

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

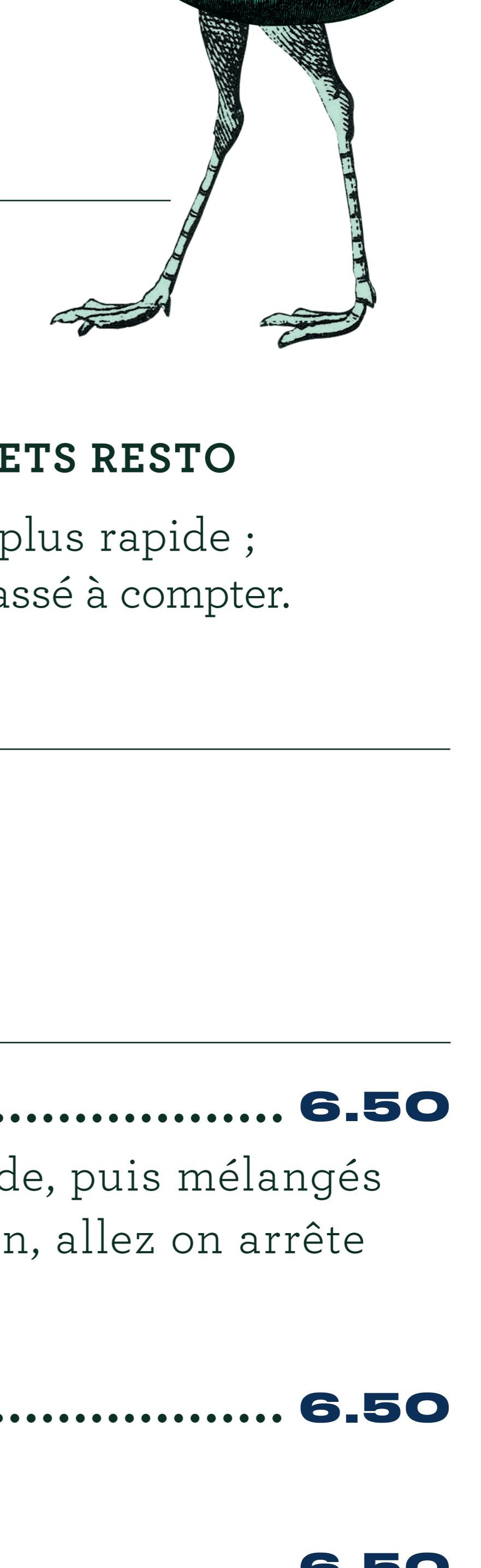


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien

GF Sans gluten

Vegan



## 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** V 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** J V GF ..... 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

**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 fraîche.

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

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

## TACOS

**SWEET & CREAMY (PAR 2)** V 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)** J GF ..... 6.50

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

**CABO SAN TACOS (PAR 2)** .. 7.00

Filet de lieu noir frit en tempura, bien au chaud dans une tortilla de maïs avec des pickles de chou rouge, crème d'avocat, aïoli jalapeño et 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** J 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.

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

Cochinita Pibil c'est un cochon 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.

## QUESADILLAS

## ASADOS

**EL COLIFLOR** V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti,

sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**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.

## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** V 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** J ..... 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)

## ASADOS

**EL COLIFLOR** V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti,

sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**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.

## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** V 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** J ..... 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)

## ASADOS

**EL COLIFLOR** V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti,

sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**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.

## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** V 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** J ..... 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)

## ASADOS

**EL COLIFLOR** V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti,

sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**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.

## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** V 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** J ..... 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)

## ASADOS

**EL COLIFLOR** V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti,

sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**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.

## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** V 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** J ..... 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)

## ASADOS

**EL COLIFLOR** V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti,

sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**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.

## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** V 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** J ..... 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)

## ASADOS

**EL COLIFLOR** V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti,

sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**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.

## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** V 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** J ..... 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)

## ASADOS

**EL COLIFLOR** V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti,

sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**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.

## Y MÁS</h2

# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP

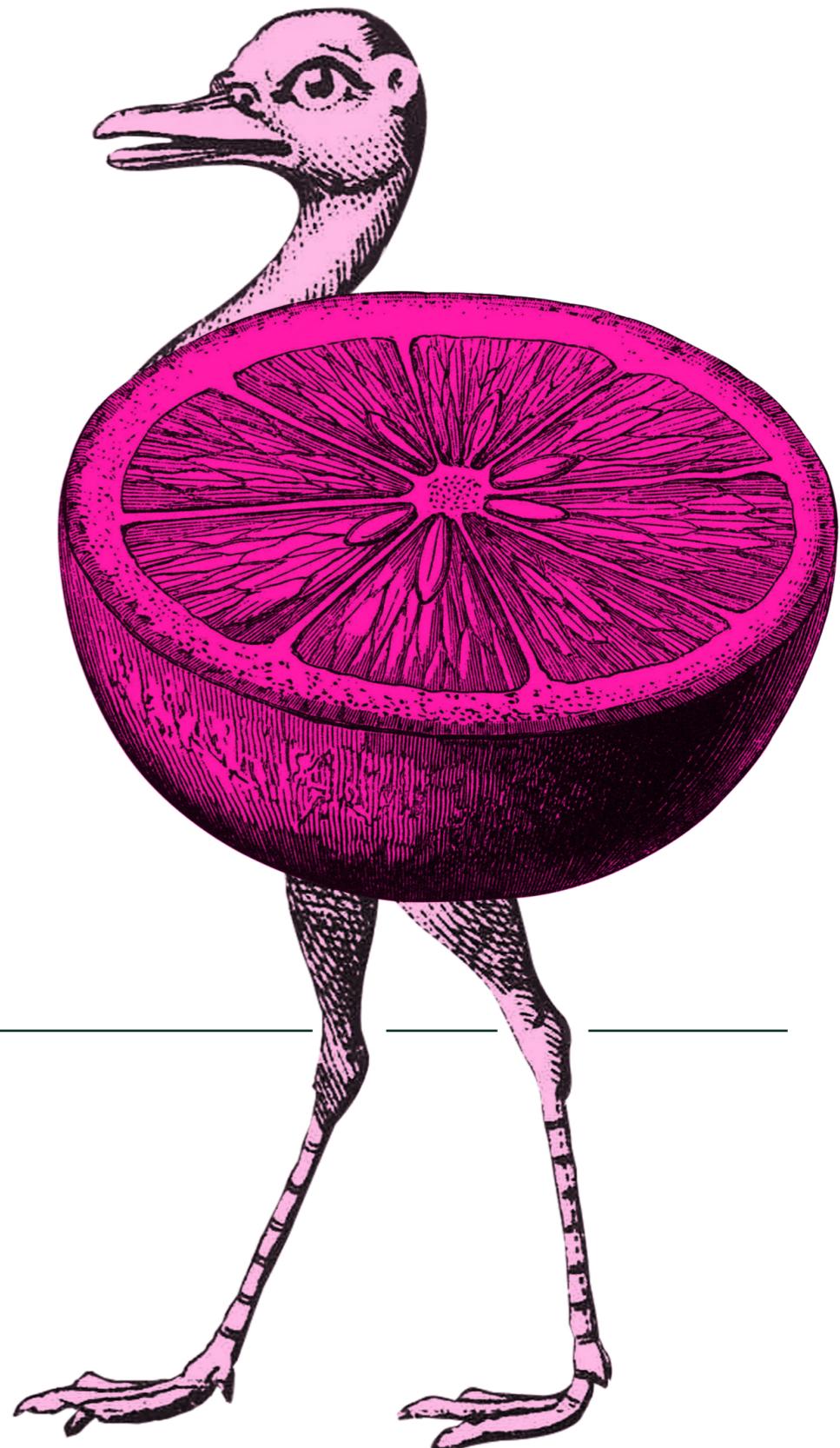


[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

Végétarien

GF Sans gluten

V Végan



## DESSERTS

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

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

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

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

**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

**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.

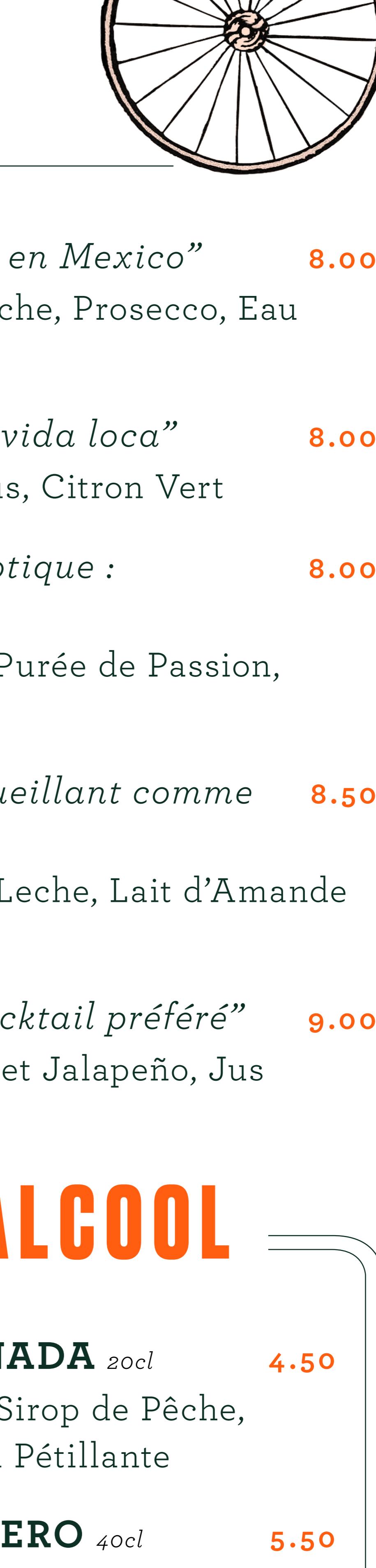


# TIGERMILK

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 : 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"

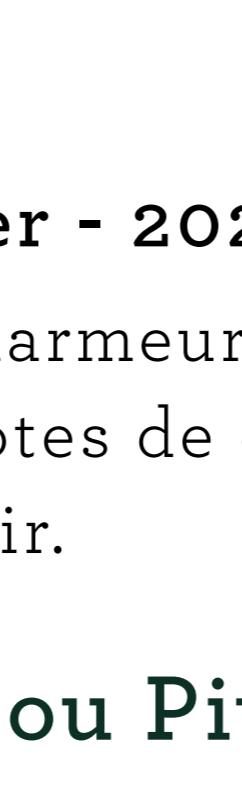
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée



**Luz Verde** 12cl "Ton spicy taco-cktail préféré" 9.00

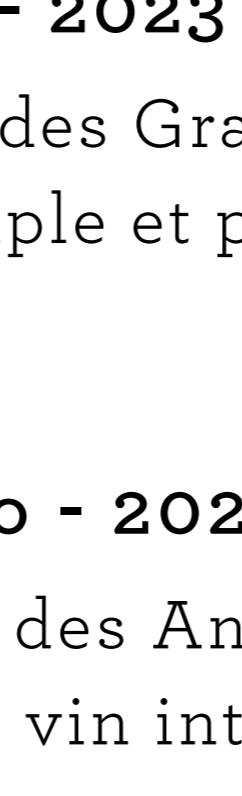
Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d'Ananas, Citron Vert

## SANS ALCOOL



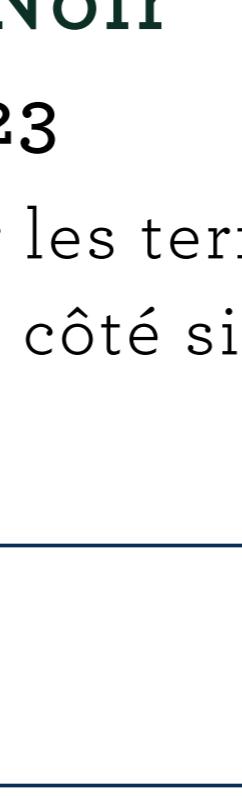
**YUZU LIMONADA** 20cl 4.50

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



**ICE TEA CASERO** 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



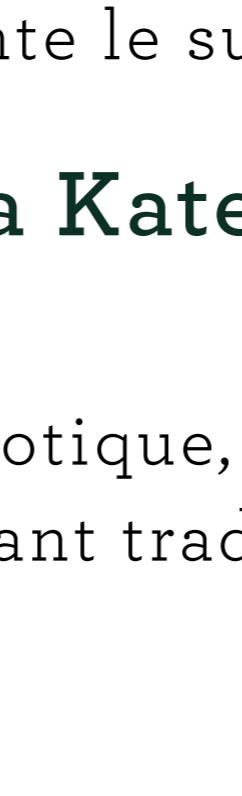
**MULE-AN** 22cl 5.50

Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



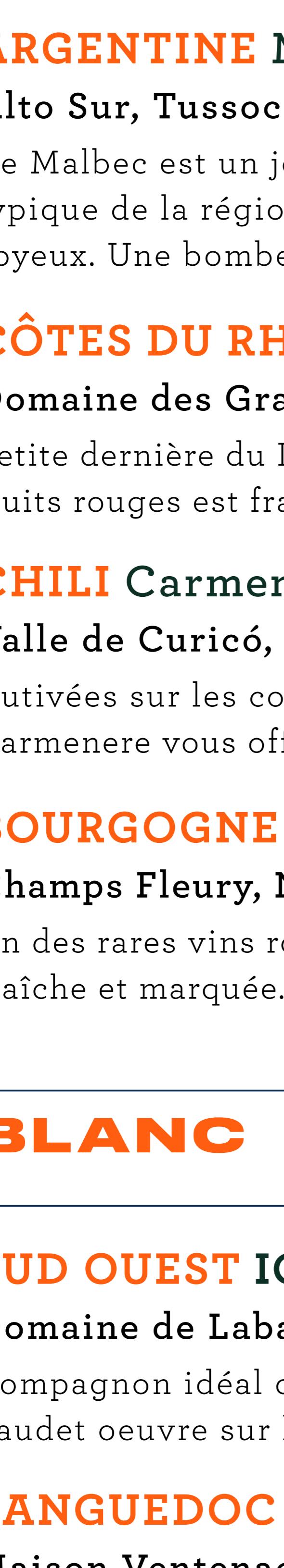
**PIÑA VIRGINIA** 20cl 6.00

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 9.50

de Mule"

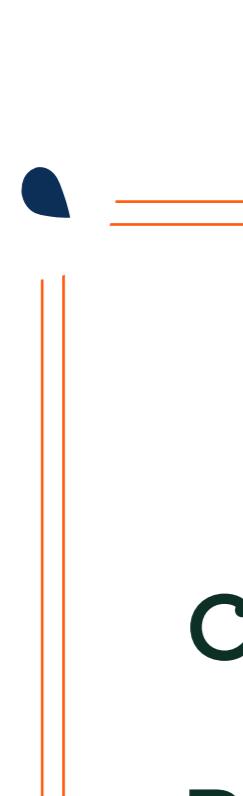
Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d'érable, Citron Vert, Ginger Beer



**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 11.00

remèdes de grand mère"

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



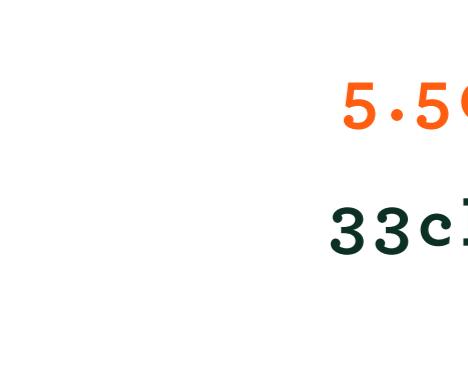
**AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

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

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, 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



### 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

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

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, 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



&lt;