

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



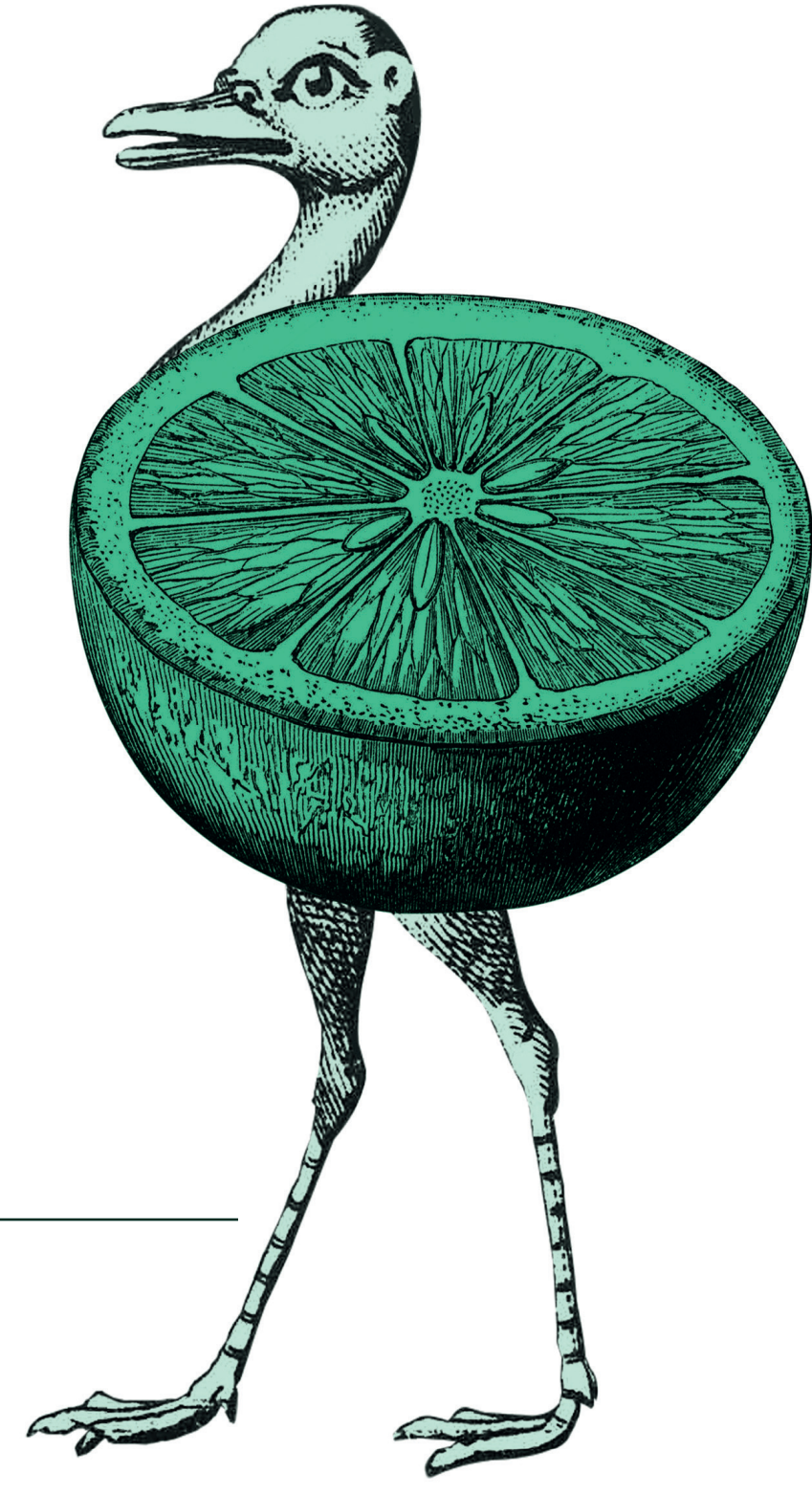
Végétarien



Sans gluten



Végan



WE ARE CASHLESS!

PAIEMENT CB, SANS CONTACT, QR CODE, TICKETS RESTO

Plus sûr pour notre équipe et pour vous ; Service plus rapide ;

Plus de temps passé à vous servir, moins de temps passé à compter.

SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE ① GF **6.50**

Avocats reçus tous les matins, écrasés à la demande, puis mélangés à de petits oignons rouges. Le tout enrobé de citron, allez on arrête là. Servi avec des tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE 🌶️ ① GF **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

SALMON TOSTADA GF **5.90**

Galette de maïs frite, guacamole, aji amarillo, tartare de saumon à la sauce ají verde, pickles d'oignons rouges, coriandre

EVERYDAY I'M TRUFFLIN' ① **8.50**

Baby quesadilla à la truffe, triple cheese et chipotle. Servi avec une sour cream jalapeño.

TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2) ① GF **6.00**

Celui que tu peux sous estimer, à tort, face à ses deux potes carnassiers. Patate douce ultra fondante, crème jalapeño, galette de maïs jaune, grenade & coriandre fraîche.

CARNITAS (PAR 2) GF..... **6.00**

Cochon effiloché cuit toute la nuit, sauce chimichurri, pickles d'oignon rouge, coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.



CEVICHE

TIGERMILK CEVICHE GF **14.50**

El único. Lieu noir MSC, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, pickles d'oignons rouges, patates douces rôties.

AMARILLO 🌶️ GF **15.00**

Un ceviche vraiment loco loco ! On a pris du Lieu noir MSC que l'on a fait mariner dans un leche de tigre twisté à l'aji amarillo dont tu te souviendras longtemps, une crème d'avocat pour la douceur, des petites noisettes croquantes, grenade, patates douces rôties et coriandre fraîche.

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA ① **13.50**

Champignons de saison, mozzarella, cheddar, crème chipotle, pickles d'oignons, parmesan, salade de jeunes pousses et grenades.

COCHINITA PIBIL QUESADILLA..... **14.90**

Cochinita Pibil c'est un cochon bien bien bien mariné, Yucatan style, posé sur du cheese. That's it. Mais qu'est ce que c'est bon !

Servi avec une petite salade de jeunes pousses et grenades.

ASADOS

SALMON A LA PARRILLA GF **16.90**

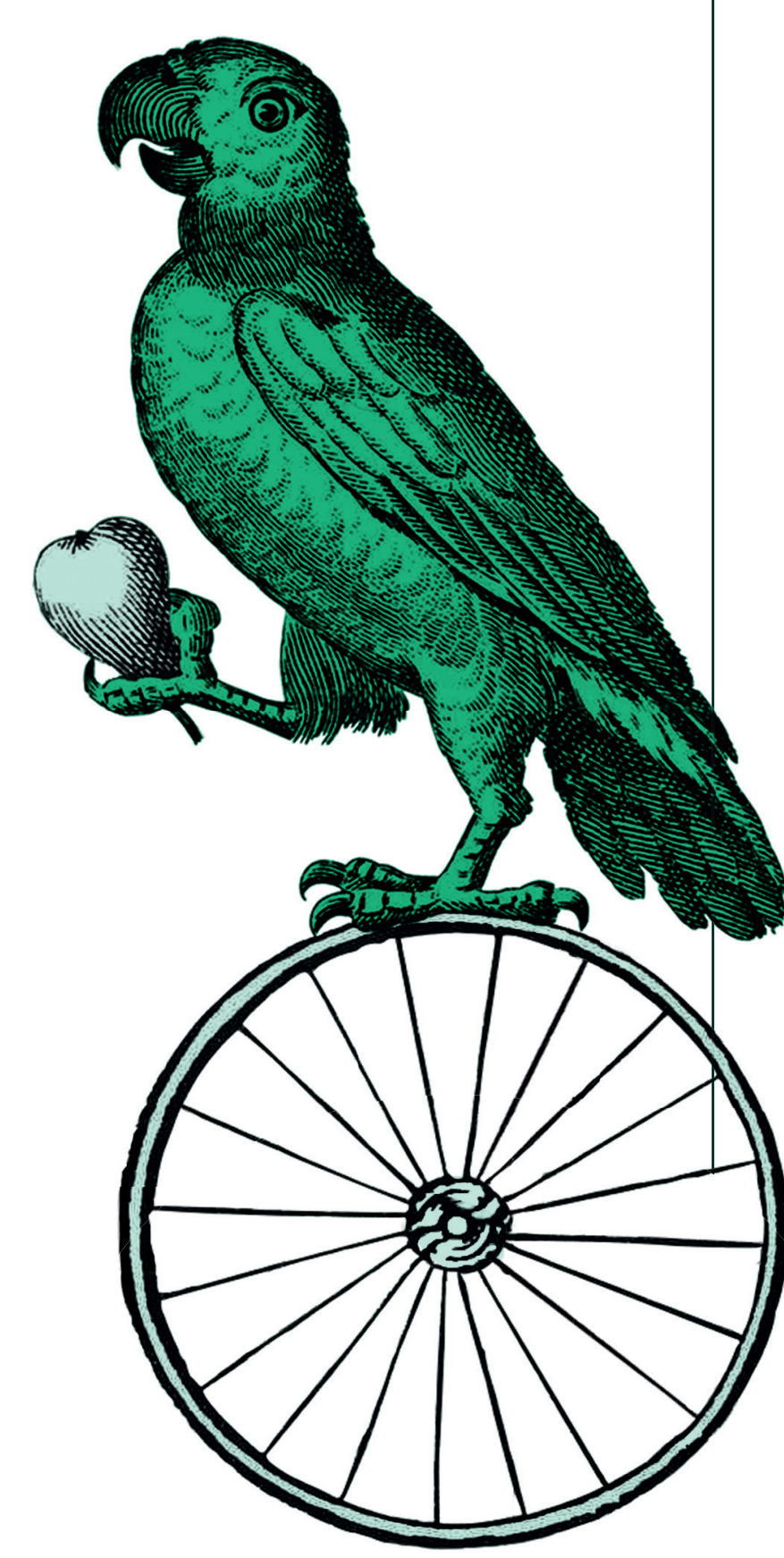
Filet de saumon mi-cuit à la plancha, servi avec un écrasé de patates douces. Sauce chimichurri, aji amarillo, noisettes concassées et coriandre

COSTILLAS DE LA MADRE GF **17.90**

500g de Ribs de cochon fermier cuites toute la nuit, servies avec des petites grenailles rôties et leur chipotle mayo.

EL COLIFLOR ① GF 🌶️ **15.50**

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri①, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.



A PARTAGER

CHULE CONMIGO GF **62.00**

Pour deux personnes.

Une belle grosse côte de boeuf bien juteuse, à déguster avec notre salsa chimichurri. Toujours accompagnée de petites pommes de terre rôties, chou fleur mariné rôti et chipotle mayo.

Y MÁS

SMOKY MOLE ROJO 🌶️ **15.90**

Notre version du classique Mole Rojo mexicain. Poulet effiloché dans une sauce rouge riche et fumée, préparée avec notre mélange maison de piments, d'épices et une touche de chocolat, coriandre. Servi avec un riz sauce chimichurri

GREEN BUT NOT BORING ① GF..... **13.50**

Une quinoa bien équilibrée, fruit rouge frais, feta, sauce balsamique framboise, aji amarillo, coriandre et une bonne cuillère de guacamole pour arrondir le tout.

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



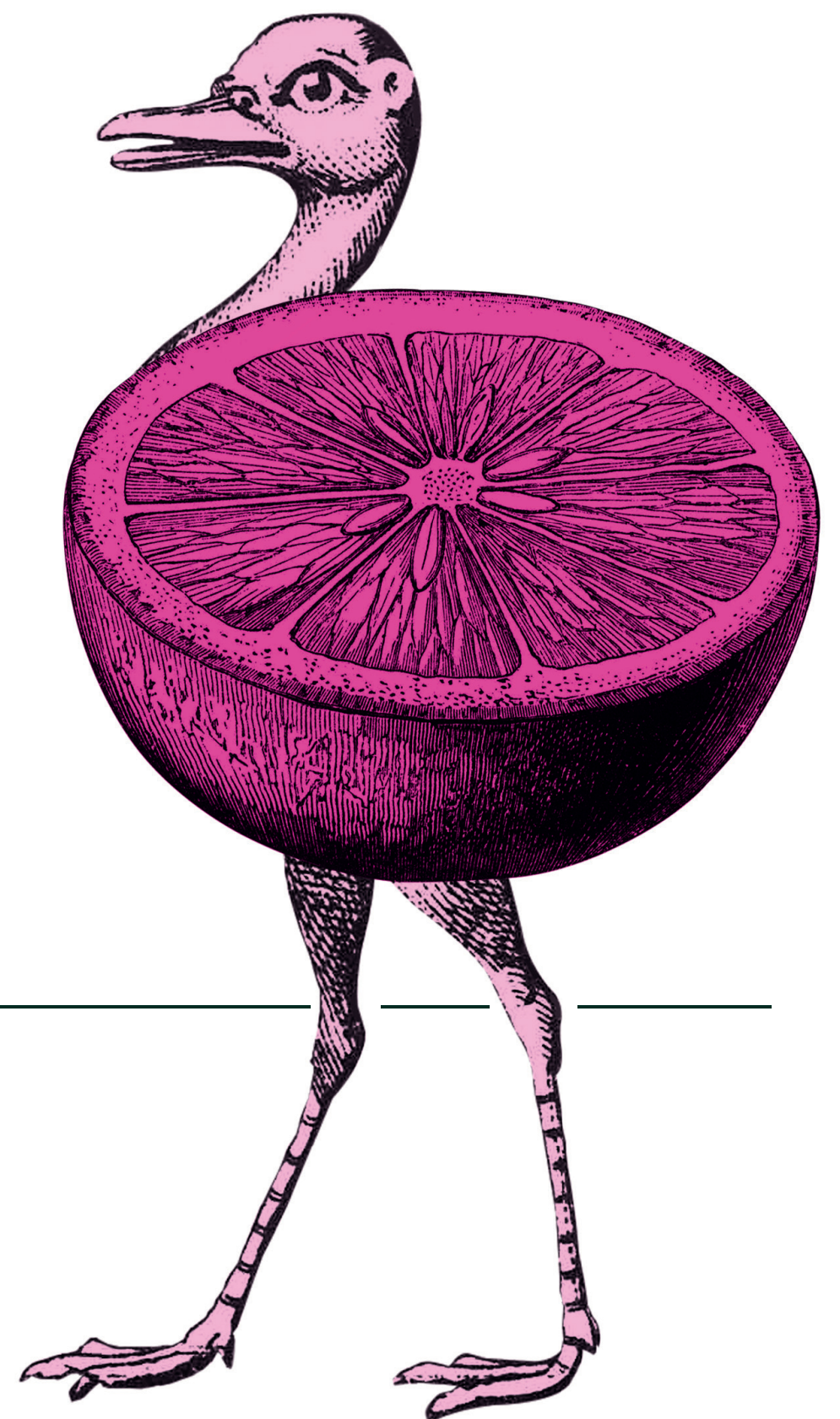
Végétarien



Sans gluten



Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO GF V 6.00

Mousse au chocolat, pointe de fleur de sel, noisettes concassées caramélisées.

BRIOCHE PERDUE 7.00

Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées

TIRAMISU MARACUYA 7.00

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V 7.50

Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake. 100% fondant, 200% kiffant.

COOKIE SHOW 8.50

Cookie chaud, crème fouettée, caramel et noisettes caramélisées. Le bonheur à chaque bouchée.



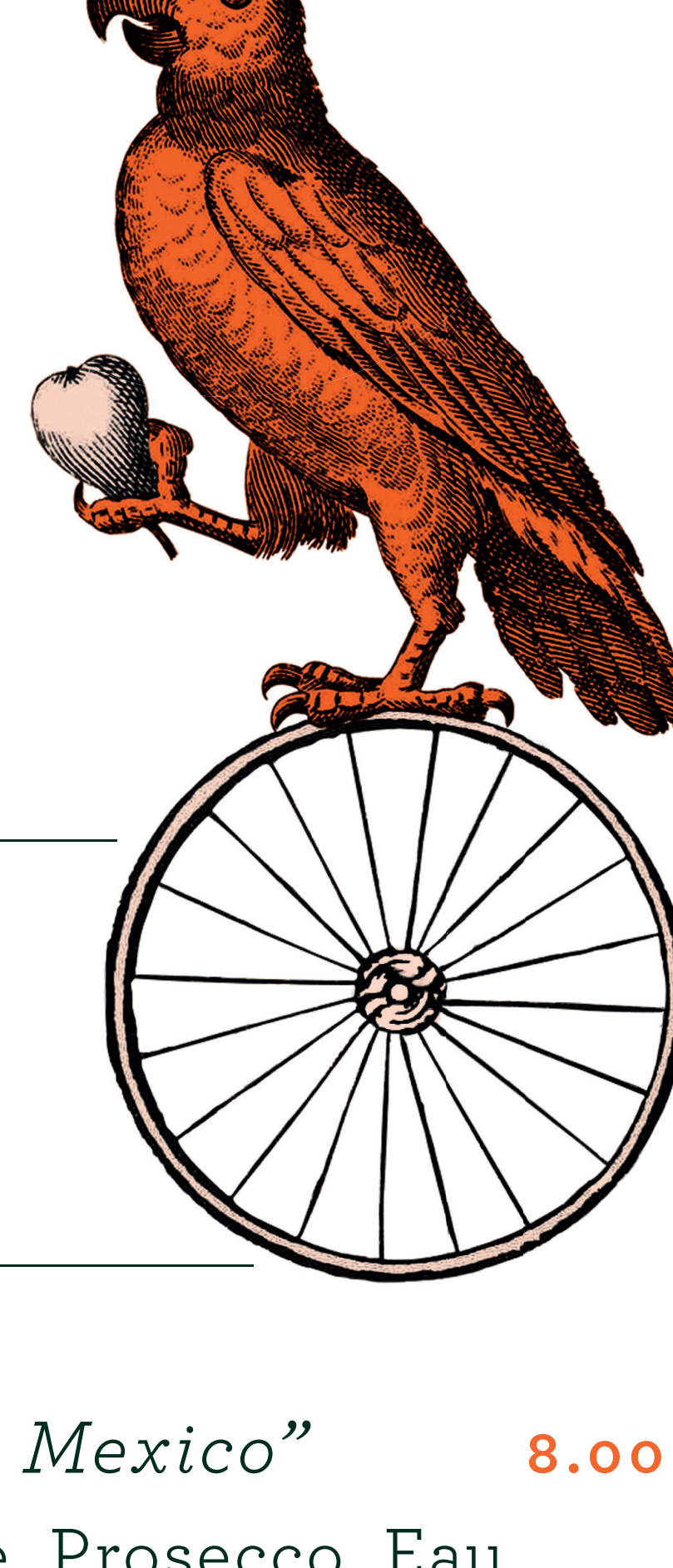
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



COCKTAILS



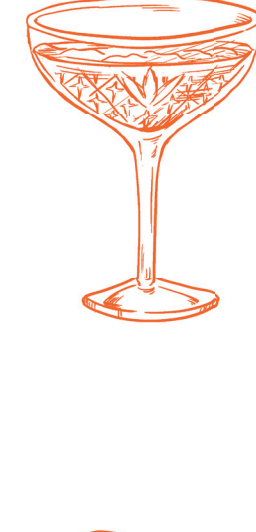
TIGER-SPRITZ 16cl *"Un Italiano en Mexico"* 8.00

Aperol, Purée de Yuzu, Sirop de Pêche, Prosecco, Eau Pétillante



MARGARITA AZTECA 10cl *"La vida loca"* 8.00

Tequila, Triple Sec, Sirop d'Hibiscus, Citron Vert



CAÏPICABANA 10cl *"Frais & Exotique : Joga Bonito !"* 8.00

Cachaça infusée au piment Arbol, Purée de Passion, Citron Vert



MALA LECHE 16cl *"Doux et accueillant comme une couette en plume"* 8.50

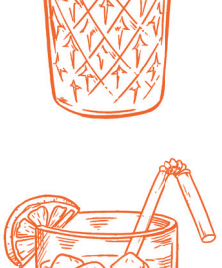
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée



LUZ VERDE 12cl *"Ton spicy taco-cktail préféré"* 9.00

Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d'Ananas, Citron Vert

SANS ALCOOL



YUZU LIMONADA 20cl 4.50

Purée de Yuzu, Sirop de Pêche, Citron Vert, Eau Pétillante



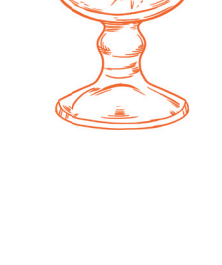
ICE TEA CASERO 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



MULE-AN 22cl 5.50

Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



PIÑA VIRGINA 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



BONITO BONITO 6.50

Jus de fraise, jus de pomme, sirop d'hibiscus, citron vert, gingembre



PEACH BOURBON MULE 22cl *"Fais pas ta tête de Mule"* 9.50

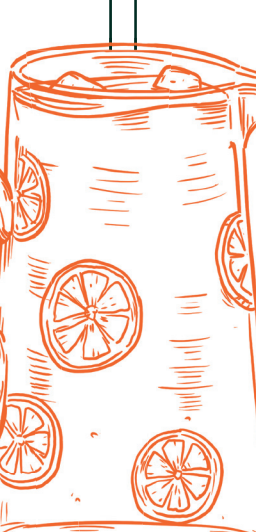
Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d'érable, Citron Vert, Ginger Beer



LITCHI FROZEN MARGARITA 15cl 10.00

"Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !"

Tequila, Triple Sec, Purée de Litchi, Sirop de Fleur de Sureau, Citron Vert



VERBENA PISCO SOUR 14cl *"Plus efficace que tes remèdes de grand mère"* 11.00

Pisco infusé Verveine, Purée de Yuzu, Citron Vert, Blanc d'Oeuf



CAÏPI GRANDE 50cl 34.00

Cachaça infusée au Piment Arbol, Purée de Passion, Citron vert

3/4 personnes



AZTECA GRANDE 50cl 34.00

Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus

3/4 personnes

VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

ROUGE



LANGUEDOC IGP Pays d'Oc 5.00 22.00

Aubert & Mathieu, Palooza Rouge - 2024

Assemblage de Syrah et Grenache, cet IGP Pays d'Oc plein de punch aux notes de fruits rouges s'accorde avec tout ce qui se partage.

ARGENTINE Malbec 5.50 27.00

Alto Sur, Tussock Jumper - 2023

Ce Malbec est un joli vin charmeur et gourmand, juteux et frais, et tout à fait typique de la région. Des notes de cassis et framboise, entourée par des tanins soyeux. Une bombe de plaisir.

CÔTES DU RHÔNE Lou Pitchoun 5.50 27.00

Domaine des Gravennes - 2023

Petite dernière du Domaine des Gravennes, cette cuvée intense aux arômes de fruits rouges est fraîche, souple et pleine de surprises.

CHILI Carmenere 6.00 29.00

Valle de Curicó, El Grano - 2023

Cutivées sur les contreforts des Andes, les vignes produisant les raisins du Carmenere vous offriront un vin intense et fruité. Un plaisir pour tous les jours.

BOURGOGNE Pinot Noir 39.00

Champs Fleury, NM - 2023

Un des rares vins rouges sur les terroirs de Pouilly. Précis, élégant, avec une cerise fraîche et marquée. Un léger côté silex apporte une belle finesse !

BLANC



SUD OUEST IGP Côtes de Gascogne 5.00 23.00

Domaine de Laballe, Les Enfants - 2023

Compagnon idéal des cuisines fraîches et ensoleillées. Depuis 1820, la famille Laudet oeuvre sur le domaine Laballe pour offrir un vin frais, minéral et fruité.

LANGUEDOC AOP Cabardès 5.50 26.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

Un chardonnay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant.

SAUVIGNON Palooza Kate 6.50 35.00

Aubert & Mathieu - 2022

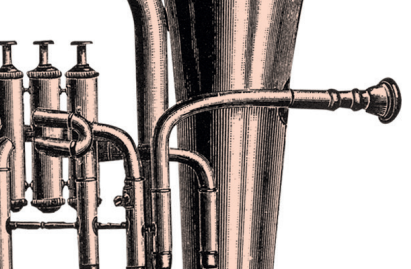
Sauvignon Bio vibrant et exotique, ce blanc éveille les sens avec des arômes de fruits tropicaux, tout en alliant tradition du Pays d'Oc et modernité du domaine Aubert & Mathieu.

CHABLIS 39.00

Union des Viticulteurs de Chablis - 2021

Un Chablis qui plaira à tous ! Sec au tempérament minéral, cette cuvée offre un bouquet de fleurs très avenant. La bouche est très élancée et la finale donne de belles notes salines.

ROSE



CAMARGUE Sable de Camargue AOC 4.50 24.00

Sunrose - 2024

Ce rosé charnu et fruité offre une dégustation expressive et harmonieuse, grâce à son terroir sablonneux et ensoleillé de Camargue.

CHAMPAGNE

OLIVIER MARTEAUX Brut Réserve — 45.00

Travail d'orfèvre en bouteille : assemblage de 30 parcelles pour la grande complexité de ce champagne. Le pinot meunier pour le fruit, le chardonnay pour la finesse, le pinot noir pour la puissance et l'élégance.

PROSECCO

COUPE 6.50

BOUTEILLE 29.00



BIÈRES



JACK'S PRECIOUS • Bière pression 3.50 6.50

IPA 5.9°, The Musketeers, Belgique 25cL 50cL

TROUBADOUR • Bière pression 3.50 6.50

Pale Ale 6.5°, The Musketeers, Belgique 25cL 50cL

LA BAGARRE • Bière bouteille 5.50

Brasserie Brique House, Double IPA 7.7° 33cL

BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT • Bière bouteille 6.00

33cL

BIÈRE 0% • Bière bouteille 5.00

Bière blonde sans alcool 33cL

MICHELADA • Bière, citron vert, piment, jus de tomate, sel 7.00

33cL

EAU

EAU PLATE 2.50

EAU GAZEUSE 2.50

THÉS, CAFÉS

THÉ NOIR, THÉ VERT, INFUSION AB 2.50

Vert, Vert Jasmin, Earl Grey, Rooibos, Camomille

CAFÉ EXPRESSO 1.90

CAFÉ ALLONGÉ 2.00

CAFÉ LATTE 3.00

CAPPUCCINO 3.50

CHOCOLAT CHAUD 3.50



• Dimanche : 11h00 - 14h30 •

BRUNCH



1 SALÉ + 1 SUCRÉ + 1 BOISSON FROIDE = 27€

SALÉ

AVOCADO TOAST ✓ • Pain de campagne, guacamole, Aji Amarillo, patate douce rôtie, crème jalapeño, grenade, coriandre

CHICKEN WAFFLE • Poulet frit croustillant sur une gaufre moelleuse, sirop d'agave, pickles de chou rouge, coriandre et crème jalapeño

BIG TRUFFLE QUESADILLA ✓ • Quesadilla au triple cheese, oeufs brouillés et truffe, servie avec un pot de sauce cheddar truffée

AMARILLO SALMON BRIOCHE • Brioche perdue salée garnie de saumon fumé et de notre crème fouettée au chipotle, relevée d'une touche d'ají amarillo et de sauce chimichurri.

CHIMI CARNITAS BUN • Bun brioché doré, porc effiloché, guacamole, sauce chimichurri, coleslaw de chou rouge, coriandre

SAVOURY PANCAKES • Pile de pancakes nappés de sauce cream cheese chipotle, butternut rôti, bacon croustillant et noix concassées, servi avec un pot de sirop d'érable

EXTRAS

Supp. crispy bacon (+2€)

Supp. saumon fumé (+3€)

SUCRÉ

BRIOCHE PERDUE • Brioche artisanale façon pain perdu, crème fouettée, caramel

P.B.B PANCAKES • Beaux pancakes nappés de beurre de cacahuète, banane, grenade

DULCE WAFFLE • Gaufre, crème fouettée, dulce de leche, speculoos concassé

COOKIE SHOW • Cookie chaud, crème fouettée, caramel et noix caramélisées. Le bonheur à chaque bouchée.

CHEESECAKE • Base speculoos, coulis de fruits rouges, myrtilles

BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION FLORALE

HOMEMADE LEMONADE

CAFÉS

ESPRESSO 1.9

LATTE 3.0

ALLONGÉ 2.5

CAPPUCCINO 3.5

CHOCOLAT CHAUD 3.9

THÉ 2.9

THÉ NOIR Bio • Earl Grey

THÉ VERT Bio • Nature, Jasmin

INFUSION Bio • Camomille, Roïboos

SPECIALS 4.5

Chai Latte • Matcha Latte • Moka

SPECIAL DRINKS

PALOMA • Tequila, Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Jus de Citron Vert 20cl 6.00

BLOODY MARIA • Vodka infusée au piment Chipotle, Jus de Tomate, Epices, Citron Vert 20cl 8.50

VIRGIN BLOODY MARIA • Jus de tomate, Piment, Epices, Citron Vert 20cl 5.00

MULE-AN • Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer 22cl 5.50

PIÑA VIRGINA • Jus d'Ananas, Citron, Sirop de Coco 20cl 6.00

BONITO BONITO • Jus de Fraise, Jus de Pomme, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus, Gingembre 20cl 6.50

