

# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



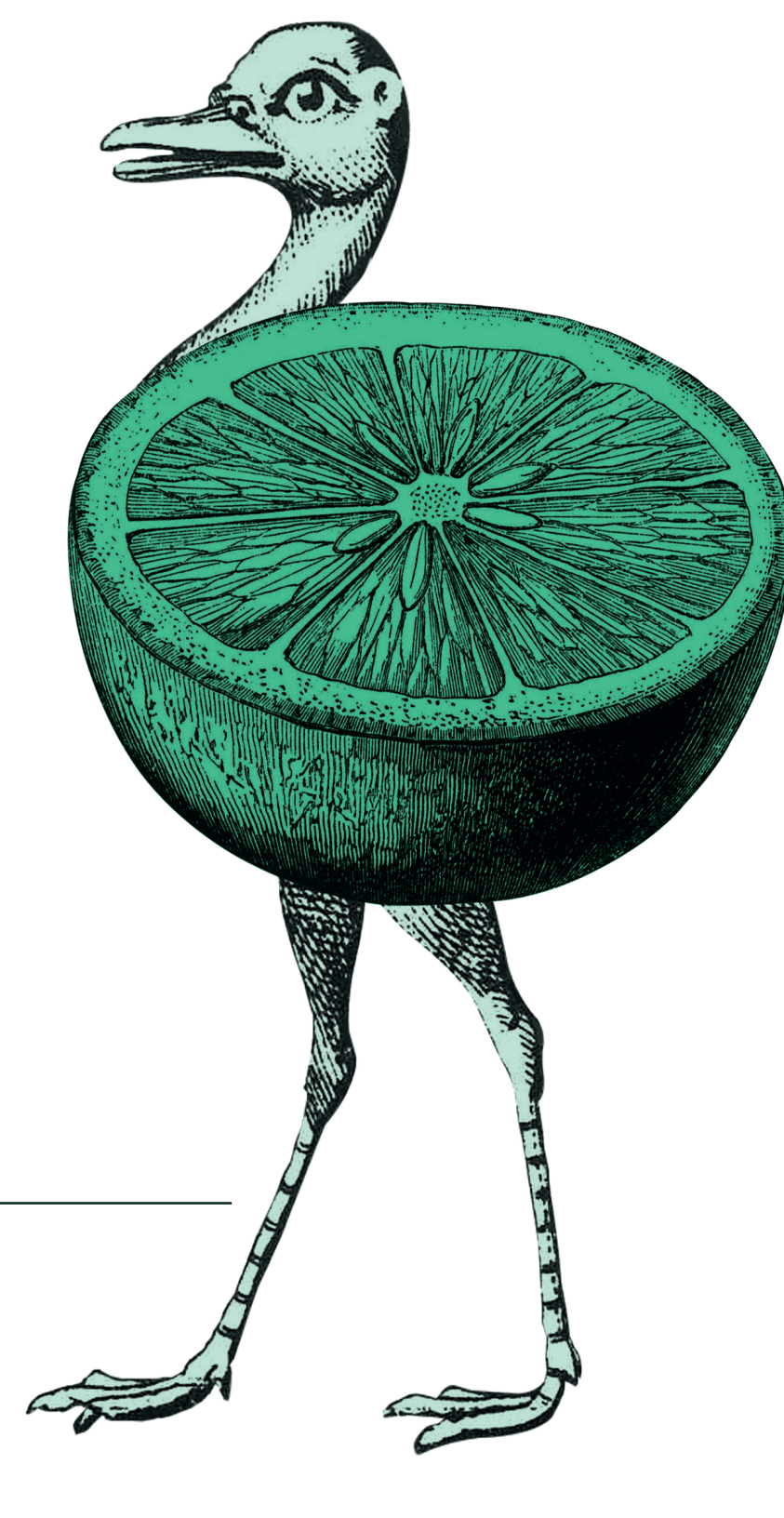
Végétarien



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 ① GF ..... **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

**EVERYDAY I'M TRUFFLIN'** ① ..... **8.50**

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

## TACOS

**POLLO (PAR 2)** ① GF ..... **6.50**

Effiloché de poulet fermier cuit tout doucement, Salsa Rocoto, pickles d'oignons rouges galette de maïs jaune et coriandre fraîche.

**SWEET & CREAMY (PAR 2)** ① GF **6.00**

Celui que tu peux sous estimer, à tort. Patate douce ultra fondante, crème jalapeño, galette de maïs jaune, grenade & 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 laïoli 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, oignons rouges, patates douces rôties.

**AMARILLO** ① 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** ..... **14.00**

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** ① GF ① ..... **15.50**

Un beau chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verde. Crème d'avocat ou sauce chimichurri ①, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**COSTILLAS DE LA MADRE** GF ..... **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 façon gravlax, sauce chimichurri, petites pommes de terre grenaille rôties et chipotle mayo.



## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** ① 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** ① ..... **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



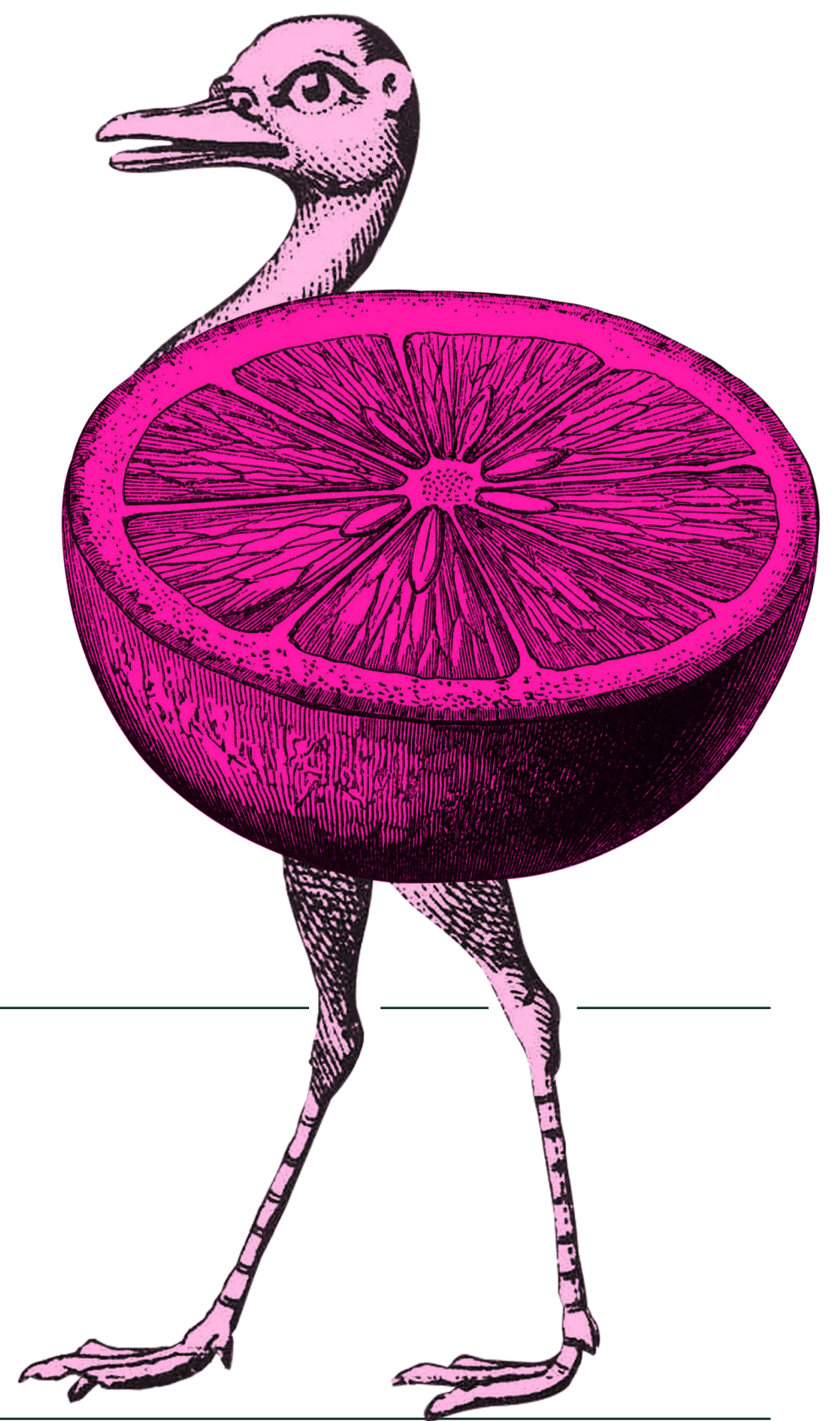
Végétarien



Sans gluten



Végan



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO** ..... **6.00**

Mousse au chocolat, 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 caramélisées concassées.

**TIRAMISU MARACUYA** ..... **7.00**

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

**MALA LECHE** 18cl ..... **8.50**

Un cocktail pensé pour le dessert !

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

Une petite douceur.





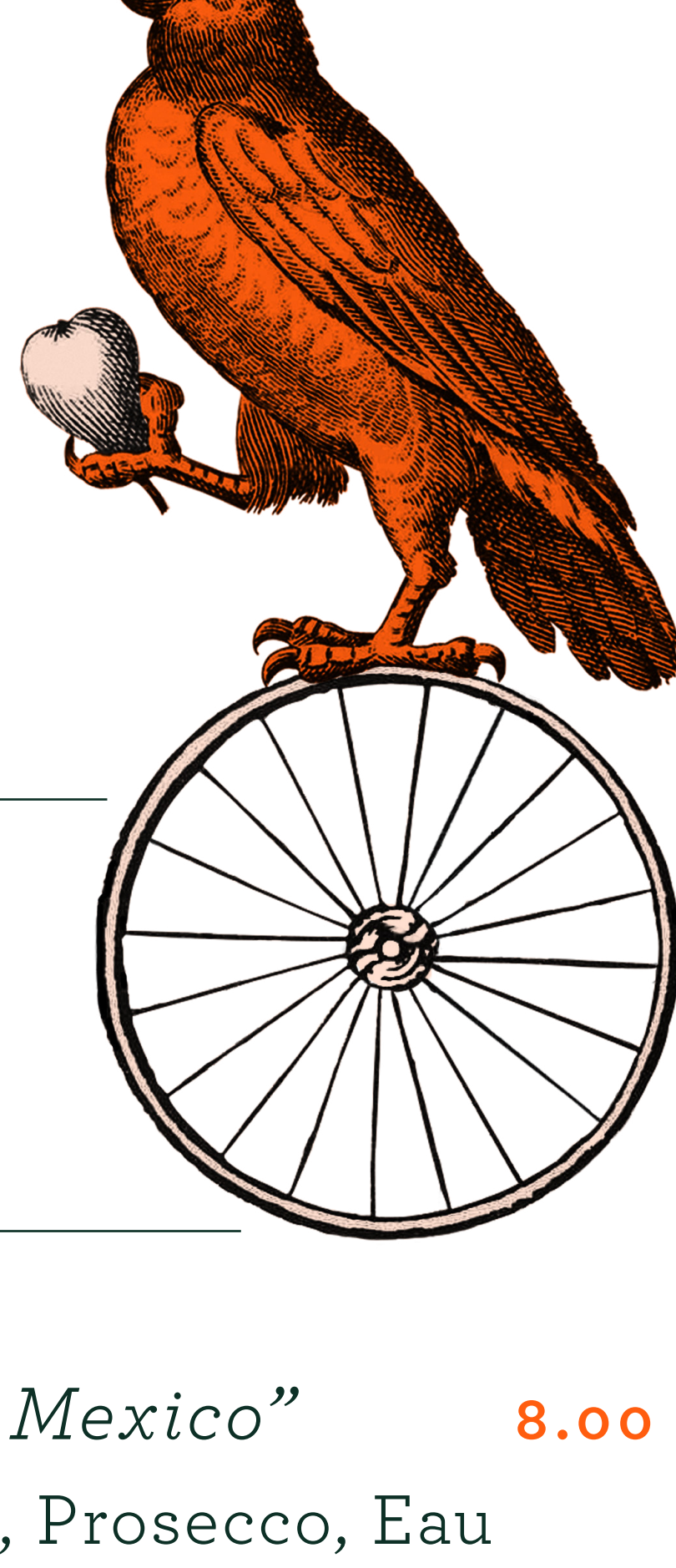
# TIGERMILK

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



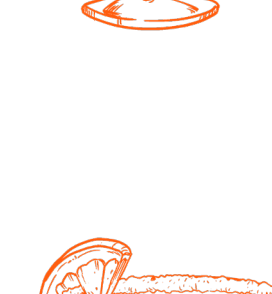
**MARGARITA AZTECA** 10cl *“La vida loca”* 8.00

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



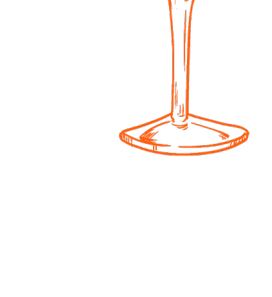
**CAÏPICABANA** 10cl *“Frais & Exotique : Joga Bonito !”* 8.00

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



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

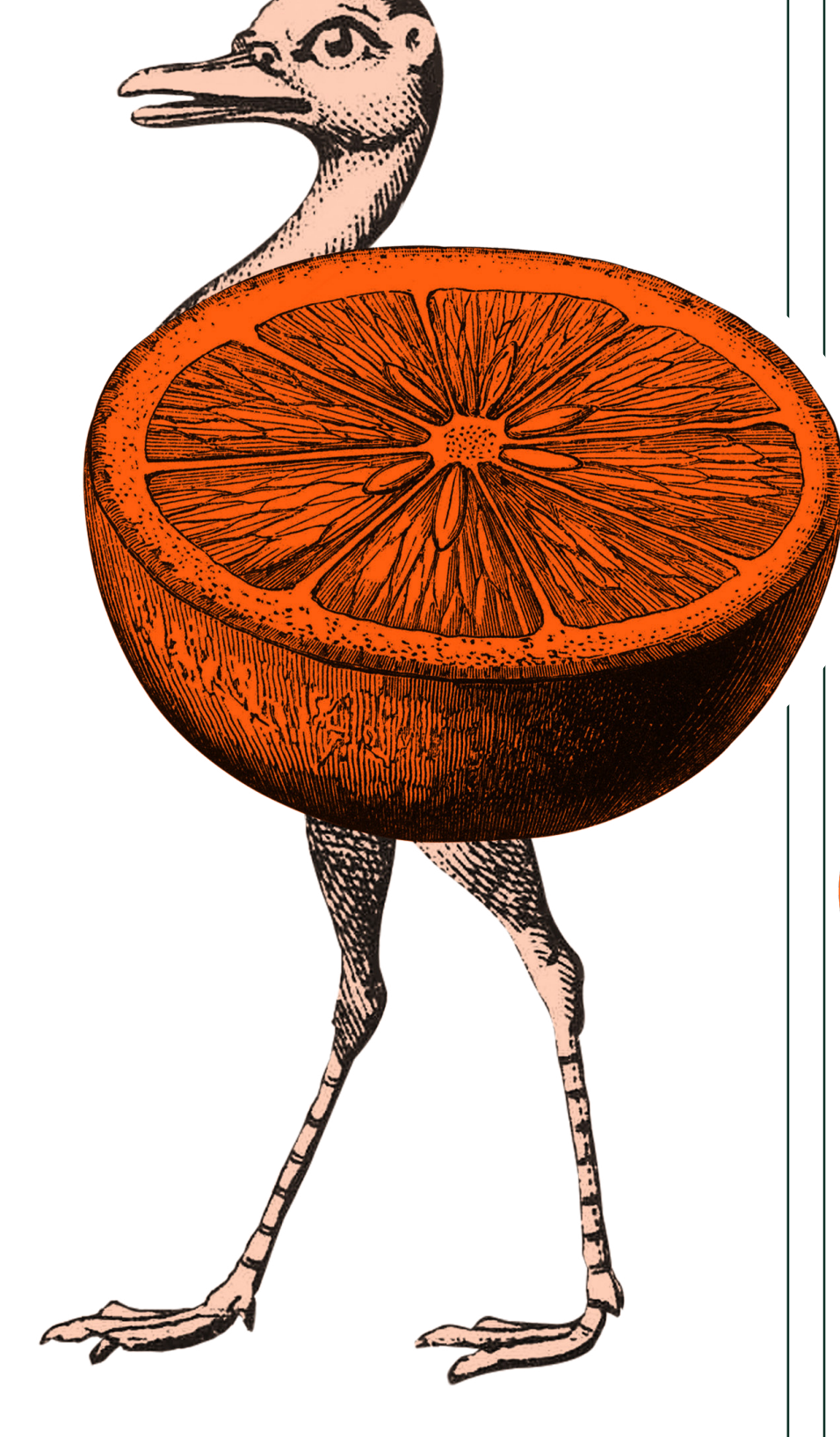
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande Grillée



**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

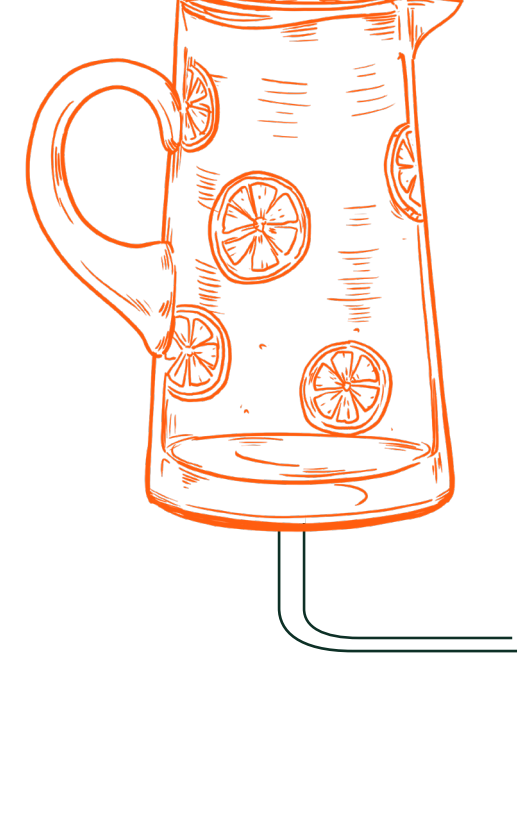
*“Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !”*

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 deYuzu, Citron Vert, Blanc d’Oeuf



**CAÏPI GRANDE** 50cl 34.00

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

3/4 personnes

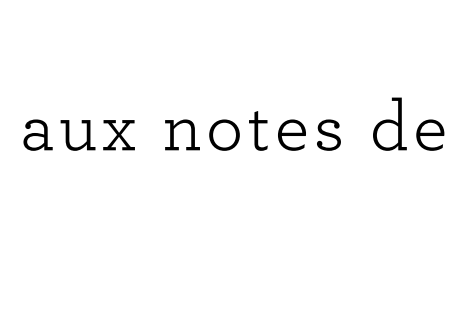
**AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

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 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**

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.

**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 en Savoie 33cL

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

Indian Pale Ale 6° - Brassée en Savoie 33cL

**BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT** • *Bière bouteille* 6.00

33cL

**MICHELADA** • *Bière mexicaine, citron vert, piment, épices,* 7.00

*jus de tomate, sel* 33cL

**BIERE 0%** • *Bière bouteille* 5.00

Bière sans alcool 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



# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

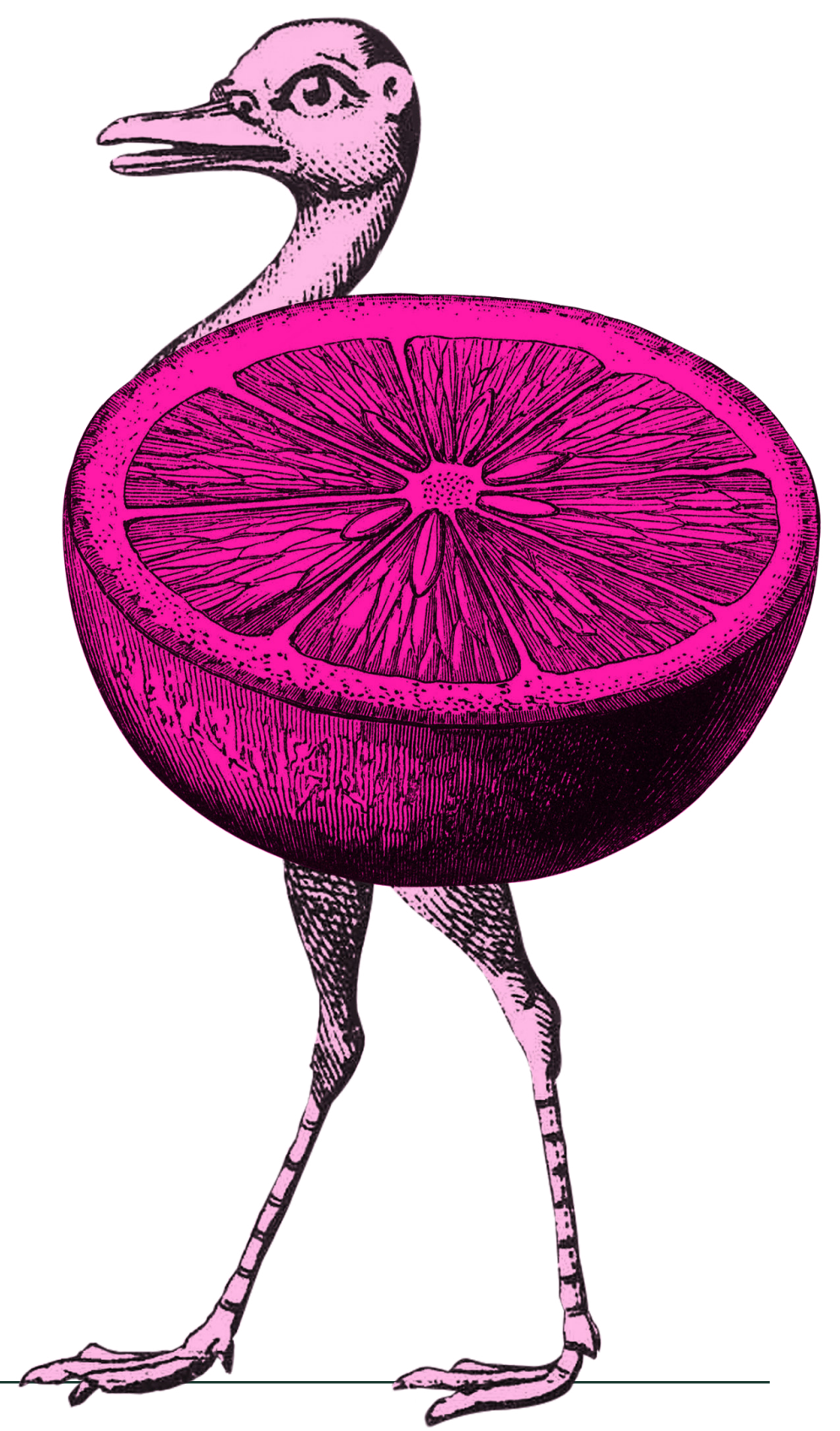


[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

 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..

**LIMONADE YUZU MAISON** .....

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

