fruits secs, cacahuètes, sésame, jeunes pousses, sauce ponzu

10

WAGYU TARTARE

Boeuf 100% Wagyu français mariné, jaune d'oeuf, pommes de terre rôties et jeunes pousses

19

SIDES / SHARINGS

GUACAMOLE

Avocat, tomates cerises, oignons rouges, tortilla chips

4.5

MAKE IT SPICY

Guacamole, piment, jalapeños, tortilla chips

4.5

TIGERMILK TACOS (x2)

Effiloché de poulet Label Rouge, cacahuètes, coriandre fraîche, spicy mayo

6

SALMON CEVICHITO

Saumon, leche de tigre Nikkei, sauce soja, huile de sésame, pickles d'oignons rouges, coriandre fraîche

6.5

SWEET & CREAMY TACOS (x2)

Tacos de patate douce, sauce crémeuse, grenade, coriandre fraîche

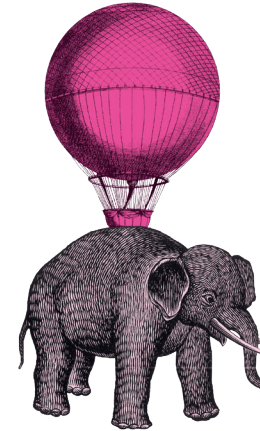
5.5

GOOD OLD NACHOS

Triple cheese, chorizo, tortilla chips, piments jalapeños, crème poivrée, coriandre fraîche

5

Avec guacamole (+2€)



DESSERTS

DULCE DE LECHE CHEESECAKE

Biscuit spéculoos

5.5

MOUSSE AU CHOCOLAT

Poivre de Kampot

4

MARACUJA TIRAMISU

Fruit de la passion

5.5

GRANOLA MANGUE

Yaourt

5

UNE SÉLECTION DE THÉS ET DE CAFÉS

PLUS D'INFOS

Tous les prix sont en Euros. Service compris. Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes.

FOLLOW US

[@TIGERMILKRESTAURANTS](#)
[TIGERMILKRESTAURANTS.COM](#)

TIGERMILK

Our name comes from Leche de Tigre, or Tiger's Milk - the mix of lime juice, chili, red onion, salt and fresh fish that gives ceviche its uniquely bright and zesty flavour.



ALL DISHES ARE MADE IN-HOUSE. OUR SOURCING PROVIDES YOU WITH HIGH QUALITY PRODUCTS FROM SUSTAINABLE SUPPLIERS. EVERY DAY WE COOK, CHOP AND BAKE FRESH INGREDIENTS TO MAKE SURE YOU TASTE GREAT FLAVOURS!

