

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

Instagram: @TIGERMILKGROUP

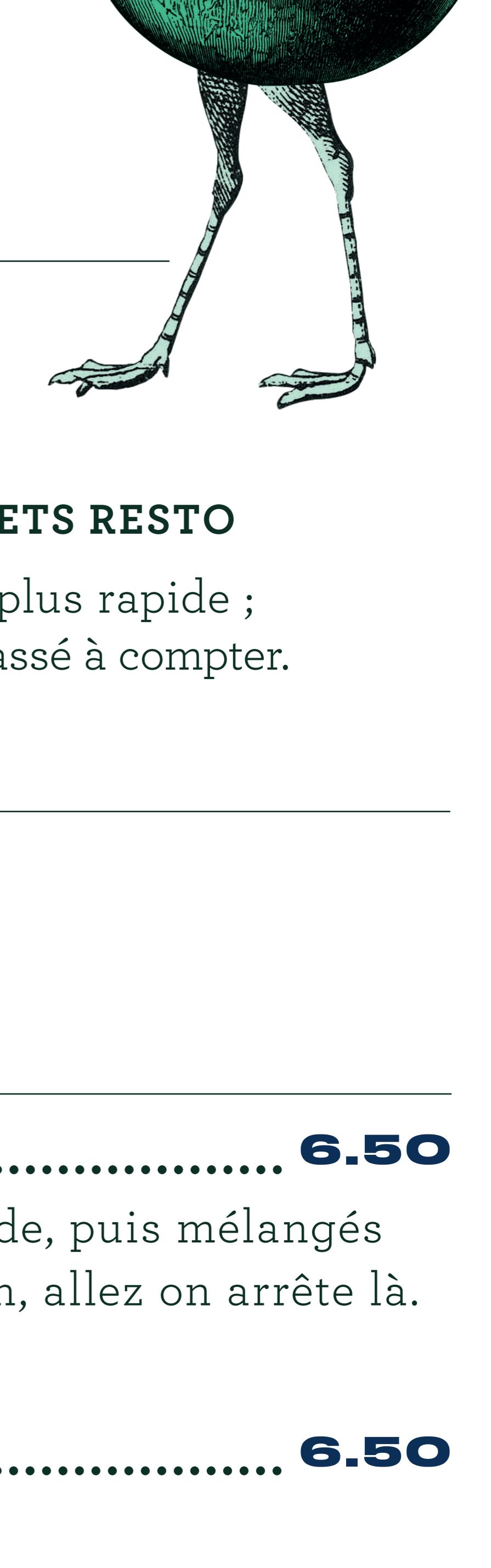


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

✓ 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.

SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE ✓ 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 ✓ GF 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

EVERYDAY I'M TRUFFLIN' ✓ 8.50

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

TACOS

POLLO (PAR 2) ✓ 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) ✓ 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 ✓ 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.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING ✓ 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 (1.50)

15.50

17.50

18.50

ASADOS

EL COLIFLOR ✓ GF 15.50

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

COSTILLAS DE LA MADRE GF 17.50

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.

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA ✓ 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 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 15.50

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.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING ✓ 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 (1.50)

ASADOS

EL COLIFLOR ✓ GF 15.50

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

COSTILLAS DE LA MADRE GF 17.50

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.

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA ✓ 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 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 15.50

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.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING ✓ 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 (1.50)

ASADOS

EL COLIFLOR ✓ GF 15.50

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

COSTILLAS DE LA MADRE GF 17.50

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.

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA ✓ 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 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 15.50

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.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING ✓ 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 (1.50)

ASADOS

EL COLIFLOR ✓ GF 15.50

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

COSTILLAS DE LA MADRE GF 17.50

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.

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA ✓ 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 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 15.50

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.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING ✓ 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 (1.50)

ASADOS

EL COLIF

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP

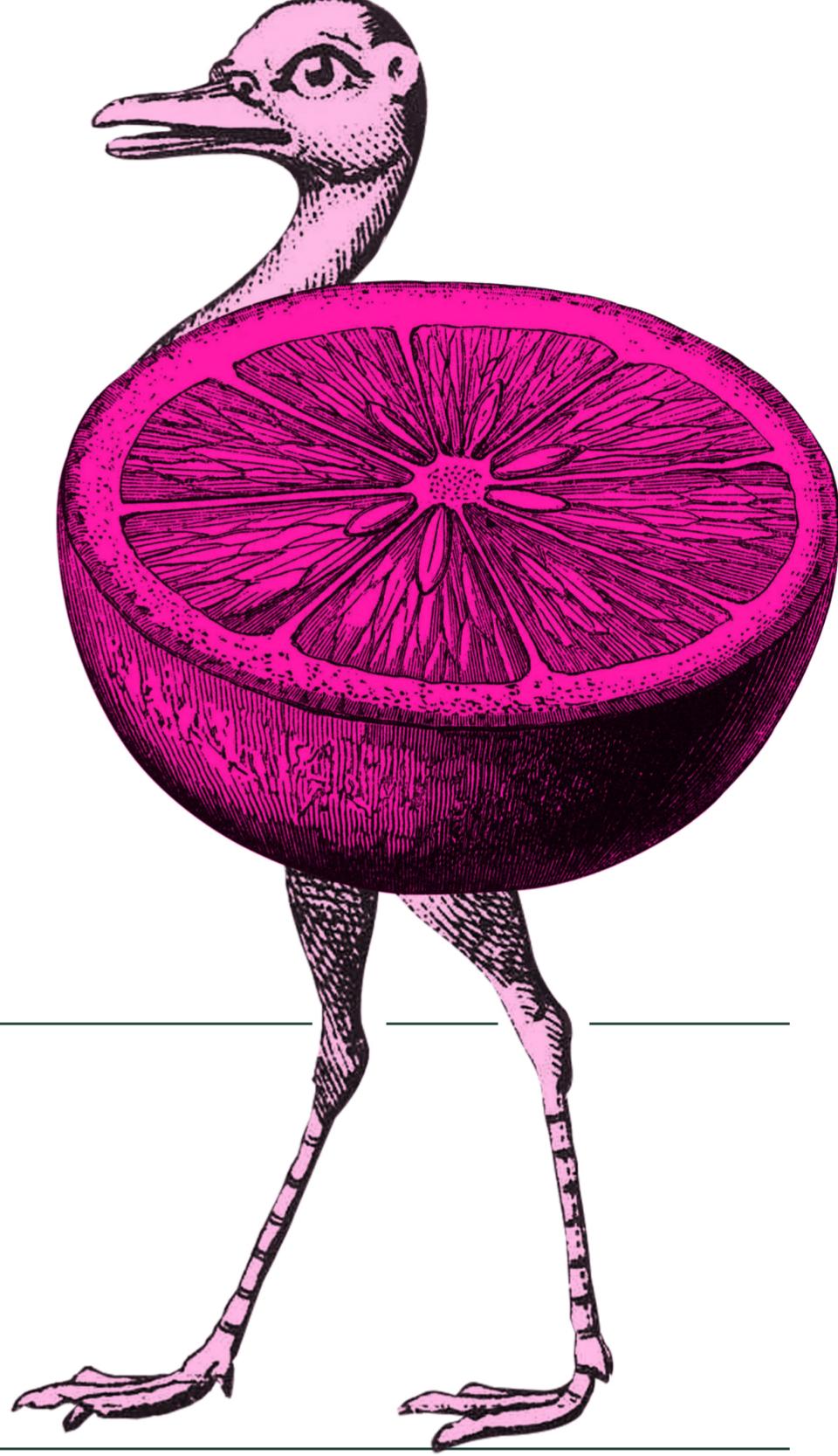


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

V Végétarien

GF Sans gluten

V Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO V GF 6.00

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

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 caramélisées concassées.

TIRAMISU MARACUYA V 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 16cl "La vida loca" 8.00

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



CAÏPICABANA 16cl "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 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 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

ROUGE

ROUGE

ROUGE

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

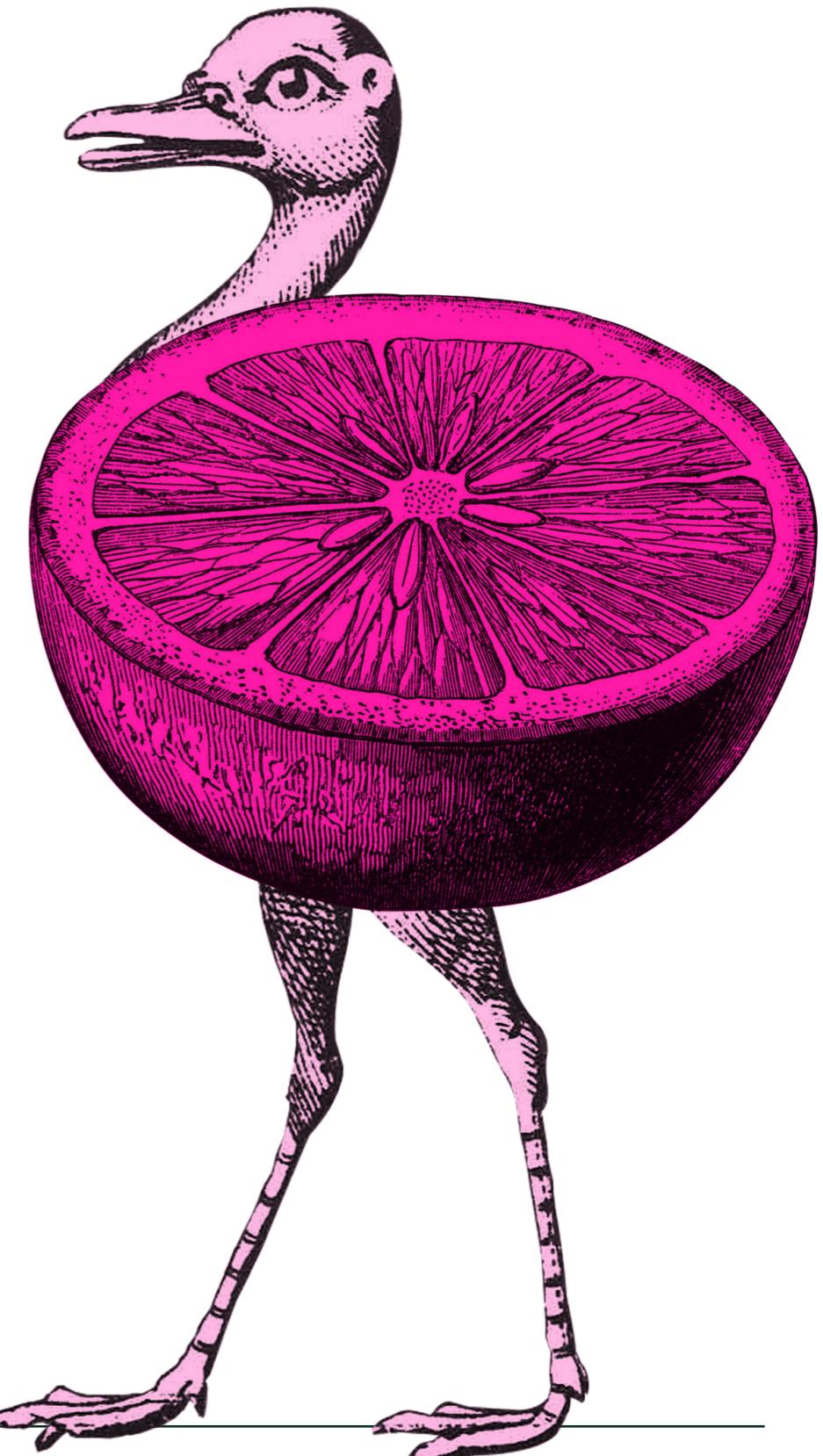


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

 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..

LIMONADE YUZU MAISON

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

