

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  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  GF 6.50

Avocats reçus tous les matins, écrasés à la demande, puis mélangés à de petits oignons rouges et dés de tomates. Le tout enrobé de citron, allez on arrête là. Servi avec des tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE   GF 6.50

Guacamole, salsa Chile de Arbol, tortilla chips.

SALMON CEVICHITO 7.50

Petits morceaux de saumon bien dodus qui marinent dans un leche de tigre Nikkei. Pickles d'oignons rouges, graines de sésame & coriandre fraîche.

TACOS

POLLO (PAR 2)  GF 6.50

Effiloché de poulet fermier cuit tout doucement, Salsa Chile de Arbol, galette de maïs jaune et coriandre fraîche.

SWEET & CREAMY (PAR 2)  GF 6.00

Celui que tu peux sous estimer, à tort, face à ses trois potes carnassiers. Patate douce ultra fondante, pico de gallo, crème jalapeño, galette de maïs jaune, grenade & coriandre fraîche.

CARNITAS (PAR 2)  GF..... 6.00

Cochon effiloché cuit toute la nuit, salsa roja & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

TUNA TOSTADA GF..... 5.50

Aïe aïe aïe, difficile de pas en reprendre une après avoir commandé la première. Galette de maïs frite, guacamole, thon yellowfin, aïoli jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre.



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE GF14.00

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

AMARILLO  GF14.50

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, pico de gallo, grenade, patates douces rôties et coriandre fraîche.

QUESADILLAS

EVERYDAY I'M TRUFLIN' 19.50

La quesada la plus fancy du quesada game : truffe noire d'hiver, triple cheese, crème chipotle. Servie avec une petite salade de jeunes pousses et grenades.

COCHINITA PIBIL QUESADILLA13.50

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.

I'M ON A DATE QUESADILLA 12.90

Champignons de saison, mozzarella, cheddar, crème jalapeño, pickles d'oignons, parmesan, salade de jeunes pousses et grenades.

ASADO

COSTILLAS DE LA MADRE 17.00

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.

ROASTED CALABAZA  GF 14.50

Elle va te faire tourner la cabeza !
Courge Butternut rôtie, servie avec son quinoa. Aji Amarillo, feta, grenades & crème jalapeño.



Y MÁS

EL SUPERBOWL13.90

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 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)

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN

DESSERTS

MOUSSCHACHO   5.50

Mousse au chocolat Selva Maya, toute petite pointe de piment chipotle et fleur de sel.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  6.00

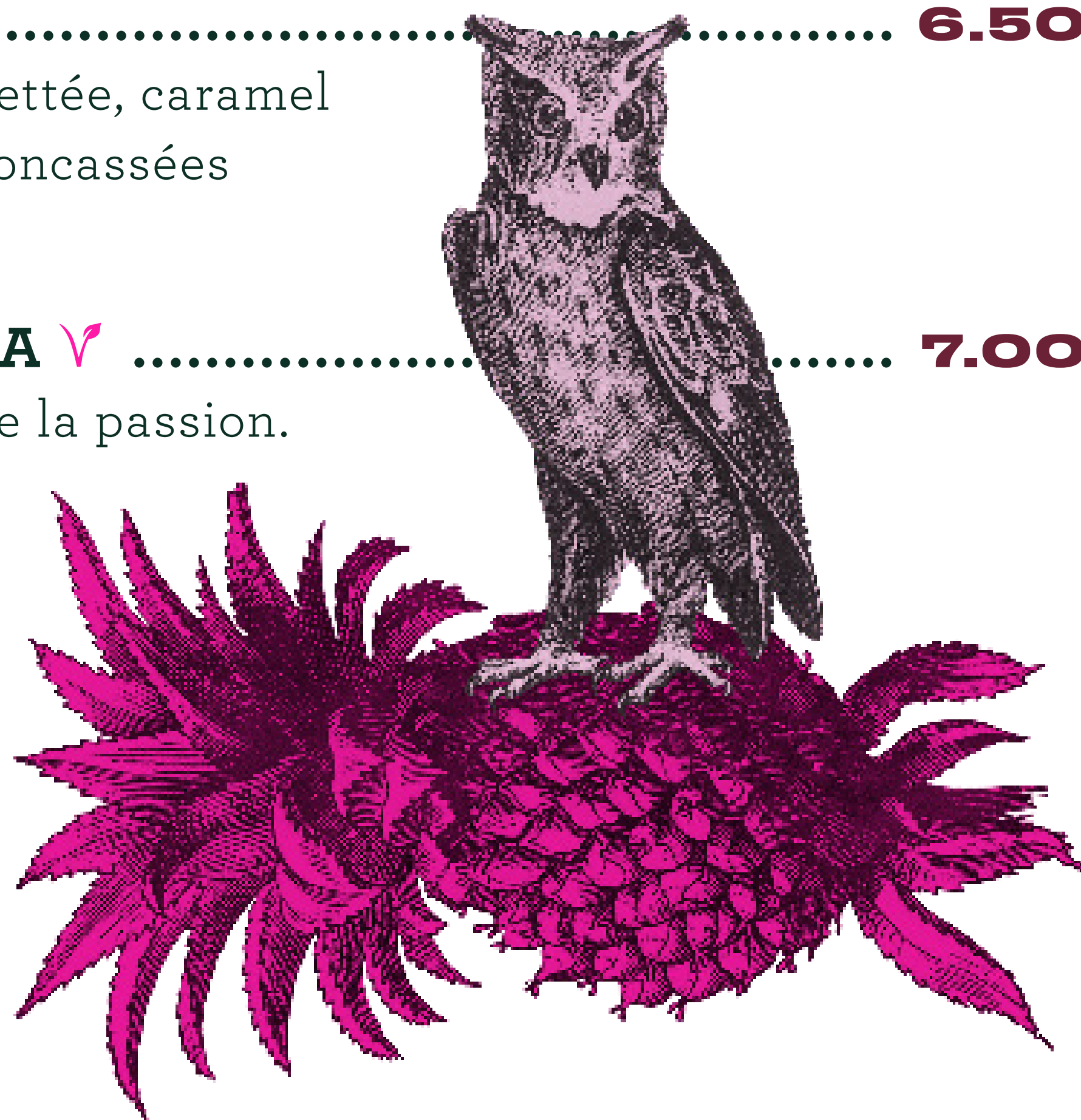
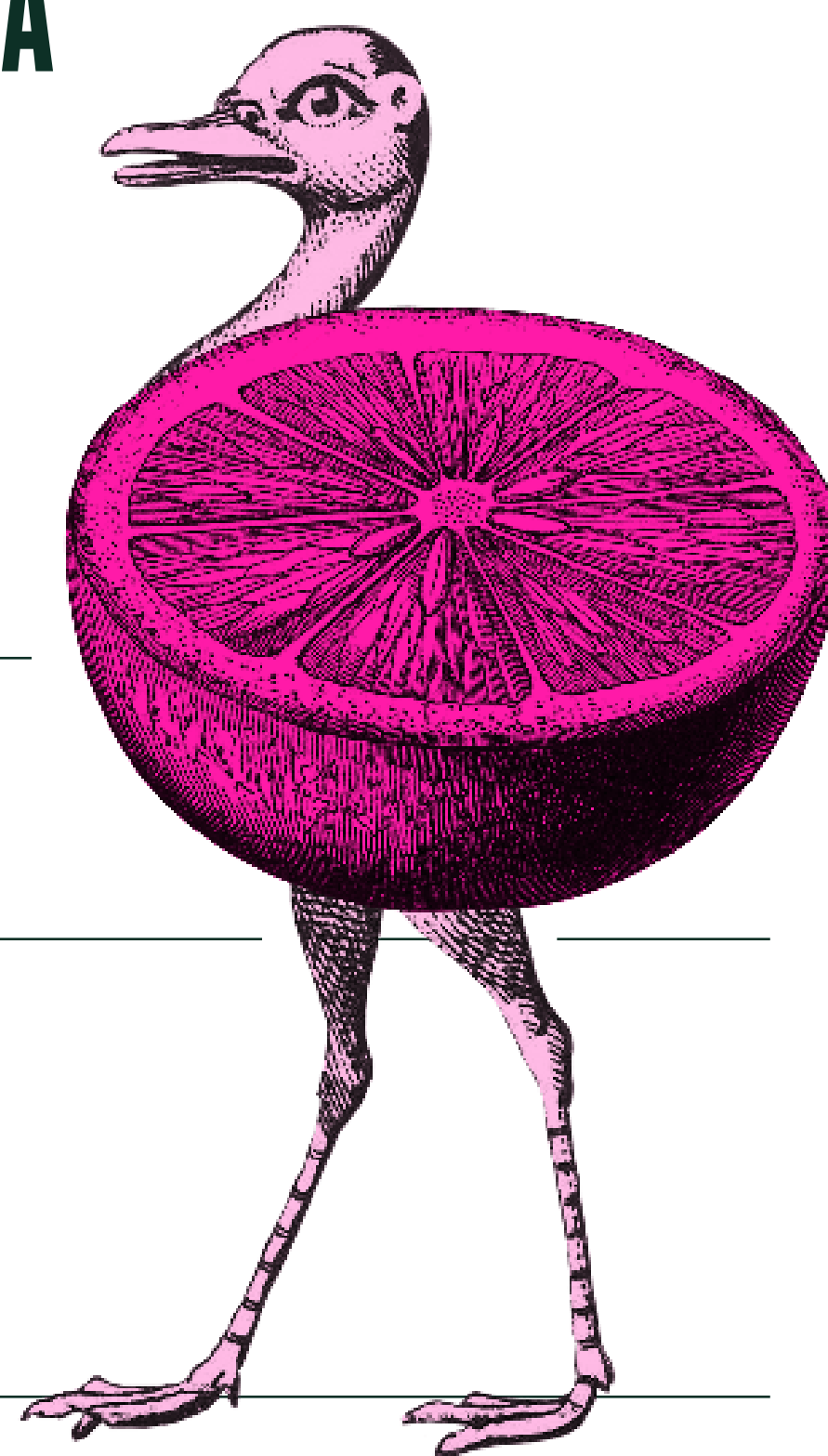
Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake. 100% fondant, 200% kiffant.

BRIOCHE PERDUE 6.50

Brioche perdue, crème fouettée, caramel au beurre salé, noisettes concassées caramélisées.

TIRAMISU MARACUJA  7.00

Tiramisu, coulis de fruit de la passion.



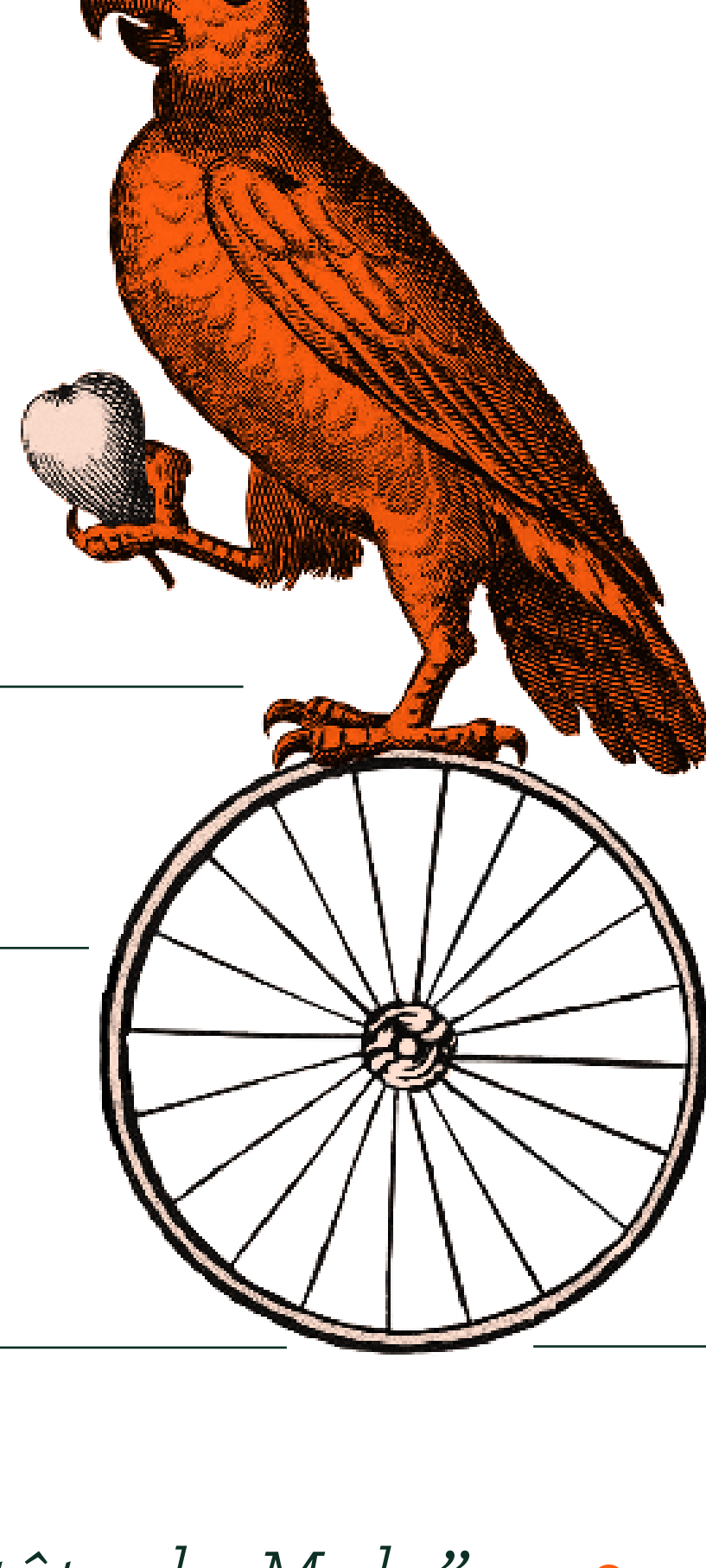
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE



COCKTAILS



EXOTICO MULE • “Fais pas ta tête de Mule” 8.50

Rhum Ambré, Mangue, Citron, Ginger Beer



TIGER-SPRITZ • “Un Italiano en Mexico” 8.00

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



PISCO SOUR CLÁSICO • “Le Jean Gabin du cocktail, plus classique tu meurs ...” 9.50

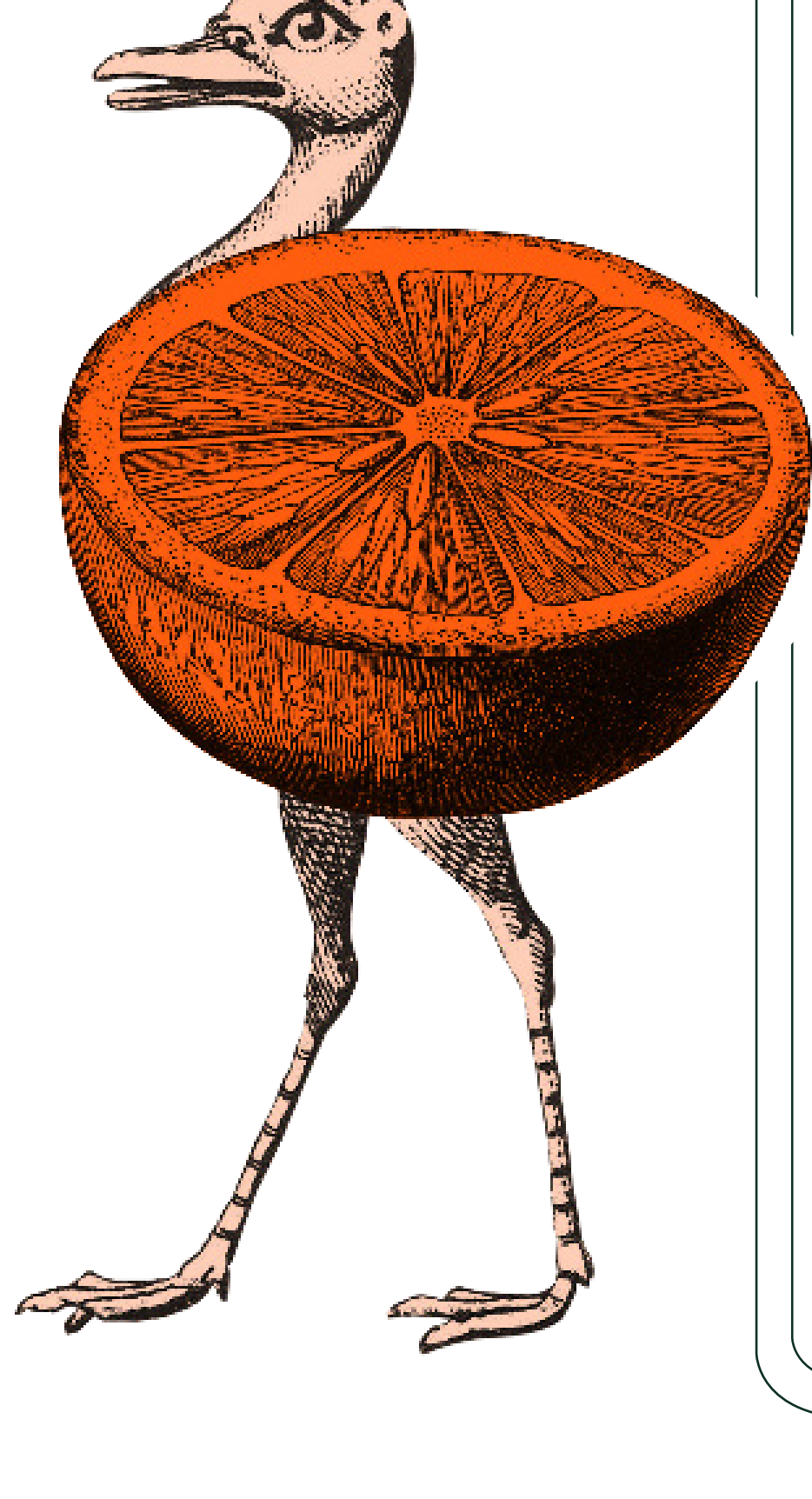
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d’Oeuf



MARGARITA AZTECA • Muy Caliente ! 8.00

Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron

SANS ALCOOL



VIRGIN-GIN MULE 6.50

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



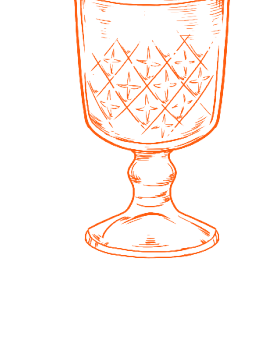
MULE-AN 6.00

Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



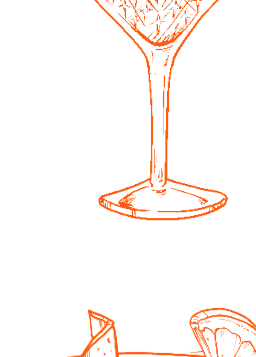
PIÑA VIRGINA 6.00

Jus d’Ananas, Citron Vert, Coco



YUZU LIMONADA 4.50

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



MEZCALITA • “La vida loca” 9.00

Mezcal, Tequila, Chipotle, Miel, Citron Vert



CAÏPICABANA • “Frais & Exotique : Joga Bonito !” 8.00

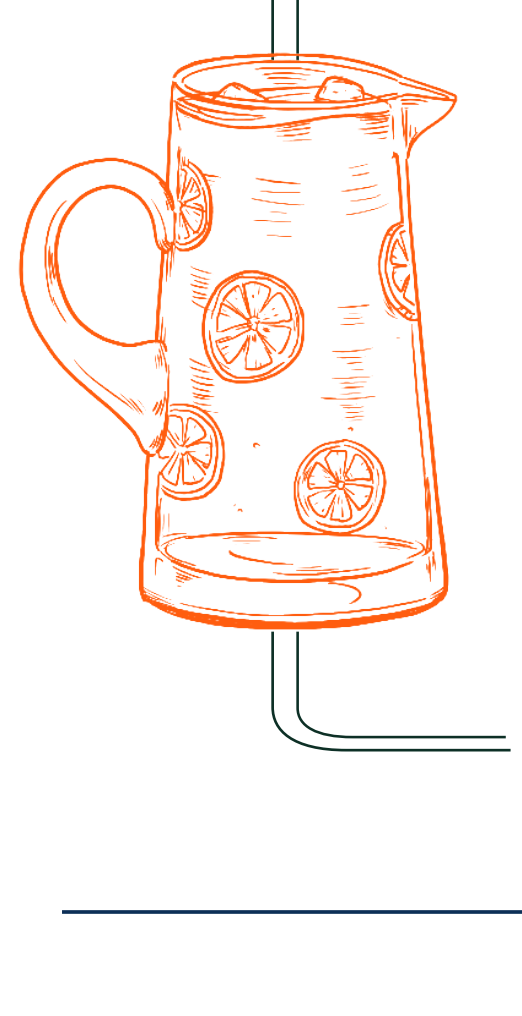
Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert



LYCHEE FROZEN MARGARITA • 9.50

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

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



CAÏPI GRANDE • 34.00

Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert

4/5 personnes

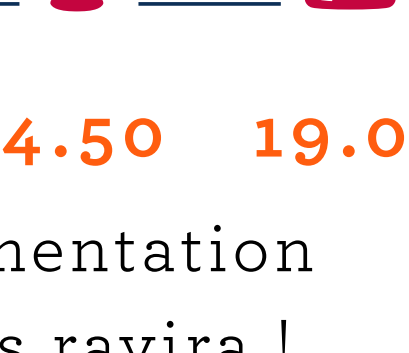
MARGARITA AZTECA GRANDE • 34.00

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

4/5 personnes

VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

ROUGE



CÔTES-DU-RHÔNE Gourmandise, Montine - 2022 4.50 19.00

Parcelle sur la commune de Grignan, vendange égrappée à 100%, fermentation et macération assez courte : 1 semaine. Un vrai vin de copain qui vous ravira !

VALENCIA La Peña, Bodegas el Angosto - 2021 5.50 22.00

Vignes cultivées sur les coteaux de Valence, petite parcelle sablonneuse vous offrant un vin plein de soleil qui vous fera voyager en Méditerranée.

MALBEC Tussock Jumper, Argentine - 2022 5.50 24.00

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, une bonne mâche entourée par des tanins soyeux. Une bombe de plaisir.

CARMENERE El Grano, Chili - 2021 5.50 25.00

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.

MONASTRELL Hecula  - 2020 — 29.00

Difficile de résister ! Cultivé en biodynamie sur sur une petite parcelle au nord d’Alicante, Hecula est un modèle d’équilibre, rond et fruité.

BLANC



CÔTES DE GASCOGNE Pellehaut - 2022 4.50 19.00

Vigneron indépendant situé à 180 mètres d’altitude et bénéficiant d’un ensoleillement maximal. Cet assemblage de Chardonnay et de d’Ugni-Blanc vous offrira légèreté et douceur fruitée.

CHARDONNAY Pas Vu, Pas Pris  - 2020 5.50 24.00

Chardonnay d’un seul tenant, cultivé sur les hauteurs de Béziers, ce vin bio vendangé 100% à la main nous offre une bouche ronde et un final tonique.

SANCERRE Pascal Balland - 2021 — 35.00

Un Sancerre qui plaira à tous ! Il y en a pour tous les nez et pour toutes les bouches avec un bouquet d’agrumes et de fleurs blanches très avenant. La bouche très élancée est plaisante, croquante avec une belle finale fruitée.

ROSÉ



CAMARGUE Dune, Gris de Gris - 2022 4.50 21.00

C’est dans les plaines côtières de la petite Camargue que sont cultivées les vignes de ce gris de gris. Un rosé fruité, marin et rafraîchissant avec une belle longueur.

CHAMPAGNE

DELAMOTTE Champagne Brut

— 45.00

Généreux et net, la finesse de ce champagne signé Delamotte saura ravir les palais les plus exigeants !

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

MICHELADA • Bière, citron vert, piment, jus de tomate, sel 7.00

33cL

SOFTS, THÉS, CAFÉS

YUZU LIMONADA..... 4.50

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

ICED TEA CASERO..... 4.50

Thé Glacé Maison. Thé Noir, Sirop de Gingembre, Citron Vert

THÉ NOIR, THÉ VERT, INFUSION  2.50

Vert Chun Mee, Vert Jasmin, Darjeeling, Rooibos, Camomille

EAU

EAU PLATE 2.50

EAU GAZEUSE 2.50

CAFÉ EXPRESSO 1.90

CAFÉ ALLONGÉ 2.00

CAFÉ LATTE..... 3.00

CAPPUCCINO..... 3.50

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN

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

