

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



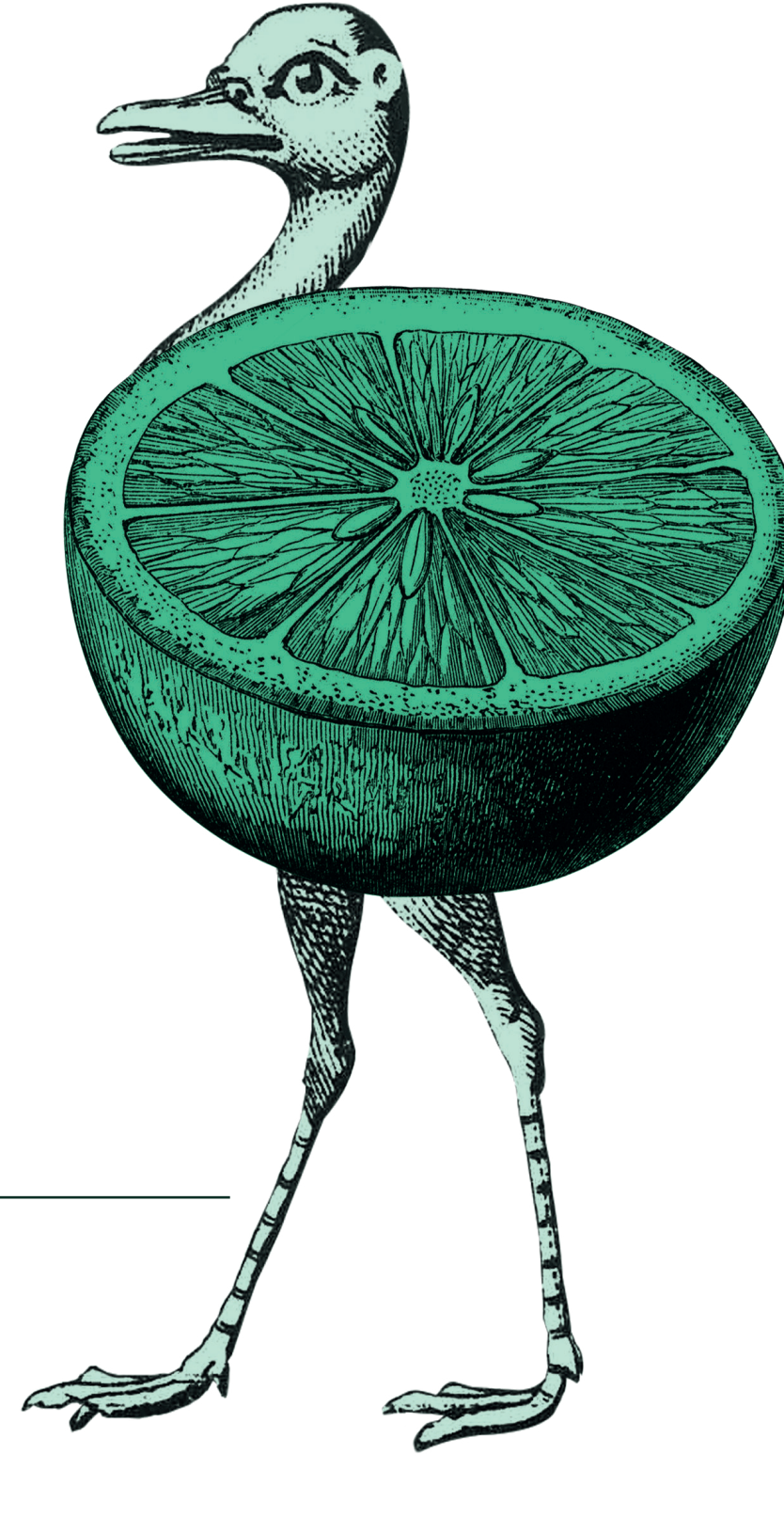
Végétarien



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** ⑦ GF ..... **6.50**

Avocats reçus tous les matins, écrasés à la demande, puis mélangés à de petits oignons rouge. Le tout enrobé de citron, allez on arrête là.

Servi avec des tortilla chips.

**MUY CALIENTE GUACAMOLE** 🍷 ⑦ GF ..... **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

**SALMON CEVICHITO** ..... **8.00**

Petits morceaux de saumon bien dodus qui marinent dans un leche de tigre Nikkei. Pickles d'oignons rouges, graines de sésame & coriandre fraîche.

**EVERYDAY I'M TRUFFLIN'** ⑦ ..... **8.50**

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

## TACOS

**SWEET & CREAMY (PAR 2)** ⑦ 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.

**POLLO (PAR 2)** 🍷 GF ..... **6.50**

Effiloché de poulet cuit tout doucement, Salsa Rocoto, pickles d'oignon rouge, galette de maïs jaune et coriandre fraîche.

**TUNA TOSTADA** GF ..... **6.50**

Aïe aïe aïe, difficile de pas en reprendre une après avoir commandé la première. Galette de maïs frite, guacamole, tartare de thon à l'aïoli jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre.



## CEVICHES

**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.

**SALMÓN MÓN MÓN** 🍷 GF ..... **16.00**

Ceviche de saumon aux suprêmes d'orange, leche de tigre et crème jalapeños. Un peu de pickles d'oignon rouge, de la sauce chimichurri et de la coriandre. Servi avec des patates douces rôties bien fondantes et leur mayo chipotle.

## QUESADILLAS

**I'M ON A DATE QUESADILLA** ⑦ ..... **13.50**

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

**COCHINITA PIBIL QUESADILLA** ..... **14.00**

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.

**CHEESY BIRRIA QUESADILLA** ..... **15.90**

Quesadilla au triple cheese et paleron de boeuf effiloché, mijoté longtemps et avec beaucoup d'amour, accompagné d'un petit bouillon de viande pour y tremper ta quesadilla toute cheesy.

Un peu de coriandre pour la fraîcheur, une petite salade de jeunes pousses & grenades pour la bonne conscience.

## ASADOS

**CHULE CONMIGO** GF **35/pers**

**NEW !** 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.

**EL COLIFLOR** ⑦ GF 🍷 **15.50**

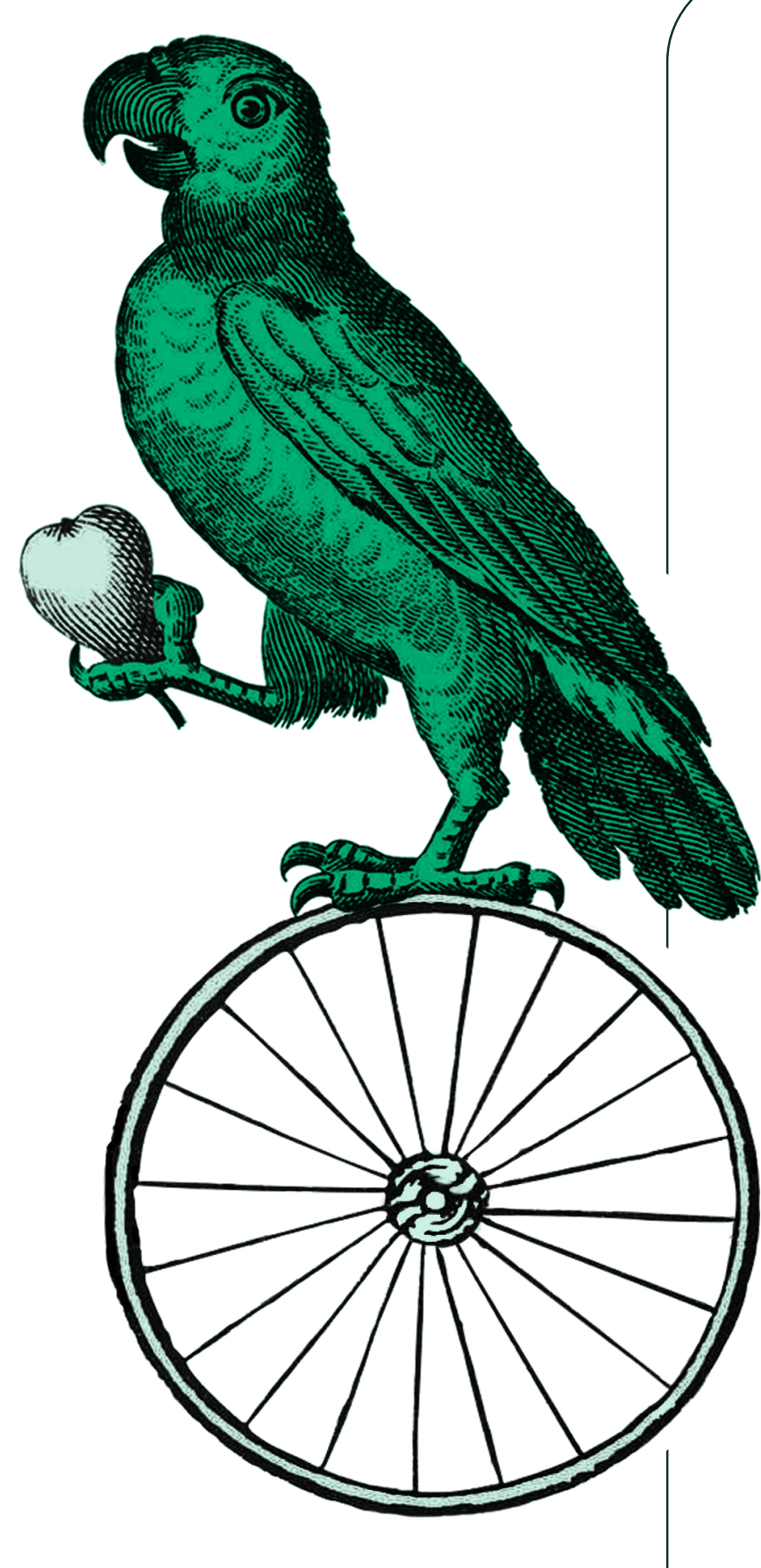
Un beau steak de chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verde. Crème d'avocat ou sauce chimichurri ⑦, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**COSTILLAS DE LA MADRE** **17.90**

500g de Ribs de cochon cuites toutes les nuits rien que pour toi, y'a de quoi craquer. C'est pas les petites patates rôties qui sont servies avec qui nous feront mentir.

**CARNE ASADA** GF **18.50**

Bavette de boeuf marinée, sauce chimichurri, petites pommes de terre rôties et chipotle mayo.



## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** ⑦ GF ..... **13.50**

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

**POLLO CHEESEBURGER** 🍷 ..... **14.50**

Bun bien doré, poulet effiloché, mariné aux épices maison pour toujours plus de placer. Cheddar, pickles d'oignons rouges & jeunes pousses. Se ramène toujours avec ses petites pommes de terre rôties, sa patates douces et sa caliente chipotle mayo.

+ guacamole (+2.50)



# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



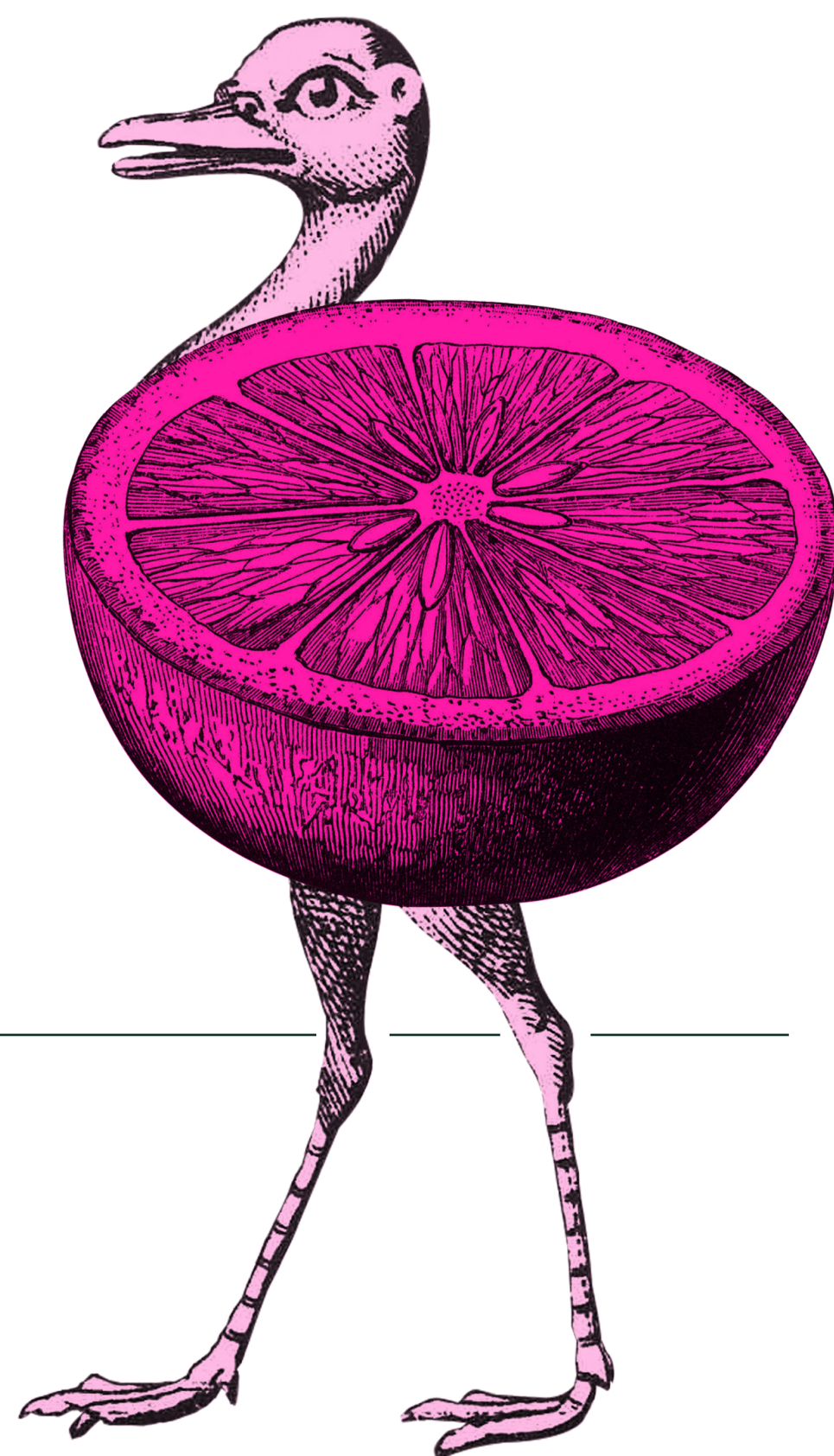
Végétarien



Sans gluten



Végan



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO GF V ..... 6.00**

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

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE V ..... 6.50**

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

**CHARLOTTE MARACUJA ..... 7.00**

Délicieuse charlotte à la crème fouettée, coulis de fruit de la passion.

**BRIOCHE PERDUE ..... 7.00**

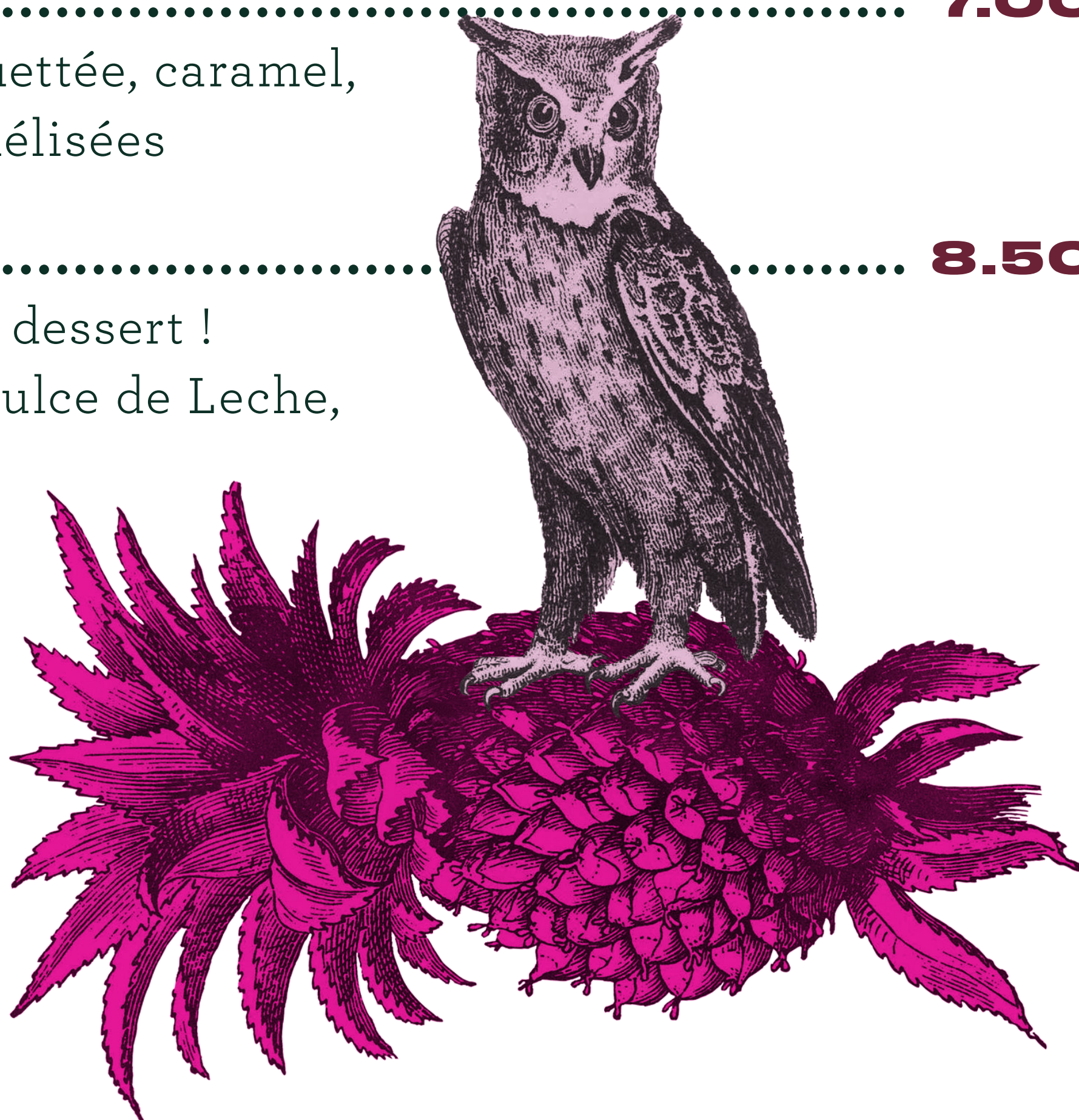
Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées

**MALA LECHE 16cl ..... 8.50**

Un cocktail pensé pour le dessert !

Rhum ambré, amaretto, Dulce de Leche, lait d'amande grillée.

Un petite douceur.





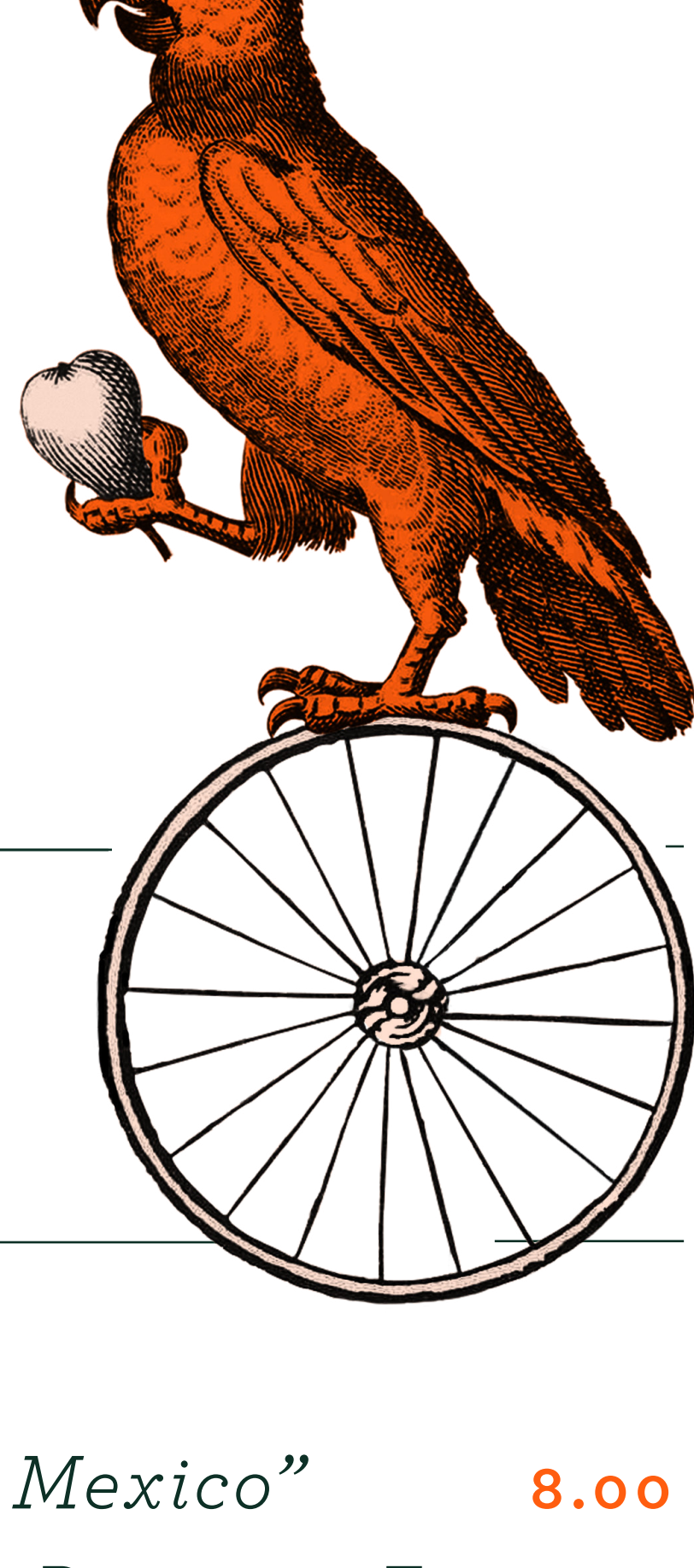
# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

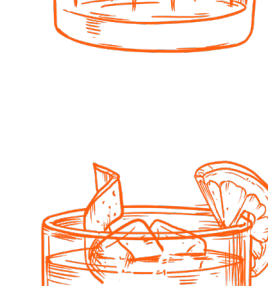


## COCKTAILS



**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

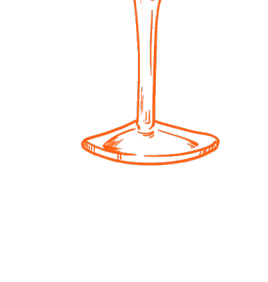
Tequila, Triple Sec, Sirop d’Hibiscus, Citron Vert



**CAÏPICABANA** 10cl *“Frais & Exotique :* 8.00

*Joga Bonito !”*

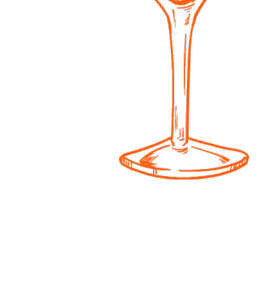
Cachaça infusée au piment Arbol, Purée de Passion, Citron Vert



**MALA LECHE** 16cl *“Doux et accueillant comme* 8.50

*une couette en plume”*

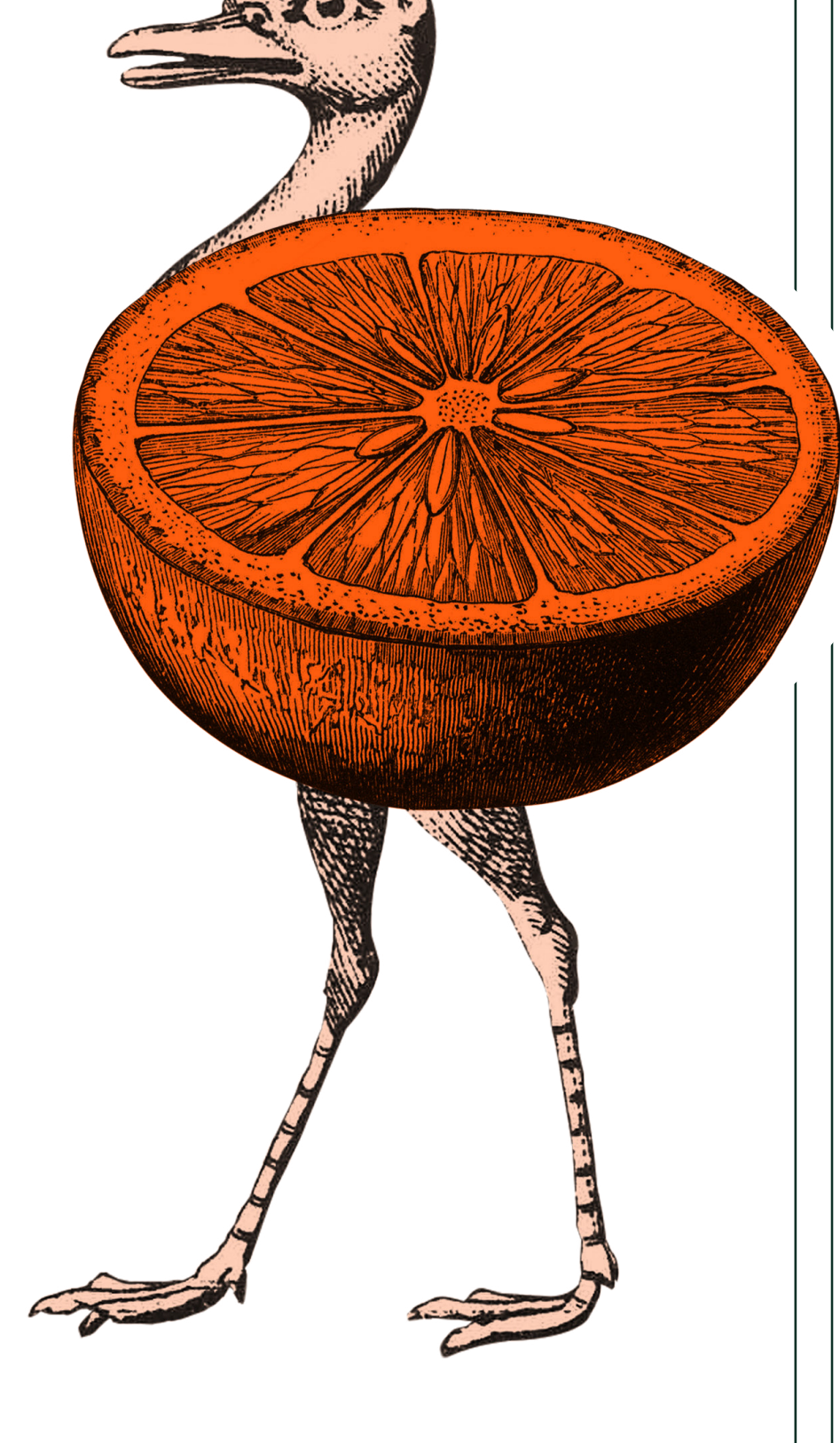
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande Grillée



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

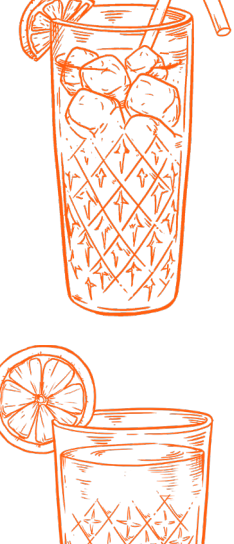
Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d’Ananas, Citron Vert

## SANS ALCOOL



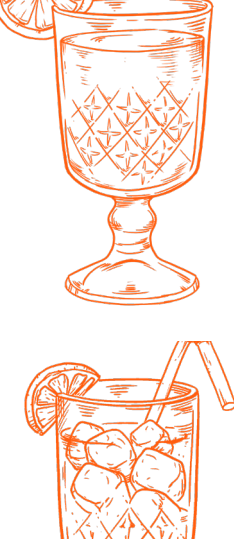
**YUZU LIMONADA** 20cl 4.50

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



**ICE TEA CASERO** 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



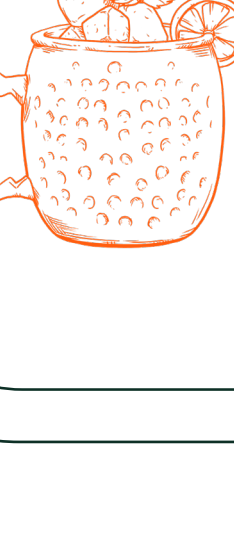
**PIÑA VIRGINA** 20cl 6.00

Jus d’Ananas, Citron Vert, Coco



**BONITO BONITO** 20cl 6.50

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



**VIRGIN MULE** 20cl 6.50

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



**PEACH BOURBON MULE** 22cl *“Fais pas ta tête* 9.50

*de Mule”*

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



**EXOTICO FROZEN MARGARITA** 15cl 10.00

*“Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !”*

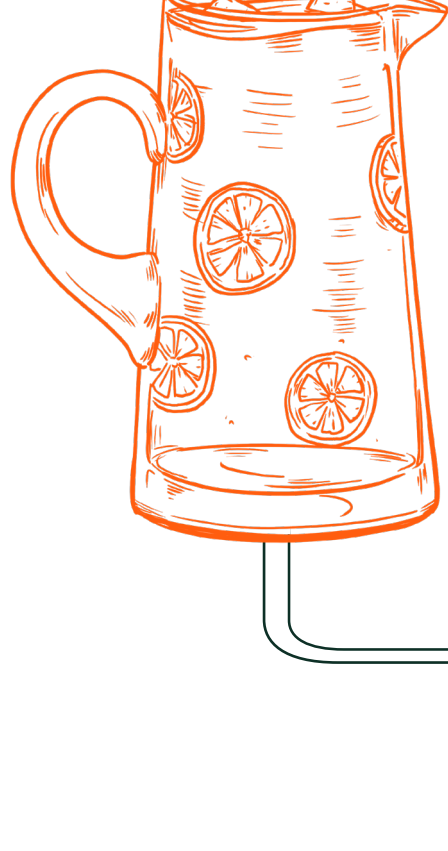
Tequila, Triple Sec, Purée d’Ananas, Sirop de Mangue, Citron Vert



**VERBENA PISCO SOUR** 14cl *“Plus efficace que tes* 11.00

*remèdes de grand mère”*

Pisco infusé Verveine, Purée deYuzu, Citron Vert, Blanc d’Oeuf



**CAÏPI GRANDE** 50cl 34.00

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

3/4 personnes

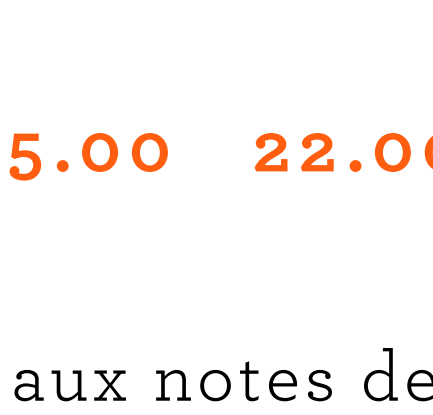
**AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

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 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 - 2024

Petite dernière du Domain 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, Terres Basses - 2023

Compagnon idéal des cuisines fraîches et ensoleillées. Depuis 1820, la famille Laudet oeuvre sur le domaine Laballe pour offrir un vin frais, sec, 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. La grande sœur d’Eve à la carte des rouges !

**SAUVIGNON** Palooza Kate 6.50 35.00

Aubert & Mathieu - 2024

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

**BIERE BLANCHE** • *Bière bouteille* 5.00

Blanche 4.5° - Brassée artisanalement dans la région 33cL

**BIERE IPA** • *Bière bouteille* 5.50

Indian Pale Ale 6° - Brassée artisanalement dans la région 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** Å 2.50

Vert, Vert Jasmin, Earl Grey, Rooibos, Camomille

**CAFÉ EXPRESSO** ..... 1.90

**CAFÉ ALLONGÉ** ..... 2.00

**CAFÉ LATTE**..... 3.00

**CAPPUCCINO**..... 3.50



# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

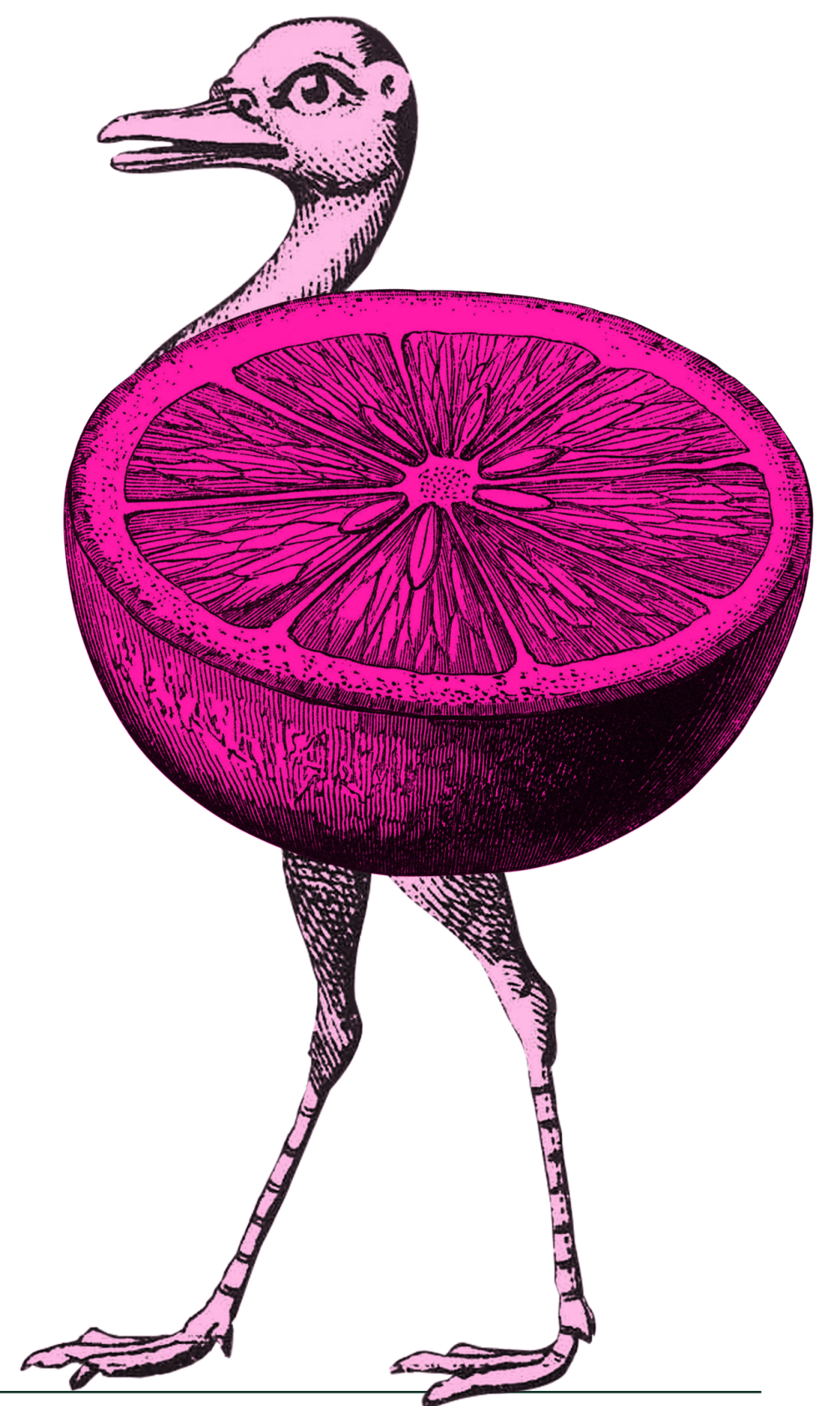


[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

 Végétarien

**GF** Sans gluten

 Végan



## MENU ENFANT - 13.00

**PETITE QUESADILLA**  .....

Galette de blé, triple cheese, accompagnée de patates douces rôties

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE**  .....

Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake..

**BOISSON** .....

Sirop, Limonade Maison, Ice Tea Maison

