

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



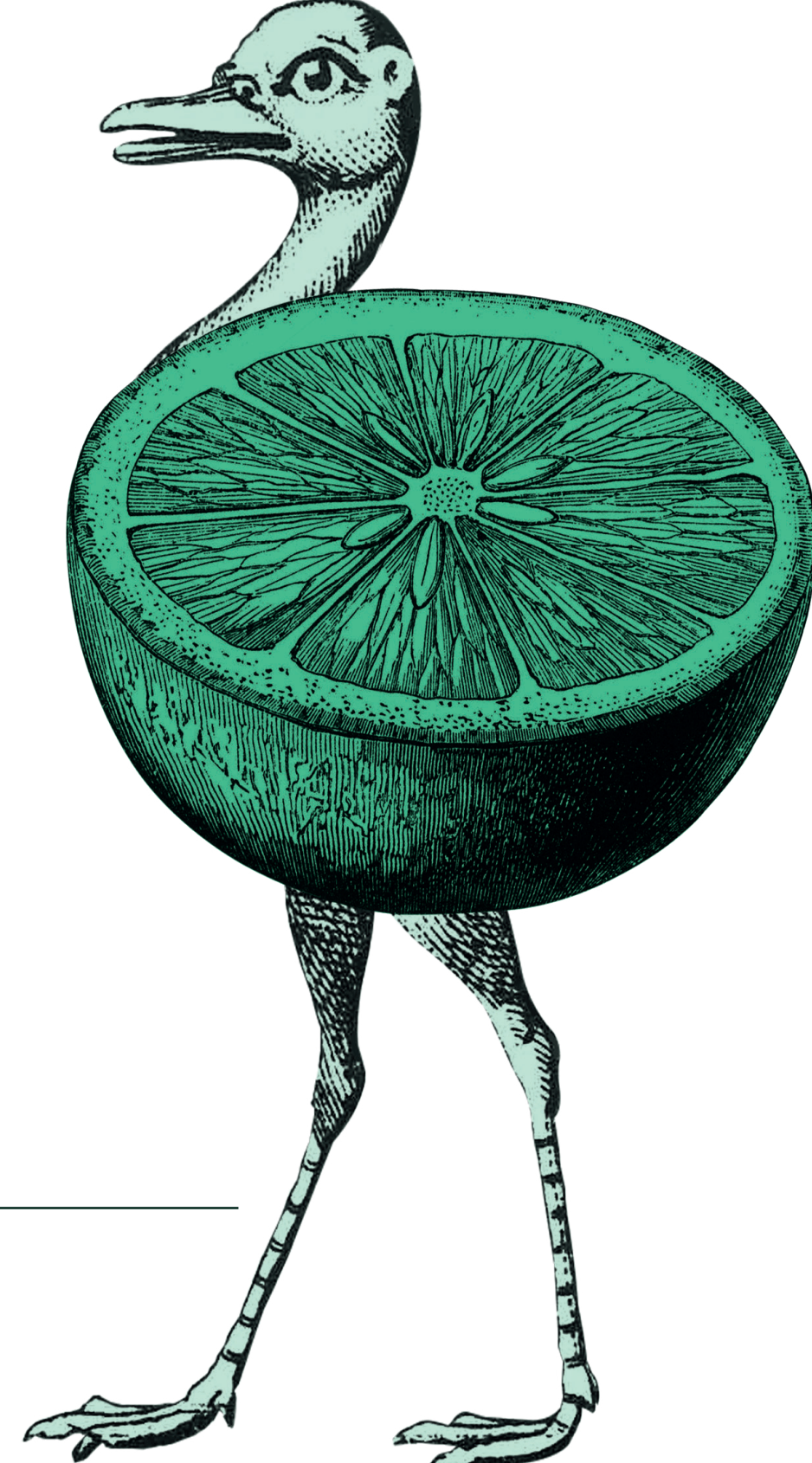
Végétarien



Sans gluten



Végan



SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE 6.50

Avocats écrasés, mélangés à de petits oignons rouges. Le tout enrobé de citron, allez on arrête là. Servi avec des tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE 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' 8.50

Baby quesadilla à la truffe d'été, triple cheese, crème chipotle.

TACOS

POLLO (PAR 2) 6.50

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

SWEET & CREAMY (PAR 2) 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) 6.00

Cochon effiloché cuit toute la nuit, chimichurri, pickles d'oignons rouges & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

TUNA TOSTADA 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 14.50

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

AMARILLO 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 13.50

Champignons de saison, mozzarella, cheddar, crème jalapeño, 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 ! Servie 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

EL COLIFLOR 15.50

Un beau chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri, 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.



Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING 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.

EL SUPERBOWL 13.90

Saumon frais mariné, riz japonais, mangue bien sucrée, edamame, oignons frits croustillants & coriandre - Le No Brainer.

POLLO CHEESEBURGER 14.50

Bun bien doré, poulet effiloché, mariné aux épices pour toujours plus de plaisir. 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

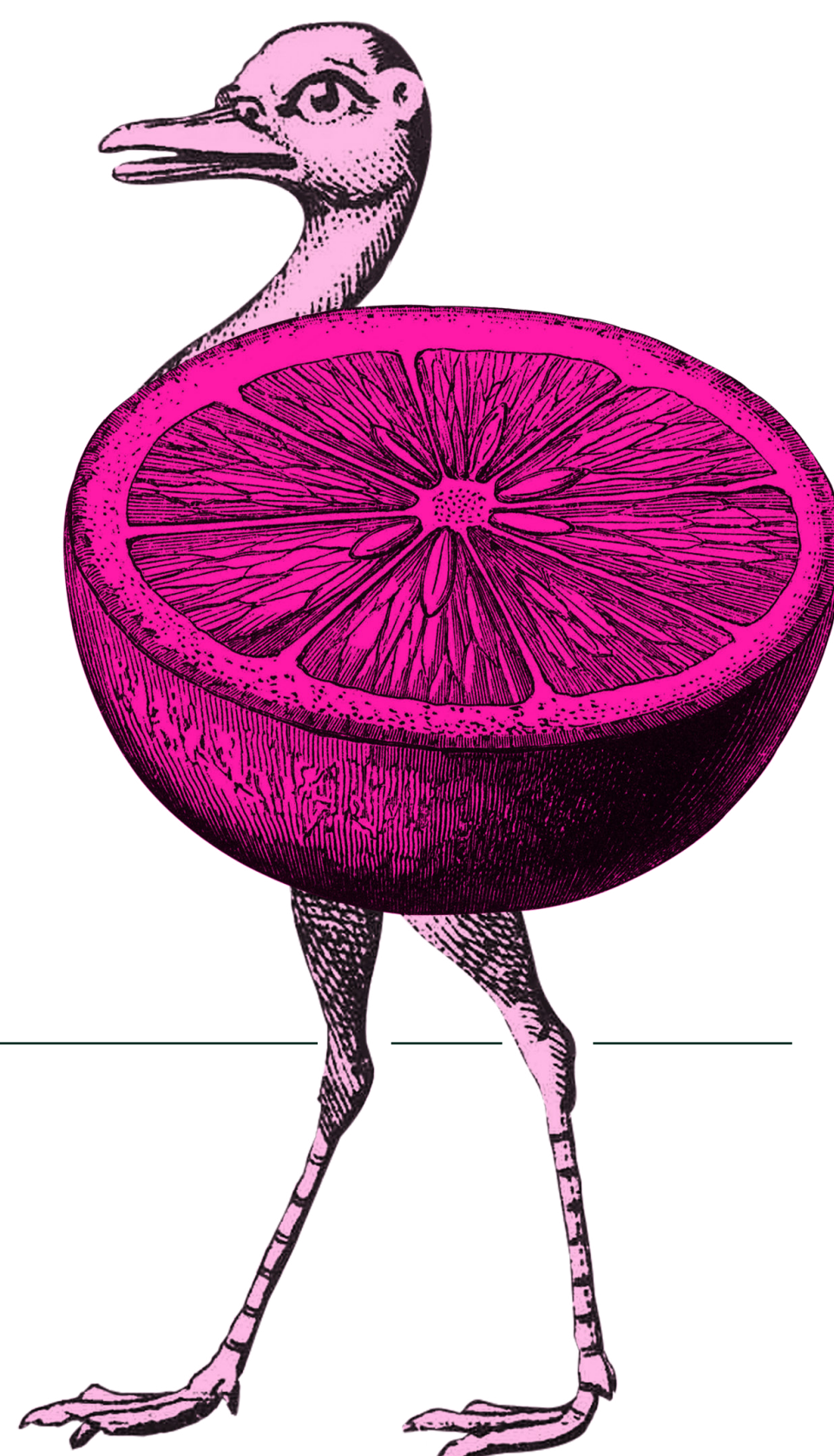


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

 Végétarien

GF Sans gluten

 Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO  **GF** **6.00**

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **6.50**

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

BRIOCHE PERDUE **7.00**

Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes concassées caramélisées.

TIRAMISU MARACUYA  **7.00**

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

MALA LECHE 16cl **8.50**

Un cocktail pensé pour le dessert !
Rhum ambré, amaretto, Dulce de Leche et lait d'amande grillée. Une petite douceur.



TIGERMILK

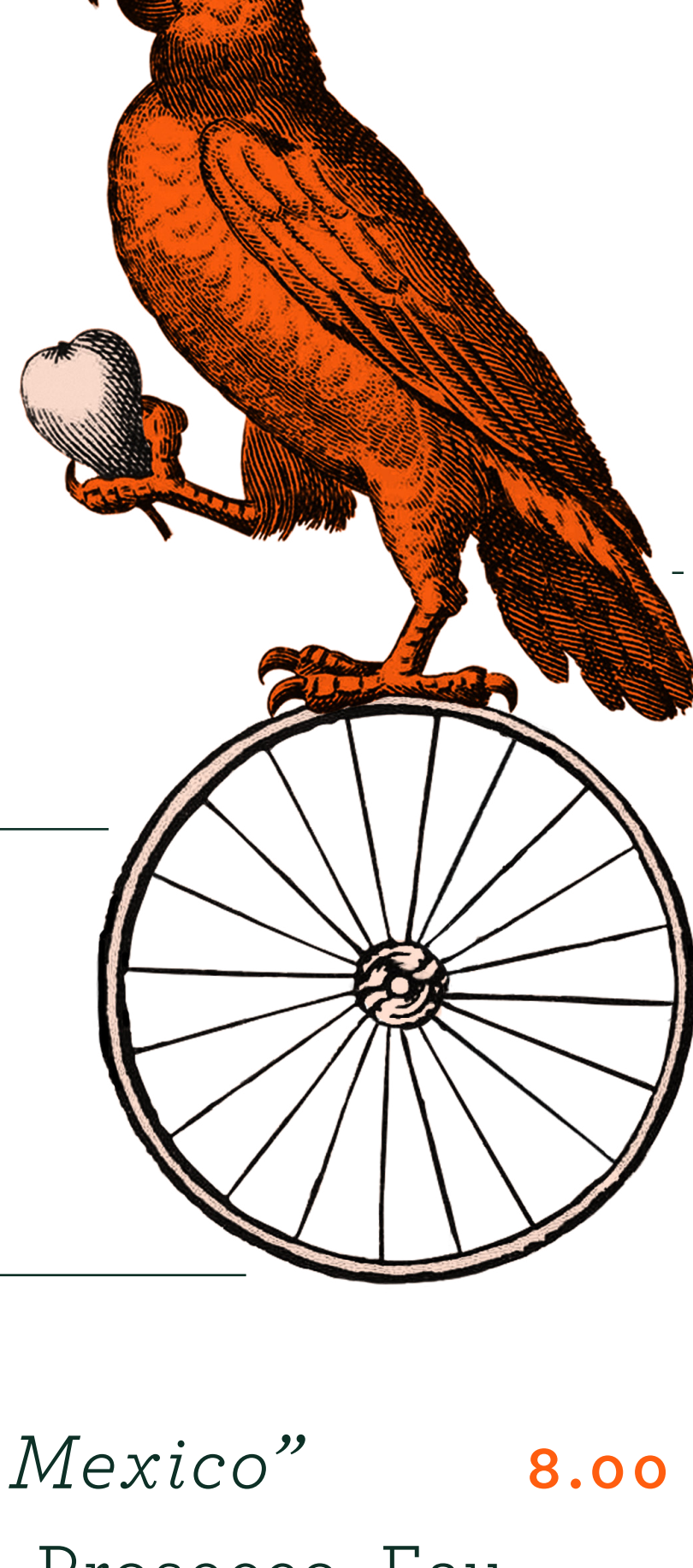
MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



COCKTAILS



TIGER-SPRITZ 16cl "Un Italiano en Mexico"

8.00

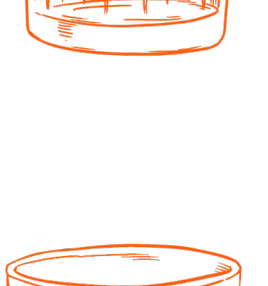
Aperol, Purée de Yuzu, Sirop de Pêche, Prosecco, Eau Pétillante



MARGARITA AZTECA 10cl "La vida loca"

8.00

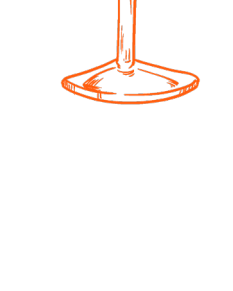
Tequila, Triple Sec, Sirop d'Hibiscus, Citron Vert



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

8.00

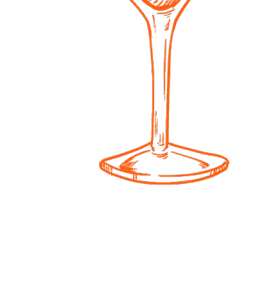
Cachaça infusée au piment Arbol, Purée de Passion, Citron Vert



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

8.50

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

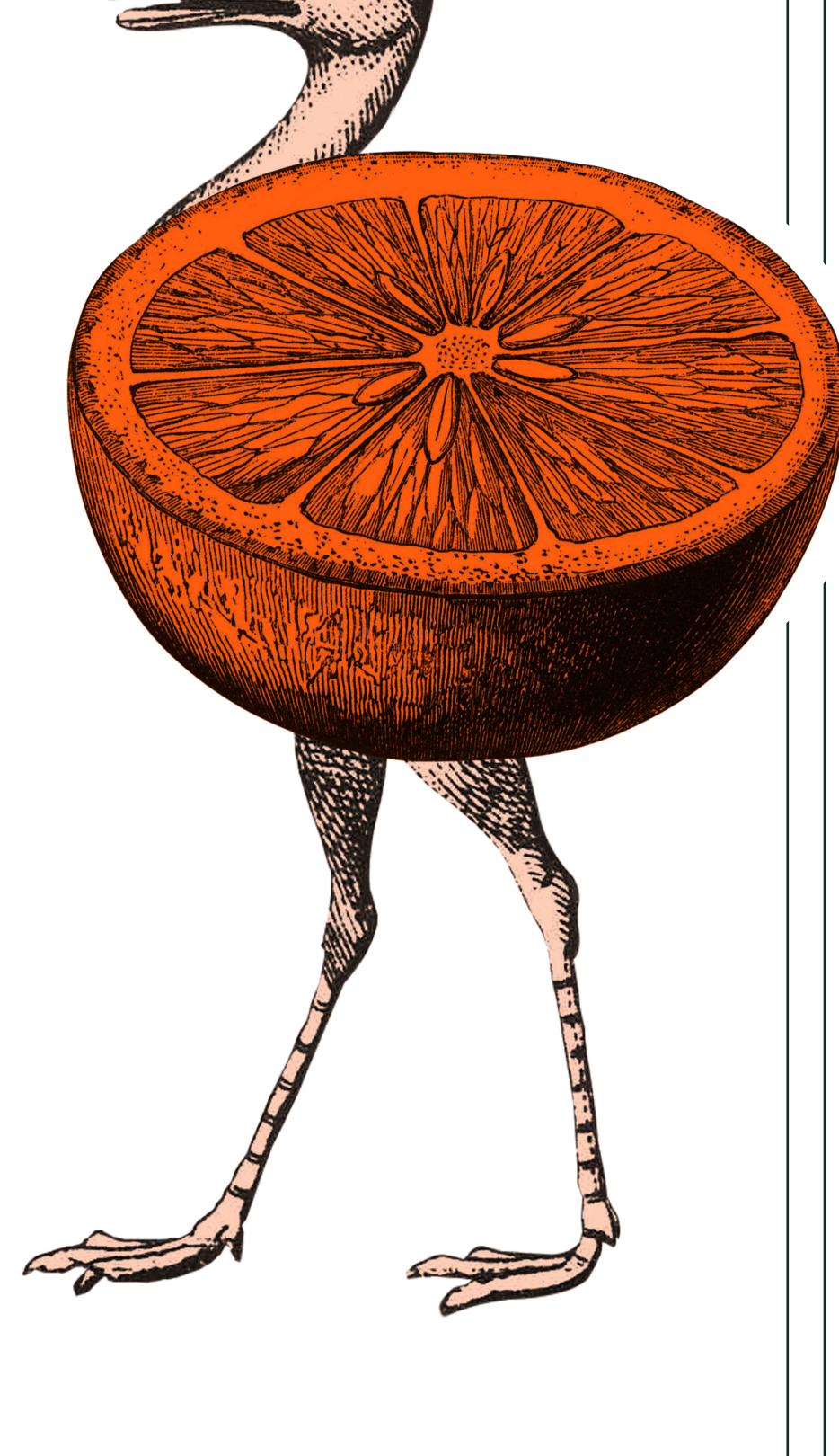


LUZ VERDE 12cl "Ton spicy taco-cktail préféré"

9.00

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

SANS ALCOOL



YUZU LIMONADA 20cl

4.50

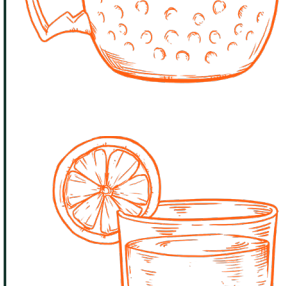
Purée de Yuzu, Sirop de Pêche, Citron Vert, Eau Pétillante



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 20cl

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

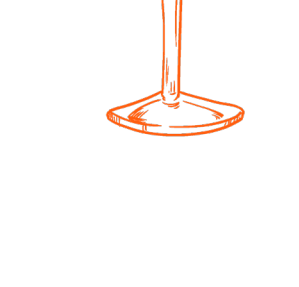


LITCHI FROZEN MARGARITA 15cl

10.00

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

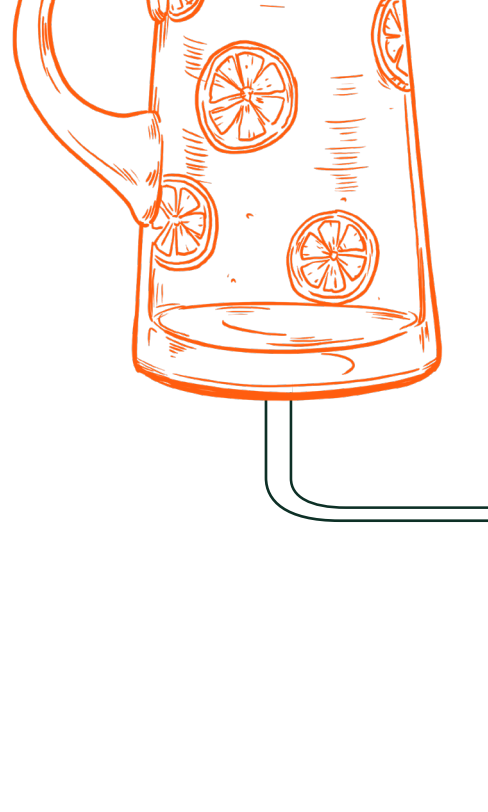
Tequila, Triple Sec, Purée de Litchi, Sirop de Fleur de Sureau, Citron Vert



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 - 2024

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

Cultivées 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 IGP Pays d'Oc

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 le Grand Paris

33cL

BIERE IPA • Bière bouteille

5.50

Indian Pale Ale 6° - Brassée artisanalement dans le Grand Paris

33cL

BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT • Bière bouteille

6.00

33cL

BIÈRE 0% • Bière bouteille

5.00

Blonde - Brassée artisanalement dans le Grand Paris

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

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

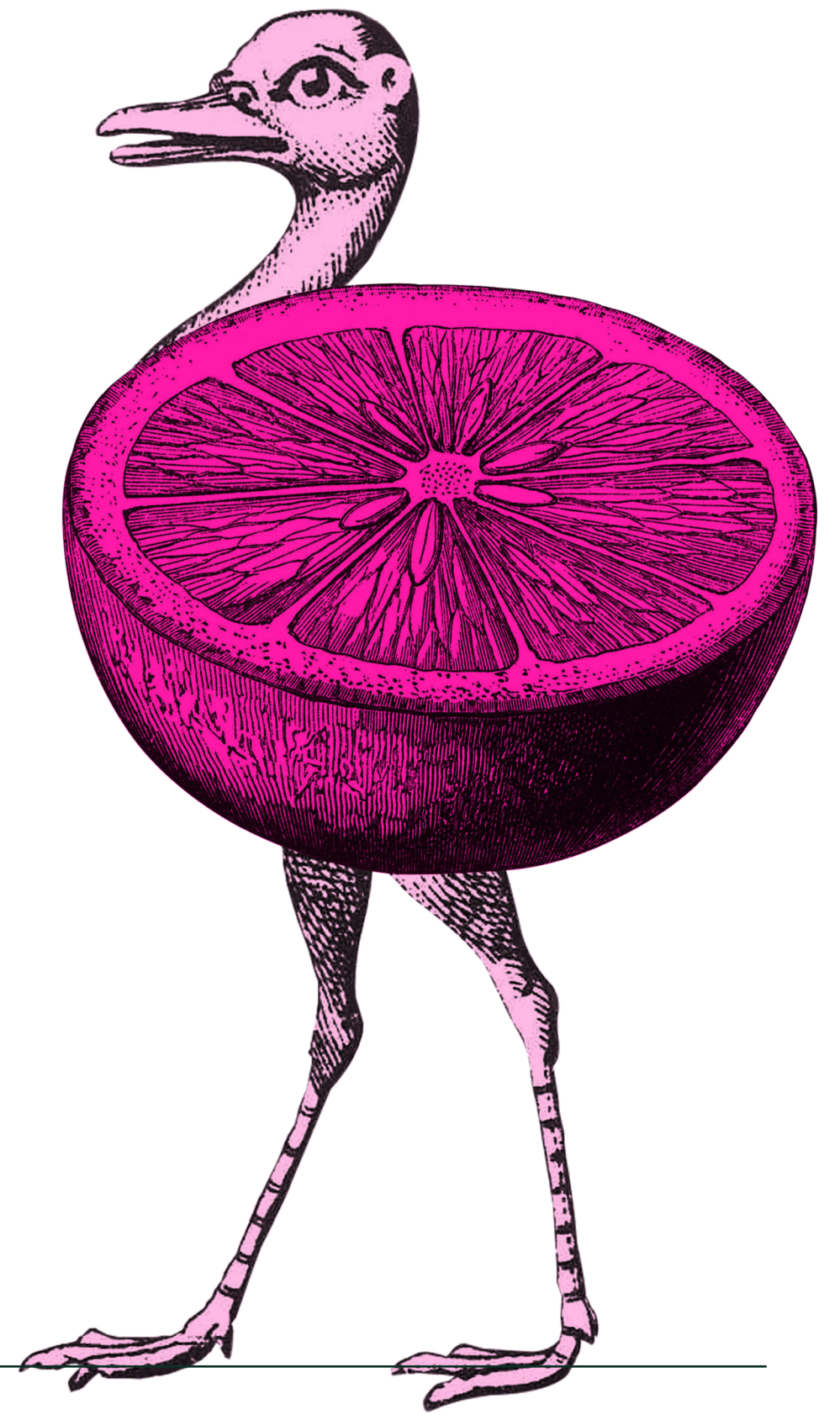


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

 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

Ice Tea Maison, Limonade Maison,
Sirop, Diabolo, Jus

