

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

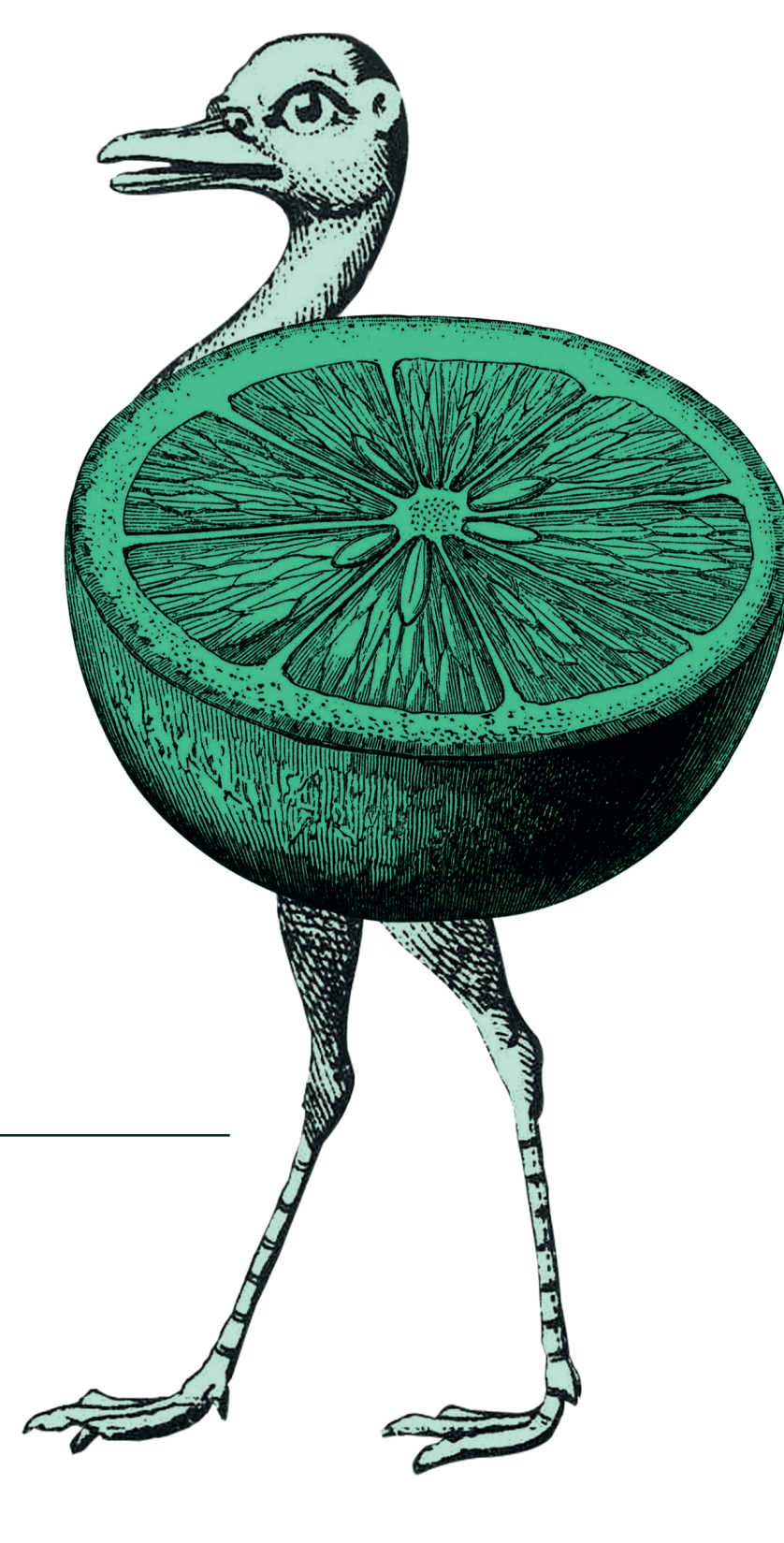


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien

GF 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.

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes et la composition des produits est susceptible de changer

SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE 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 7.00

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

I'M ON A DATE QUESADILLA 7.50

Champignons marinés, crème chipotle, mozzarella & cheddar fondus dans une tortilla, grillé à la plancha.

BIRRIA QUESADILLA 9.00

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

TRUFFLE NACHOS 9.50

Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de triple cheese à la truffe sur la tête.

TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2) 6.50

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

POLLO (PAR 2) 7.00

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

BARBACOA (PAR 2) 7.50

Boeuf effiloché bien tendre posé sur une tortilla de maïs, pickles d'oignon rouge, aji amarillo, feta & coriandre fraîche.

CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE 15.00

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

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, pickles d'oignons rouges, grenade, et coriandre fraîche.

ACCOMPAGNEMENT CEVICHE 4.50

PATATES DOUCES RÔTIES

Chipotle mayo, coriandre

POMMES DE TERRE RÔTIES

Chipotle mayo, grana padano, coriandre

SALADE DE QUINOA

Salade de quinoa, oignons doux & jeunes pousses à la vinaigrette miel baslamique, feta, aji amarillo, coriandre

ASADOS

EL COLIFLOR 15.50

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

CARNE ASADA 20.00

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

COSTILLAS DE LA MADRE 22.00

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.

CHULE CONMIGO 72.00

Pour deux personnes.

Une belle grosse côte de boeuf bien juteuse, à déguster avec notre salsa chimichurri. Toujours accompagnée de petites pommes de terre & patates douces rôties, salade de jeunes pousses et chipotle mayo

Y MÁS

POLLO CHEESEBURGER 15.50

Bun bien doré, poulet effiloché, mariné aux épices maison pour toujours plus de plaisir. Salsa roja, cheddar mûr, 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)

GREEN BUT NOT BORING 14.50

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



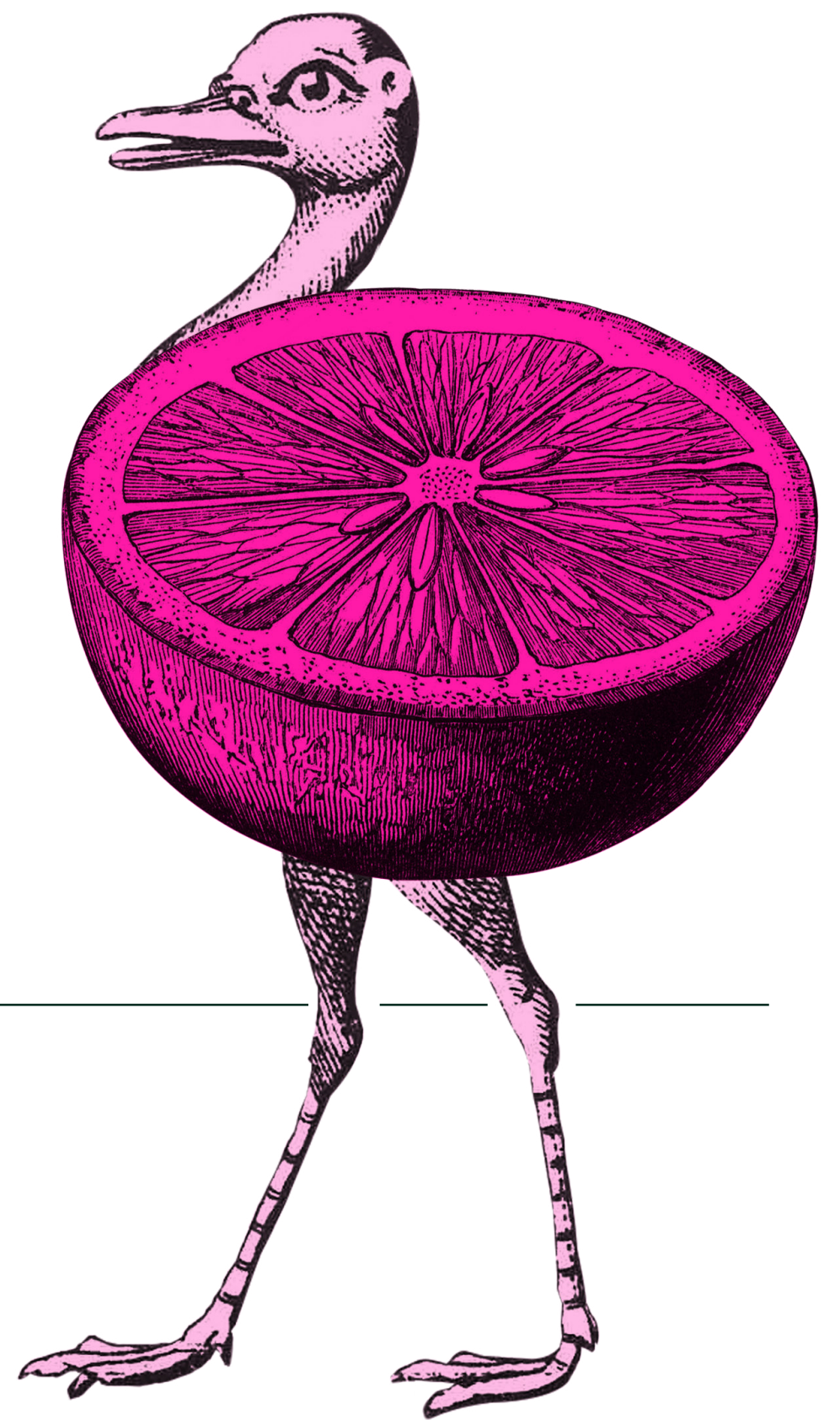
Végétarien



Sans gluten



Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO GF V **7.00**

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V **8.00**

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

BRIOCHE PERDUE **8.50**

Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes concassées caramélisées

TARTE CITRON YUZU **8.50**

Crème citron-yuzu, crème fouettée, zeste de citron vert

MALA LECHE 18cl **10.00**

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



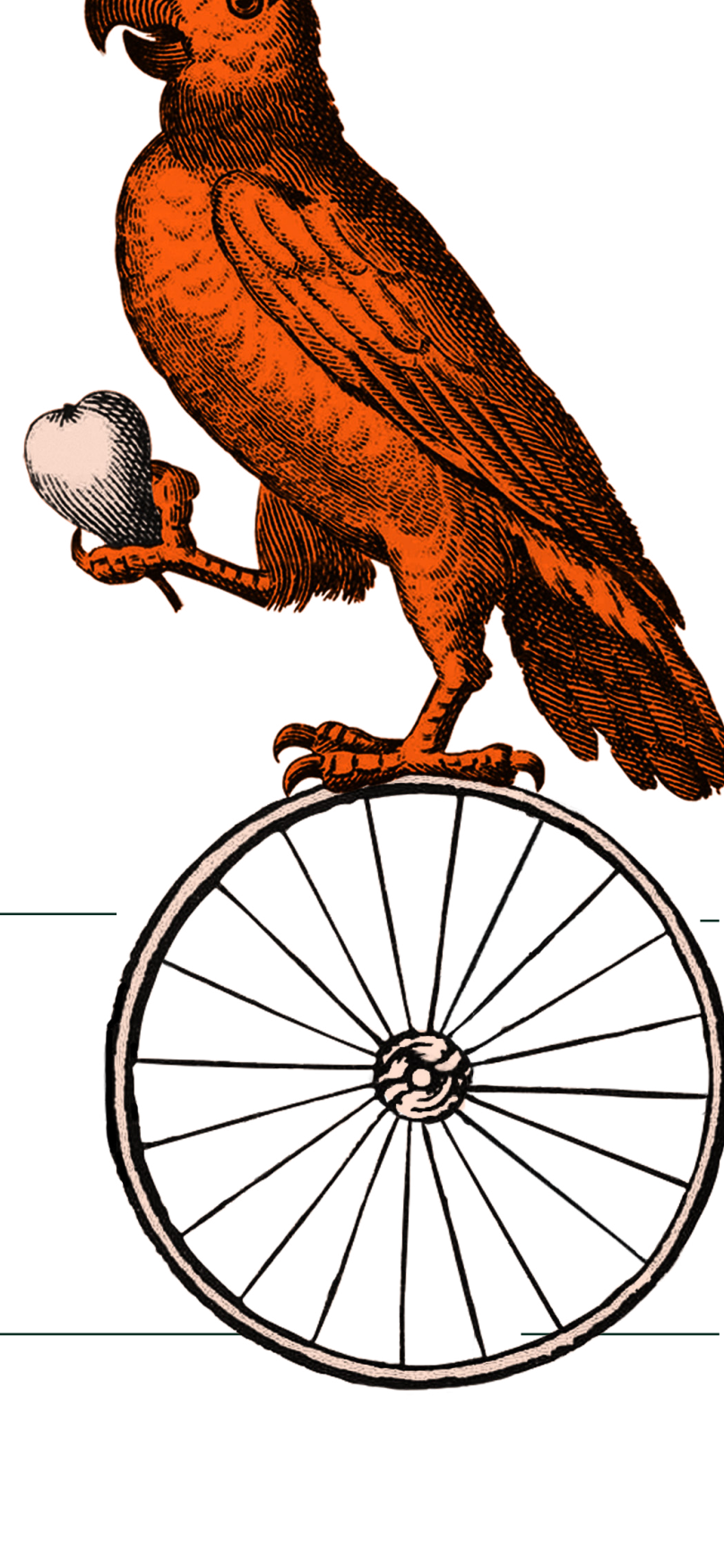
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

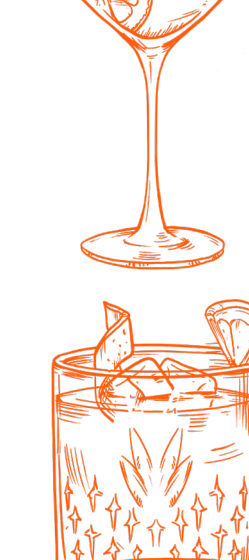
SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

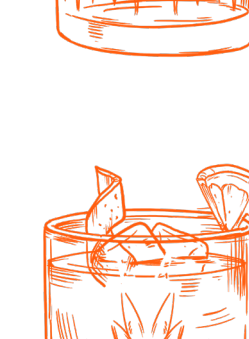
WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



COCKTAILS



TIGER-SPRITZ ^{16cl} *"Un Italiano en Mexico"* **9.50**
Aperol, Purée de Yuzu, Sirop de Pêche, Prosecco, Eau Pétillante

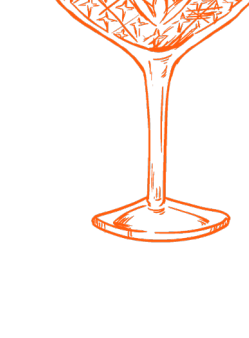


MARGARITA AZTECA ^{10cl} *"La vida loca"* **9.50**
Tequila, Triple Sec, Sirop d'Hibiscus, Citron Vert



CAÏPICABANA ^{10cl} *"Frais & Exotique : Joga Bonito !"* **9.50**

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



MALA LECHE ^{16cl} *"Doux et accueillant comme une couette en plume"* **10.00**

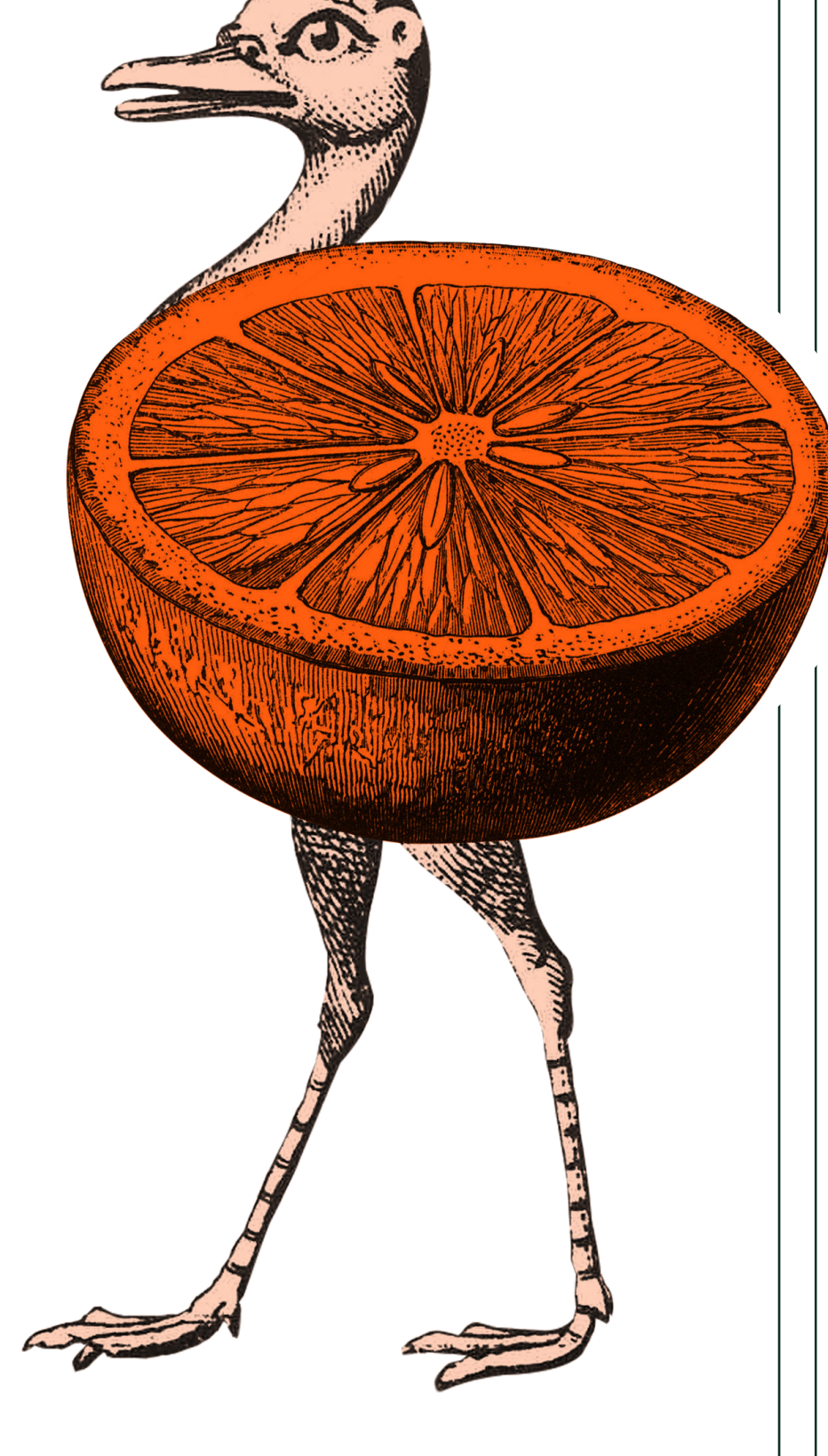
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée



LUZ VERDE ^{12cl} *"Ton spicy taco-cktail préféré"* **11.00**

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

SANS ALCOOL



YUZU LIMONADA ^{20cl} **5.50**

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



MULE-AN ^{22cl} **6.50**

Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



BONITO BONITO ^{20cl} **7.00**

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



LITCHI FROZEN MARGARITA ^{15cl} **10.50**

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

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



PEACH BOURBON MULE ^{22cl} *"Fais pas ta tête de Mule"* **11.00**

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



VERBENA PISCO SOUR ^{14cl} *"Plus efficace que tes remèdes de grand mère"* **12.00**

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



CAÏPI GRANDE ^{50cl} **35.00**

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

3/4 personnes



MARGARITA AZTECA GRANDE ^{50cl} **35.00**

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

3/4 personnes

VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

ROUGE



LANGUEDOC - IGP PAYS D'OC

Aubert & Mathieu, Palooza Rouge - 2024

5.50 26.00

CÔTES DU RHÔNE - LOU PITCHOUN

Domaine des Gravennes - 2024

6.00 28.00

CHILI - CARMENERE

Errazuriz, Aconcagua Valley - 2022

6.50 35.00

BOURGOGNE - PINOT NOIR

Champs Fleury, NM - 2023

— 39.00

BLANC



SUD OUEST - IGP CÔTES DE GASCogne

Domaine de Laballe, Terres Basses - 2023

5.50 26.00

LANGUEDOC - CHARDONNAY

Maison Ventenac, Carole - 2023

6.00 32.00

SAUVIGNON - PALOOZA KATE

Aubert & Mathieu - 2024

6.50 39.00

ROSE



CÔTES DE PROVENCE

Domaine de la Chavette - 2023

6.00 26.00

BULLES

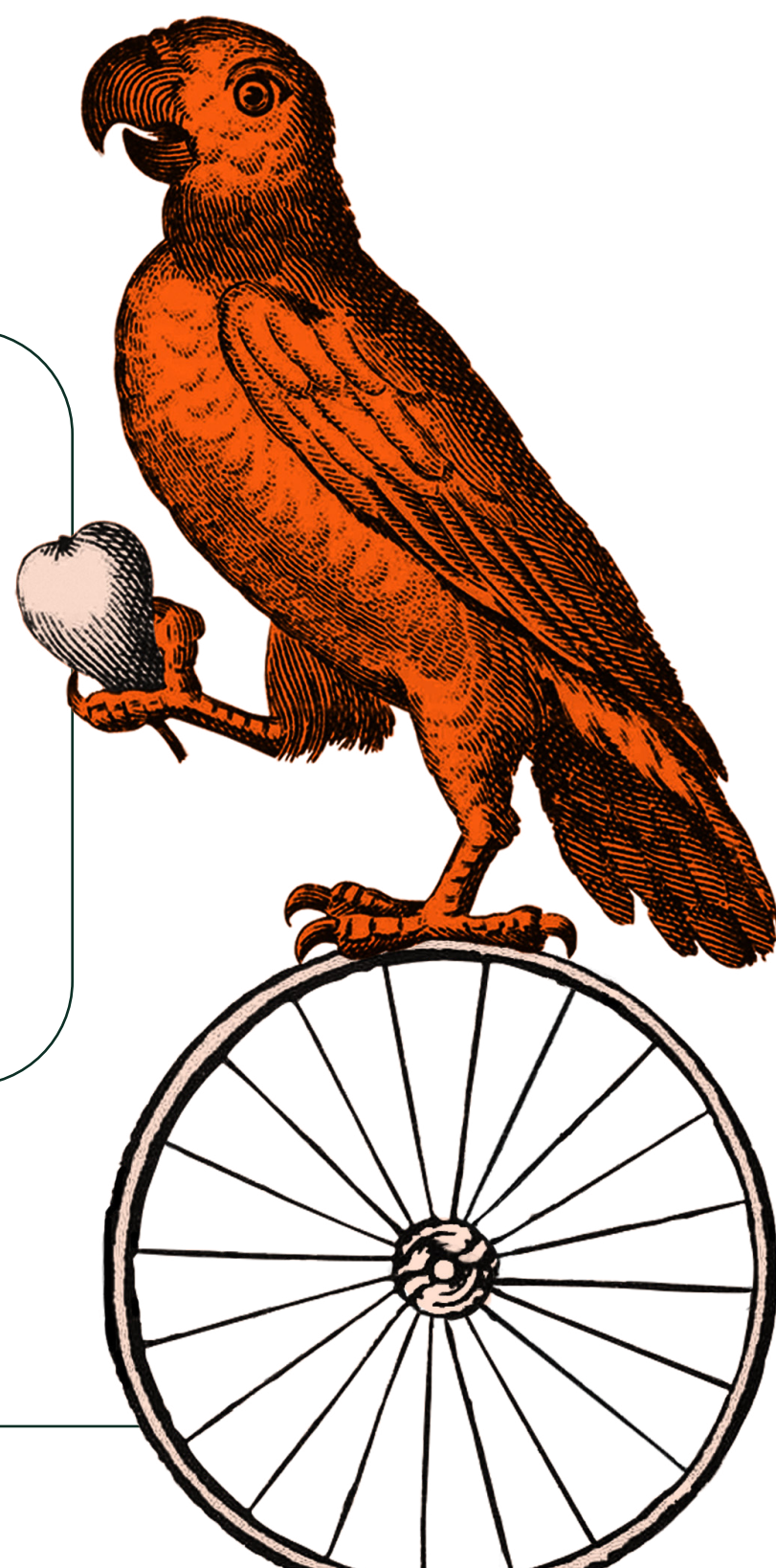
VINO SPUMANTE

Verre

6.50

Bouteille

29.00



BIERE



TRIPEL BERTHA • Brussels Beer Project •

Bière bouteille, Blanche triple 7°

6.00

33cL

JUNGLE JOY • Brussels Beer Project •

Bière bouteille, Fruitée 6.6°

6.00

33cL

LAZY PANDA • Brussels Beer Project •

Bière bouteille, Lager 4.9°

6.00

33cL

DELTA IPA • Brussels Beer Project •

Bière bouteille, Indian Pale Ale 6.5°

6.00

33cL

PICO BELLO 0% • Brussels Beer Project •

Bière bouteille, Bière sans alcool

5.00

33cL

EAU

PLATE ^{75cl}..... **3.00**

PETILLANTE ^{75cl} **3.00**

THE, CAFE

THE NOIR, THE VERT, INFUSION **2.50**

Vert, Vert Jamsin, Earl Grey, Rooibos, Camomille

EXPRESSO **1.90**

ALLONGE **2.00**

LATTE..... **3.00**

CAPPUCCINO..... **3.50**

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

FOLLOW US!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



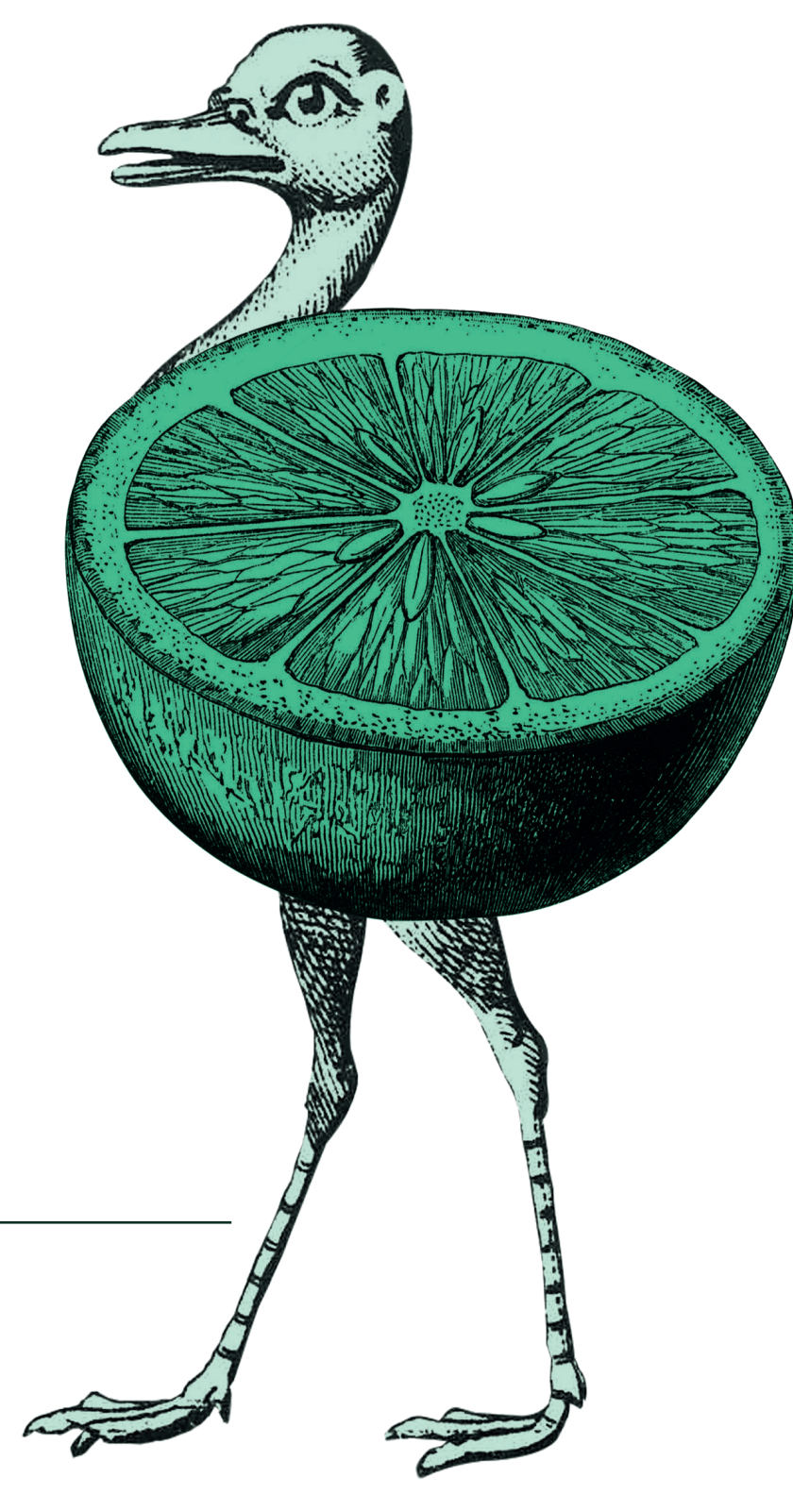
Vegetarian



Gluten free



Vegan



WE ARE CASHLESS!

CREDIT CARD, CONTACTLESS, QR CODE, MEAL VOUCHERS

Safer for us and for you ; faster service ; More time to serve you, less time spent counting.

We provide you with the list of allergens and the composition of the products is likely to change

SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE 6.50

Avocados received every morning, crushed on demand, diced red onions, lemon and olive oil. Served with Tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE 7.00

Guacamole, Salsa Rocoto, Tortilla chips.

I'M ON A DATE QUESADILLA 7.50

Marinated mushrooms, chipotle cream, mozzarella and cheddar melted in a tortilla, grilled on the plancha.

BIRRIA QUESADILLA 9.00

Quesadilla with shredded beef, simmered for a long time and with a lot of love, accompanied by a little meat broth to dip your quesadilla in

TRUFFLE NACHOS 9.50

Corn tortilla chips with a nice big ladle of truffle triple cheese on top



TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2) 6.50

Roasted sweet potato, whit wonion, jalapeño cream, corn tortilla, pomegranate & fresh cilantro.

POLLO (PAR 2) 7.00

Pulled free-range chicken, Salsa Rocoto, corn tortilla and fresh cilantro.

BARBACOA (PAR 2) 7.50

Tender shredded beef on a corn tortilla, red onion pickles, aji amarillo, feta & cilantro.

CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE 15.00

MSC Pollack, leche de tigre with coconut milk, mango, pomegranate, fresh cilantro and red onion.

AMARILLO 15.00

MSC Pollack marinated in a leche de tigre with aji amarillo. Avocado cream, crunchy hazelnuts, red onion pickles, pomegranate and fresh cilantro.

SIDES CEVICHE 4.50

ROASTED SWEET POTATOES

Chipotle mayo, cilantro

ROASTED POTATOES

Chipotle mayo, grana padano, cilantro

QUINOA SALAD

With baby greens and white onion, baslamic honey vinaigrette, feta, aji amarillo and cilantro

ASADOS

EL COLIFLOR 15.50

A beautiful steak of marinated and roasted cauliflower, on houmous verde. Avocado cream or chimichurri sauce, aji amarillo, pomegranates for a sweet touch, crushed hazelnuts.

CARNE ASADA 20.00

Marinated beef flank steak, chimichurri salsa, served with roasted baby potatoes and caliente chipotle mayo.

COSTILLAS DE LA MADRE 22.00

500g of pork ribs cooked every night just for you, served with roasted baby potatoes and caliente chipotle mayo.

CHULE CONMIGO 72.00

For 2 people.

Juicy rib-eye with our chimichurri salsa, served with roasted potatoes & sweet potatoes, baby greens and chipotle mayo.

Y MÁS

POLLO CHEESEBURGER 15.50

Potato bun, shredded chicken, marinated with homemade spices. Salsa roja, matured cheddar, red onion pickles & baby greens. Served with roasted potatoes, sweet potatoes and caliente chipotle mayo.

+ guacamole (+2.50)

GREEN BUT NOT BORING 14.50

A well-balanced quinoa, fresh red fruit, feta, raspberry balsamic sauce, aji amarillo, cilantro and a generous scoop of guacamole.

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

FOLLOW US!



@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



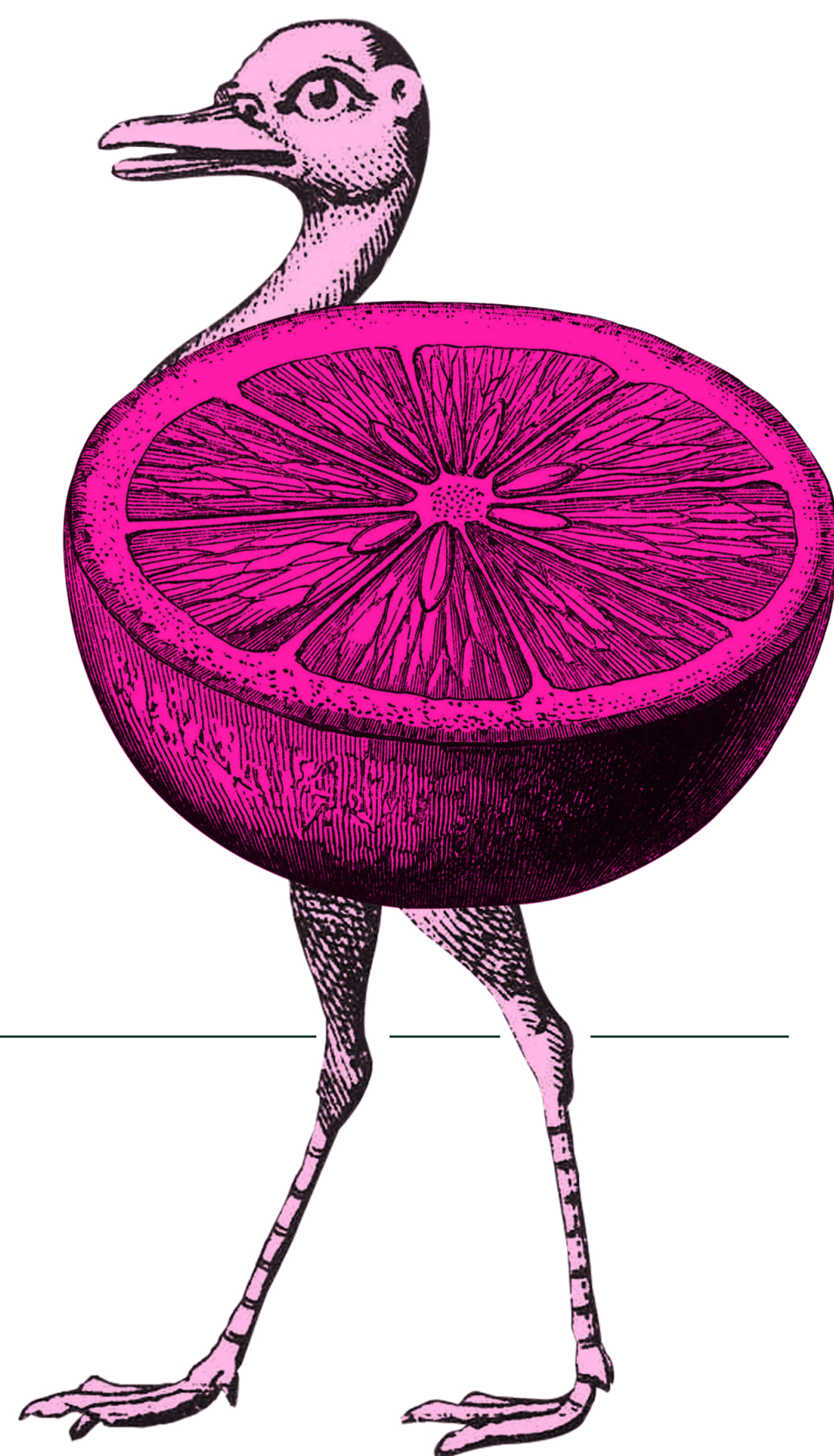
Vegetarian



Gluten free



Vegan



DESSERTS

MOUSSCHACHO GF V 7.00

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V 8.00

Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake.

BRIOCHE PERDUE 8.50

French toast, whipped cream, caramel, crushed caramelized hazelnuts

TARTE CITRON YUZU 8.50

French toast, whipped cream, caramel, crushed caramelized hazelnuts

MALA LECHE 18cl 10.00

A cocktail designed for dessert ! Dark rum, amaretto, dulce de leche, grilled amond milk.

A sweet treat !



TIGERMILK

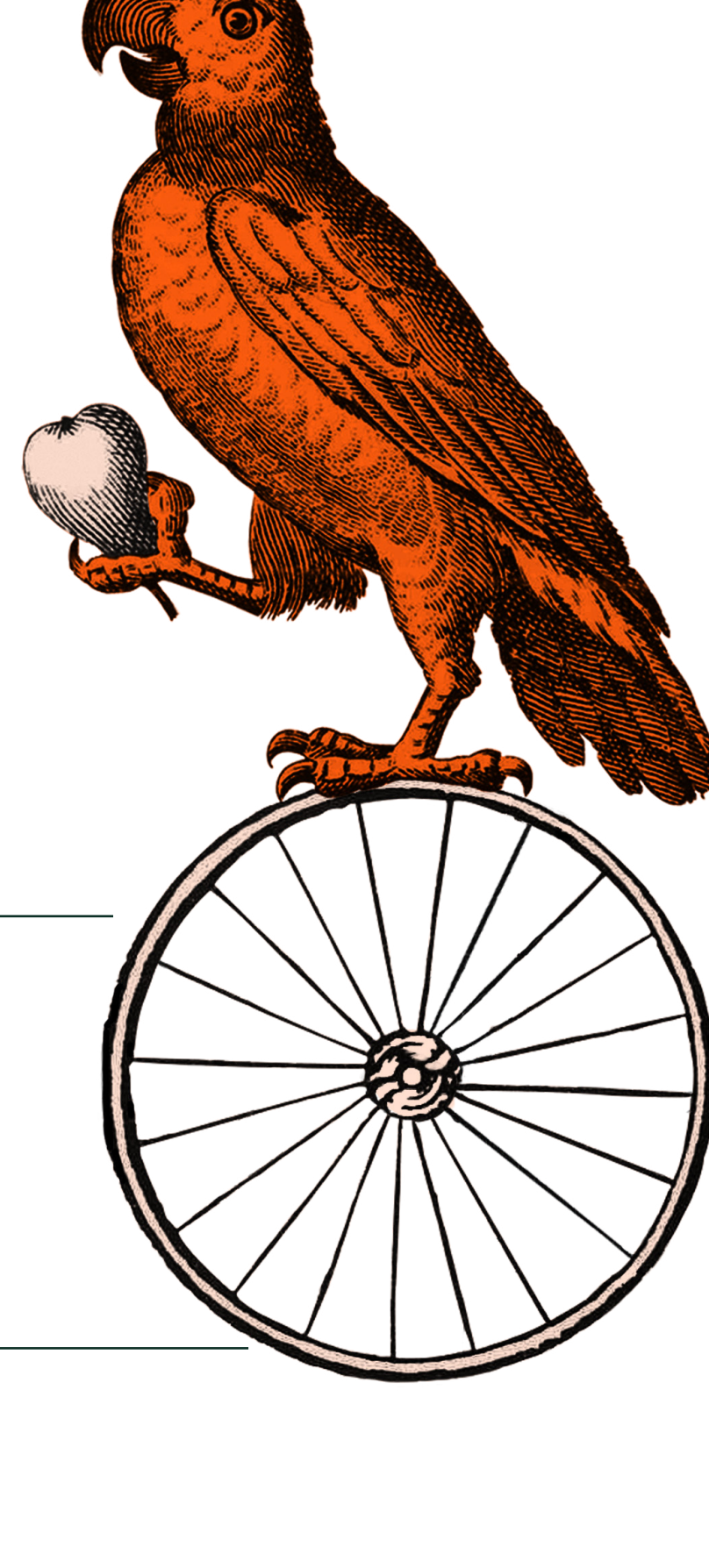
MEXICAN INSPIRED CUISINE

FOLLOW US !

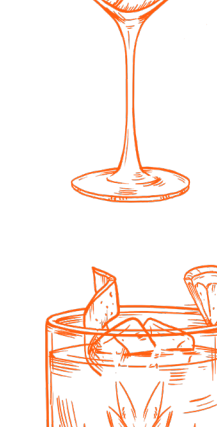
@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



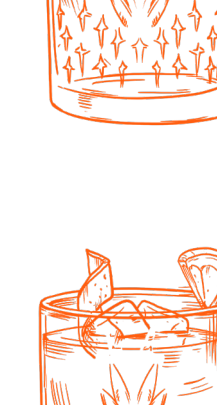
COCKTAILS



TIGER-SPRITZ 16cl

9.50

Aperol, Yuzu Purée, Pêche Syrup, Prosecco, Soda Water



MARGARITA AZTECA 10cl

9.50

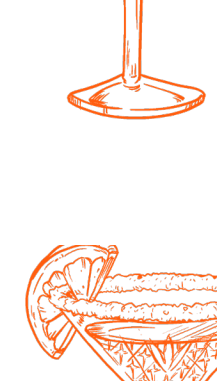
Tequila, Triple Sec, Hibiscus Syrup, Lime



CAÏPICABANA 10cl

9.50

Cachaça infused with Arbol chili, Passionfruit Purée, Lime



MALA LECHE 16cl

10.00

Amber Rum, Amaretto, Dulce de Leche, Grilled Almond Milk

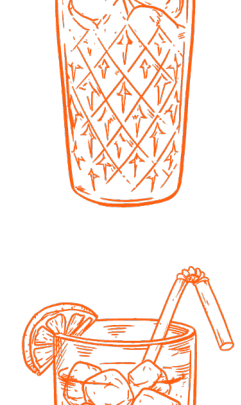
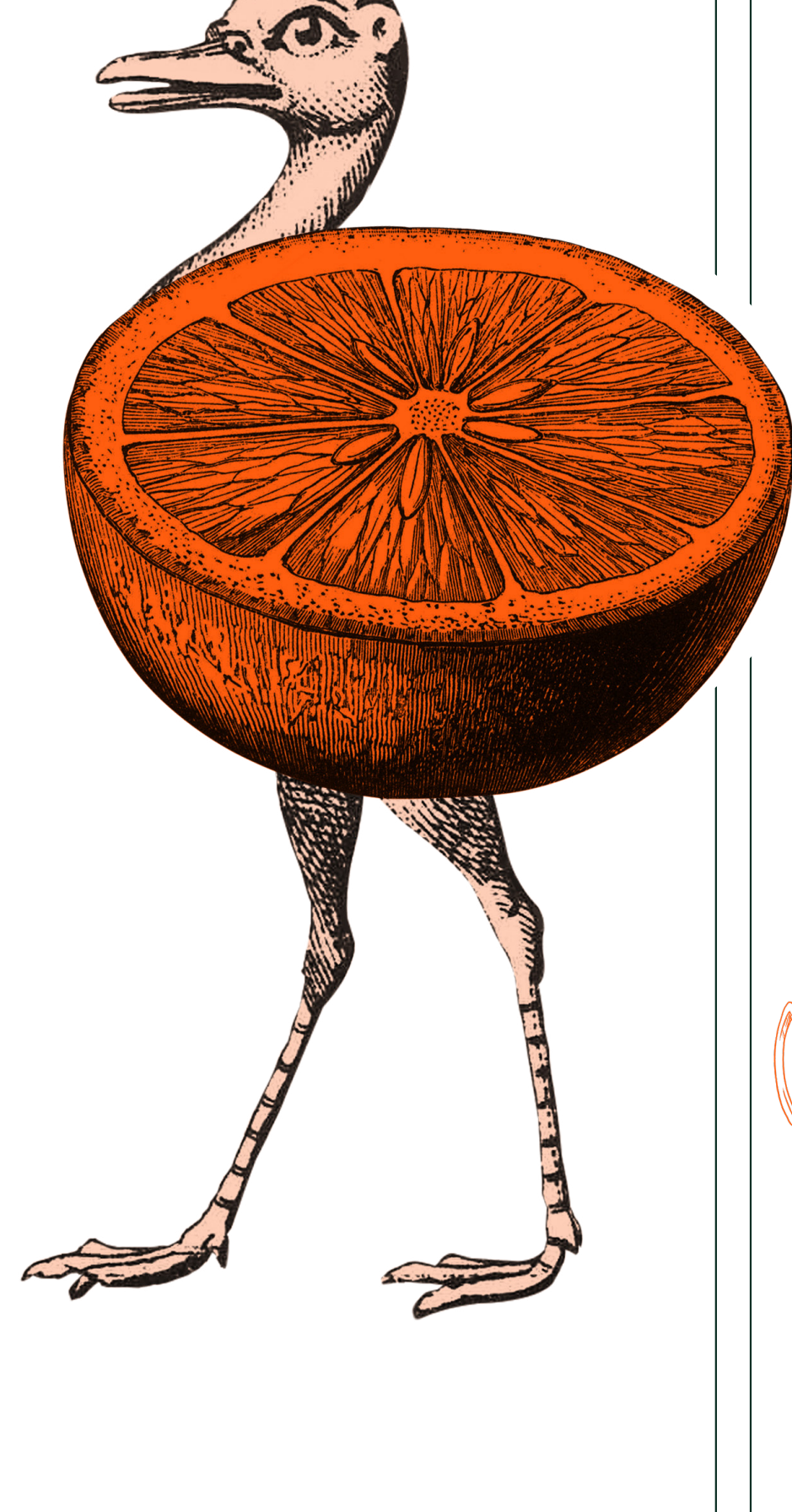


LUZ VERDE 12cl

11.00

Mezcal, Tequila infused with Cilantro and Jalapeño, Pineapple Juice, Lime

VIRGINS



YUZU LIMONADA 20cl

5.50

Yuzu Puree, Peach Suryp, Lime, Soda Water



ICE TEA CASERO 40cl

5.50

Black Tea, Ginger Syrup, Peach, Lime



PIÑA VIRGINA 20cl

6.00

Pineapple Juice, Lime, Coconut



MULE-AN 20cl

6.50

Lychee Syrup, Ginger, Lime Juice, Soda Water



BONITO BONITO 20cl

7.00

Strawberry and Apple juice, Hibiscus Syrup, Lime, Ginger Beer



LITCHI FROZEN MARGARITA 15cl

10.50

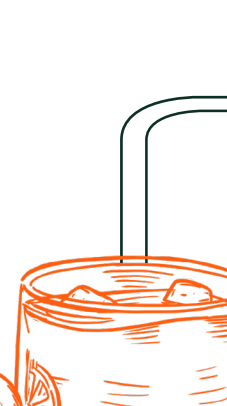
Tequila, Triple Sec, Lychee Purée, Elderflower Syrup, Lime



PEACH BOURBON MULE 22cl

11.00

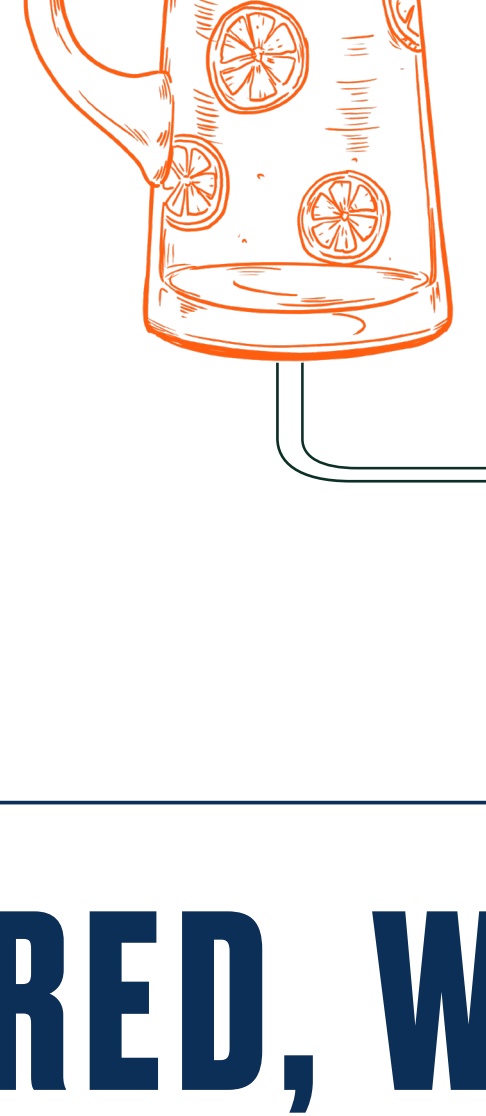
Bourbon, Peach Purée, Maple Syrup, Lime, Ginger Beer



VERBENA PISCO SOUR 14cl

12.00

Pisco infused with Verbena, Yuzu Purée, Lime, Egg White



CAÏPI GRANDE • 50cl

35.00

Cachaça infused with Arbol chili, Passionfruit Purée, Lime

3/4 people

MARGARITA AZTECA GRANDE • 50cl

35.00

Tequila, Triple Sec, Lime, Hibiscus Syrup

3/4 people

RED, WHITE, ROSÉ WINES

RED



LANGUEDOC - IGP PAYS D'OC

5.50 26.00

Aubert & Mathieu, Palooza Rouge - 2024

CÔTE DU RHÔNE - LOU PITCHOUN

6.00 28.00

Domaine des Gravennes - 2024

CHILI - CARMENERE

6.50 35.00

Errazuriz, Aconcagua Valley - 2022

BOURGOGNE - PINOT NOIR

— 39.00

Champs Fleury, NM - 2023

WHITE



SUD OUEST - IGP CÔTES DE GASCogne

5.50 26.00

Domaine de Laballe, Terres Basses - 2023

LANGUEDOC - CHARDONNAY

6.00 32.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

SAUVIGNON - PALOOZA KATE

6.50 39.00

Aubert & Mathieu - 2024

ROSE



CÔTES DE PROVENCE

6.00 26.00

Domaine de la Chavette - 2023

BUBBLES

VINO SPUMANTE

Glass

6.50

Bottle

29.00



BEER



TRIPEL BERTHA • Brussels Beer Project •

Bottled beer, Triple White 7°

6.00

33cL

JUNGLE JOY • Brussels Beer Project •

Bottled beer, Fruity 6.6°

6.00

33cL

LAZY PANDA • Brussels Beer Project •

Bottled beer, Lager 4.9°

6.00

33cL

DELTA IPA • Brussels Beer Project •

Bottled beer, Indian Pale Ale 6.5°

6.00

33cL

PICO BELLO 0% • Brussels Beer Project •

Bottled beer, alcohol-free beer

5.00

33cL

WATER

STILL 3.00

SPARKLING 3.00

TEA, COFFEE

BLACK TEA, GREEN TEA, INFUSION 2.50

Green, Green Jasmine, Earl Grey, Rooibos, Chamomile

ESPRESSO..... 1.90

LONG BLACK..... 2.00

LATTE..... 3.00

CAPPUCCINO..... 3.50