

# TIGERMILK

## MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 [WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://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**   ..... **6.00**

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**    ..... **6.50**

Guacamole, salsa Chile de Arbol, tortilla chips.

**CEVICHITO** ..... **7.50**

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

## TACOS

**POLLO (PAR 2)**   ..... **6.50**

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

**SWEET & CREAMY (PAR 2)**   ..... **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)**   ..... **6.00**

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

**TUNA TOSTADA**  ..... **5.50**

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



## CEVICHE

**TIGERMILK CEVICHE**  ..... **14.50**

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

**AMARILLO**   ..... **15.00**

Un ceviche vraiment loco loco ! On a pris du Lieu noir MSC cru 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

**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** ..... **14.50**

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 ! Servi avec une petite salade de jeunes pousses et grenades.

**EVERYDAY I'M TRUFFLIN'**  ..... **19.50**

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

## ASADOS

**ROASTED CALABAZA**   ..... **14.50**

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

**COSTILLAS DE LA MADRE**  ..... **17.50**

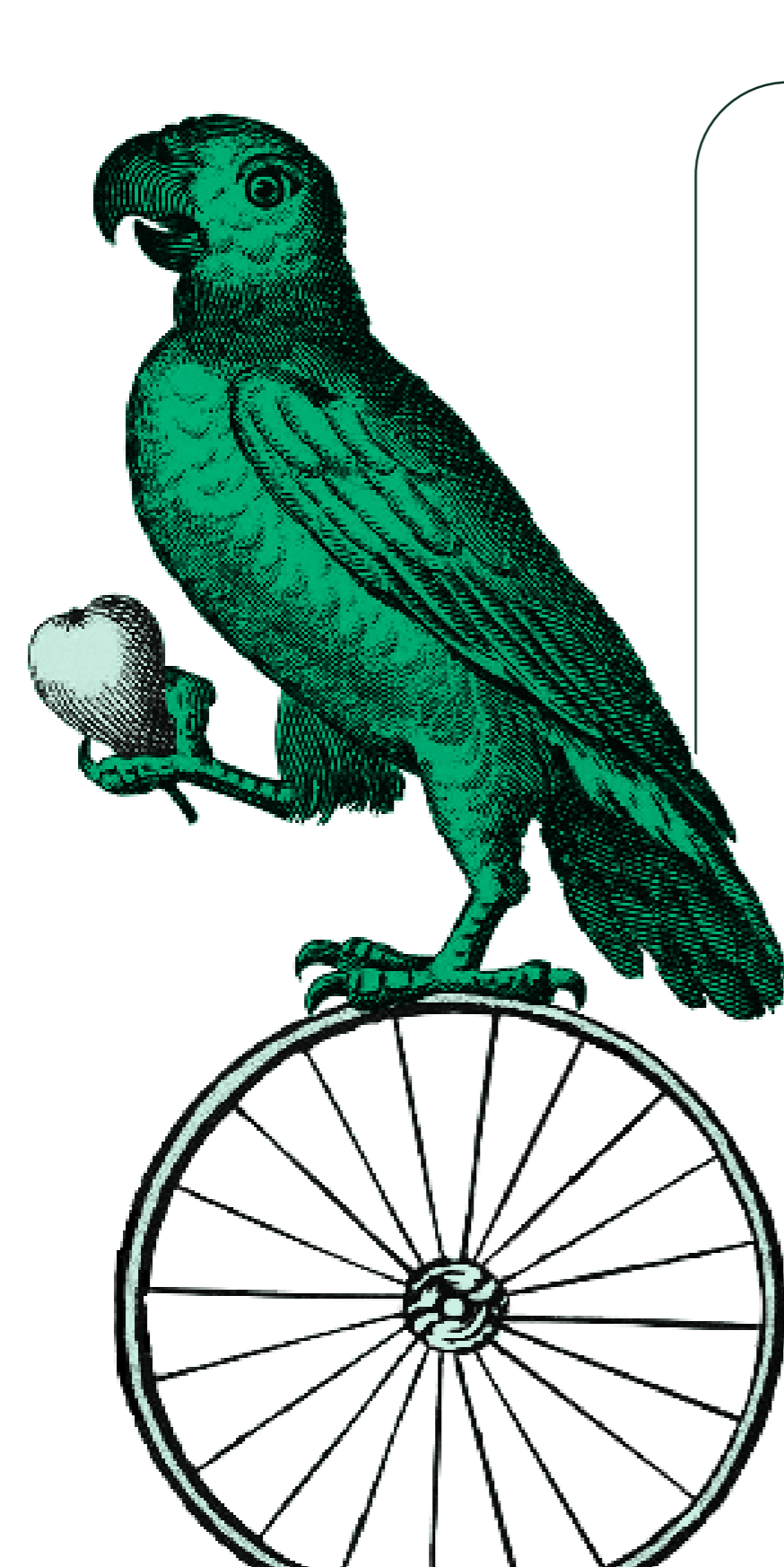
500g de Ribs de cochon cuites toutes les nuits rien que pour toi, y'a de quoi craquer. C'est pas les petites patates rôties qui sont servies avec qui nous feront mentir.

**CARNE ASADA**  ..... **18.50**

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

**POULPE FICCIÓN**  ..... **22.50**

Tentacule de poulpe grillée à la plancha, posée sur une purée de patate douce. Sauce chimichurri, pico de gallo, aji amarillo, coriandre fraîche et citron vert.



## Y MÁS

**EL SUPERBOWL** ..... **13.90**

Saumon cru 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, 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)

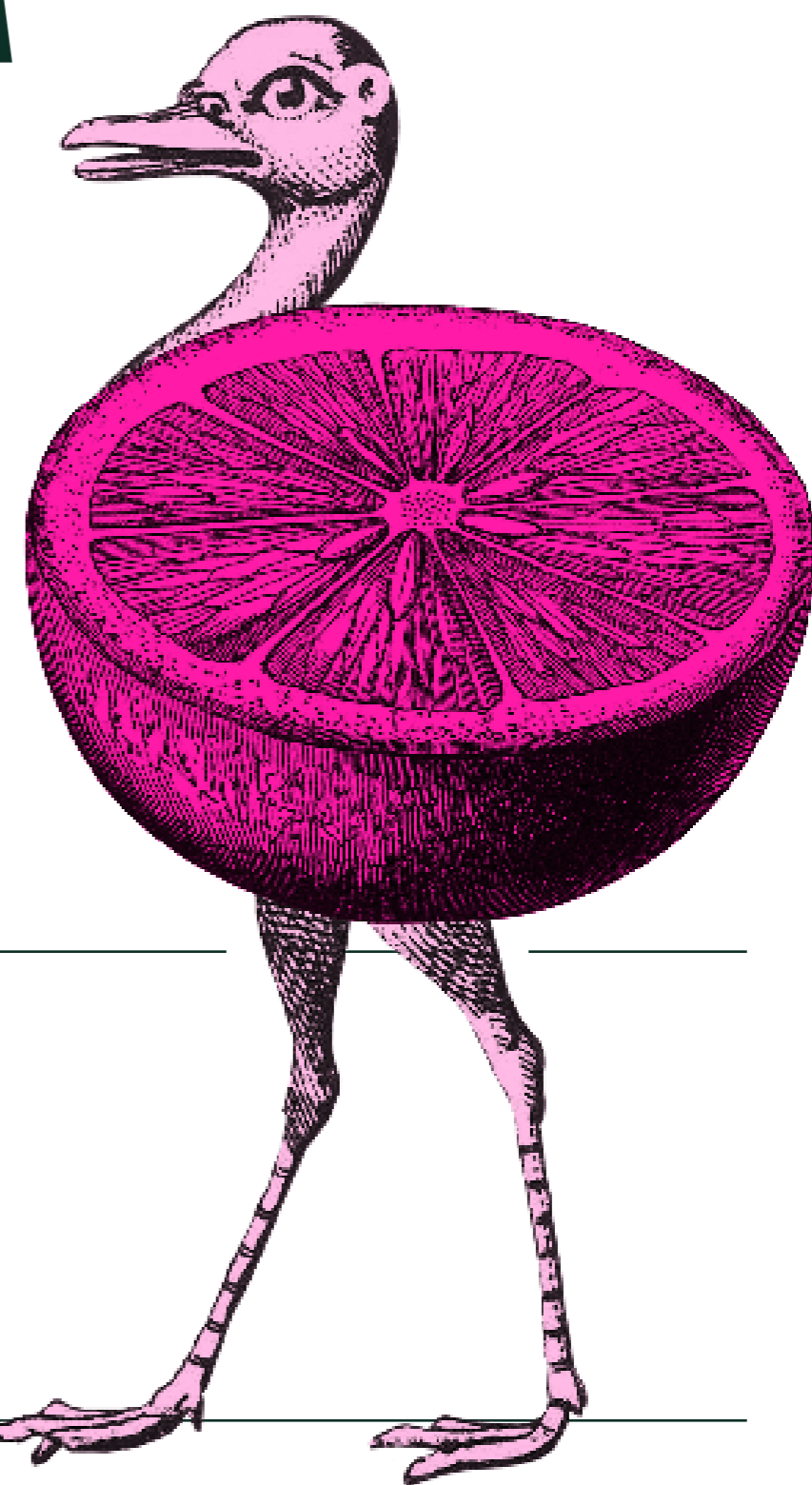
# TIGERMILK

## MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

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

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO   ..... 5.50**

Mousse au chocolat, toute petite pointe de piment chipotle et fleur de sel, noisettes torréfiées caramélisées.

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE  ..... 6.00**

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

**CHARLOTTE MARACUJA ..... 6.50**

Délicieuse charlotte à la crème fouettée mangue & passion, coulis de fruit de la passion.

**BRIOCHE PERDUE ..... 6.50**

Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées.



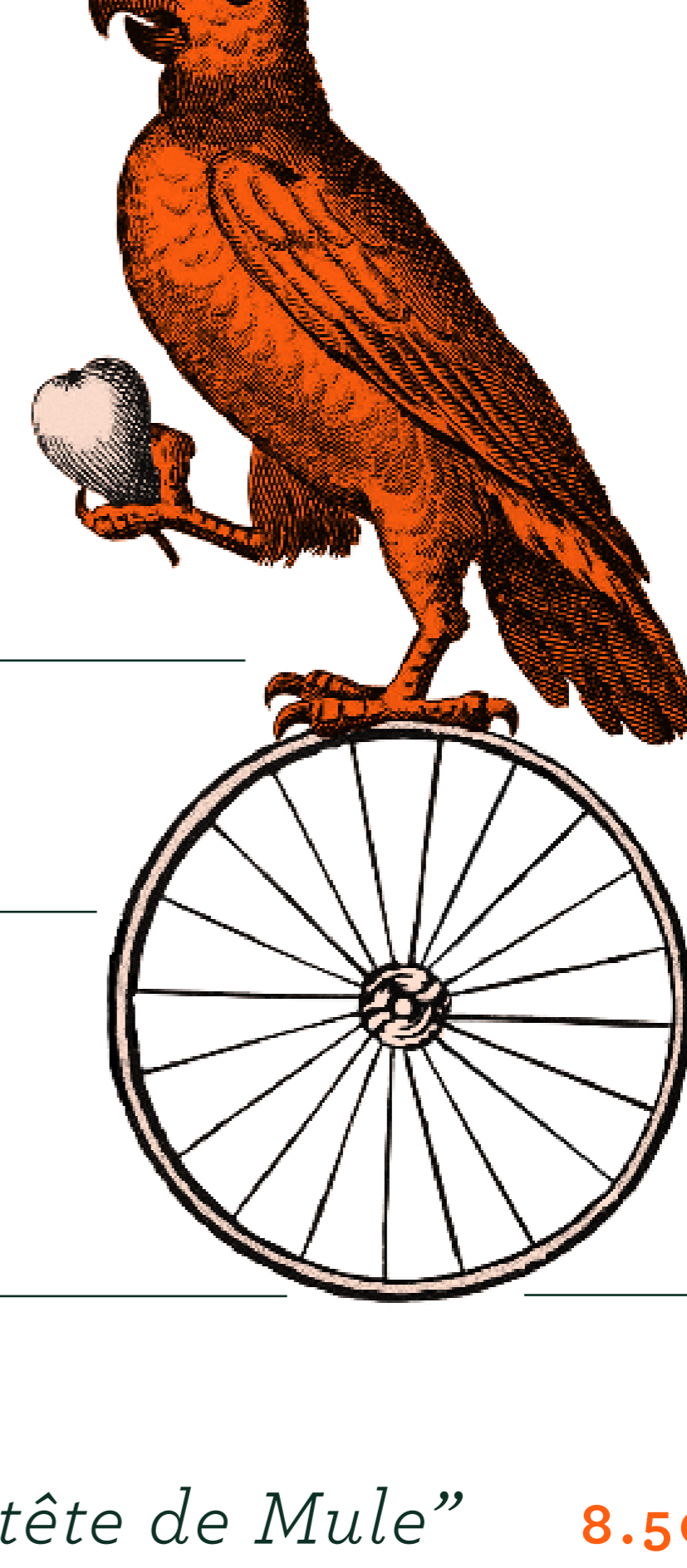
# TIGERMILK

## MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

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

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE



## COCKTAILS



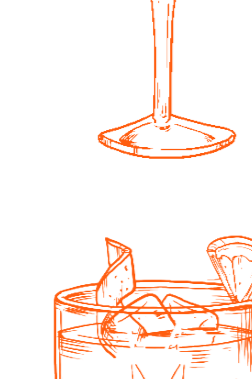
**EXOTICO MULE** • "Fais pas ta tête de Mule" 8.50

Rhum Ambré, Mangue, Citron, Ginger Beer



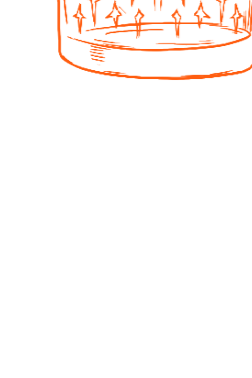
**TIGER-SPRITZ** • "Un Italiano en Mexico" 8.00

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



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

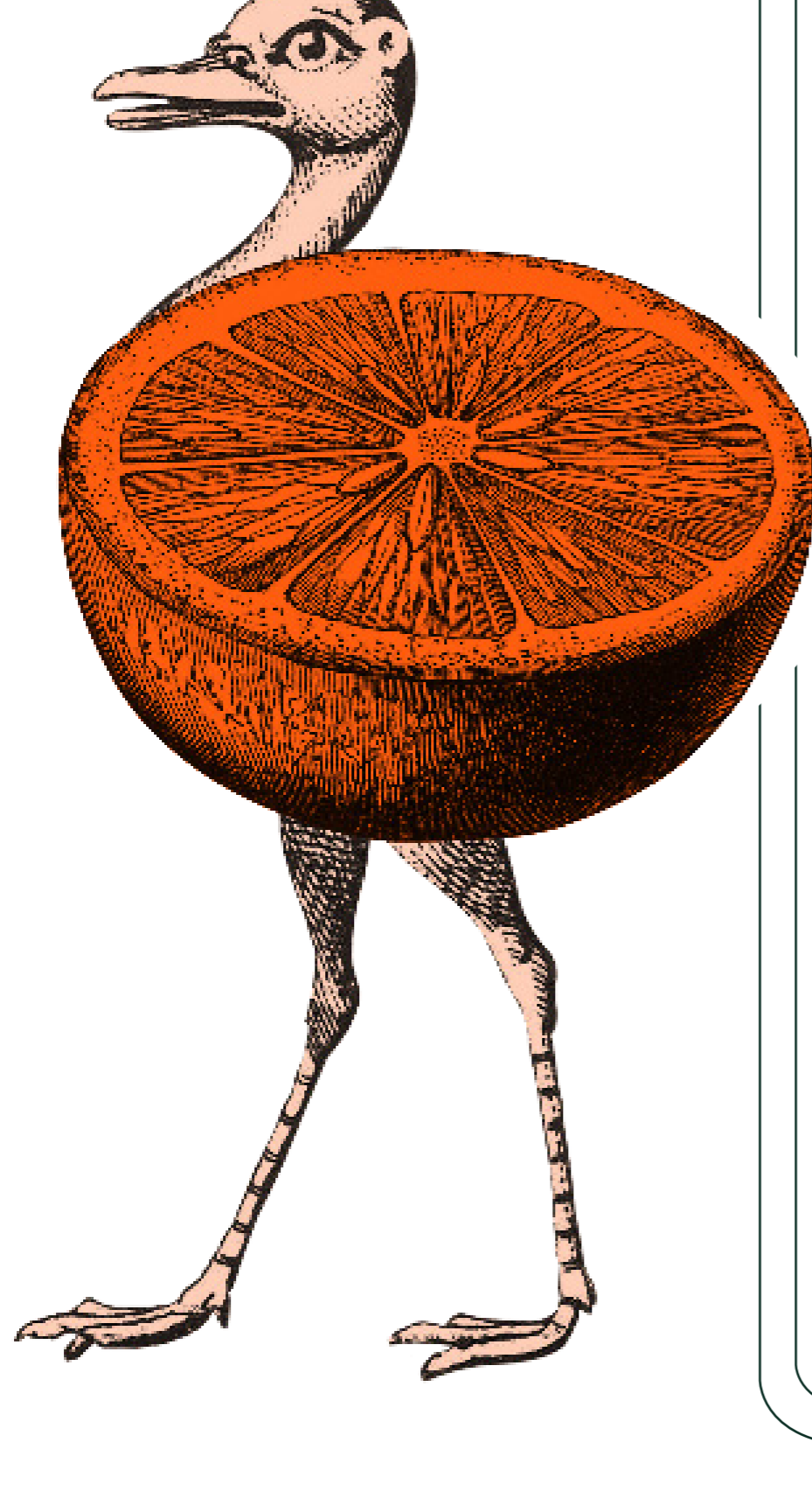
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf



**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

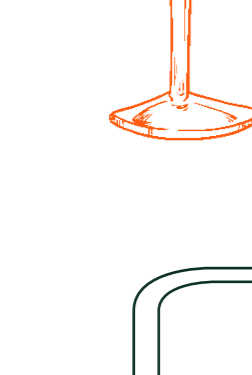
Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert



**LYCHEE FROZEN MARGARITA** • 9.50

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

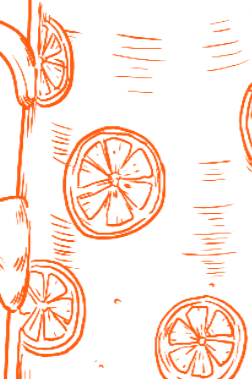
Tequila, Triple Sec, Litchi, Fleur de Sureau, Citron Vert



**CAÏPI GRANDE** • 34.00

Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert

4/5 personnes



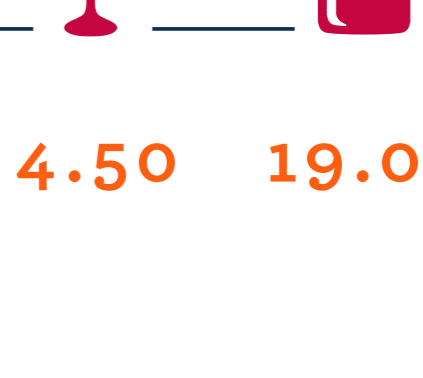
**MARGARITA AZTECA GRANDE** • 34.00

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

4/5 personnes

## VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

### ROUGE



**CÔTES-DU-RHÔNE** Louis Beaupré - 2022 4.50 19.00

L'assemblage de grenache et de syrah apporte fruité, rondeur et élégance à ce Côtes du Rhône des terres occitanes de Saint Saturnin.

**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.

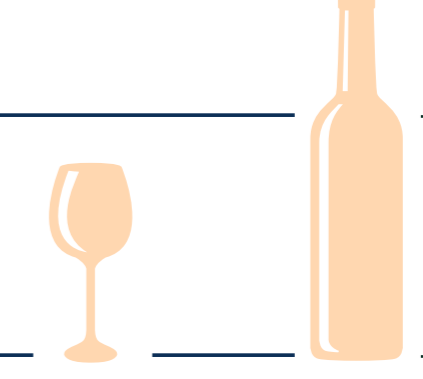
**CARMENERE** El Grano, Chili - 2021 5.50 25.00

Cultivées sur les contreforts des Andes, les vignes produisant les raisins du Carmenera 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



**CÔTES DE PROVENCE** Soléane - 2022 4.50 21.00

Ce rosé charnu et fruité offre une dégustation expressive et harmonieuse, grâce à son terroir argilo calcaire ensoleillé.

## 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



**BIÈRE BLANCHE** • Bière bouteille 5.00

Blanche 4.5° - Brassée artisanalement dans le Grand Paris 33cL

**BIÈRE 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. Earl Grey, 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

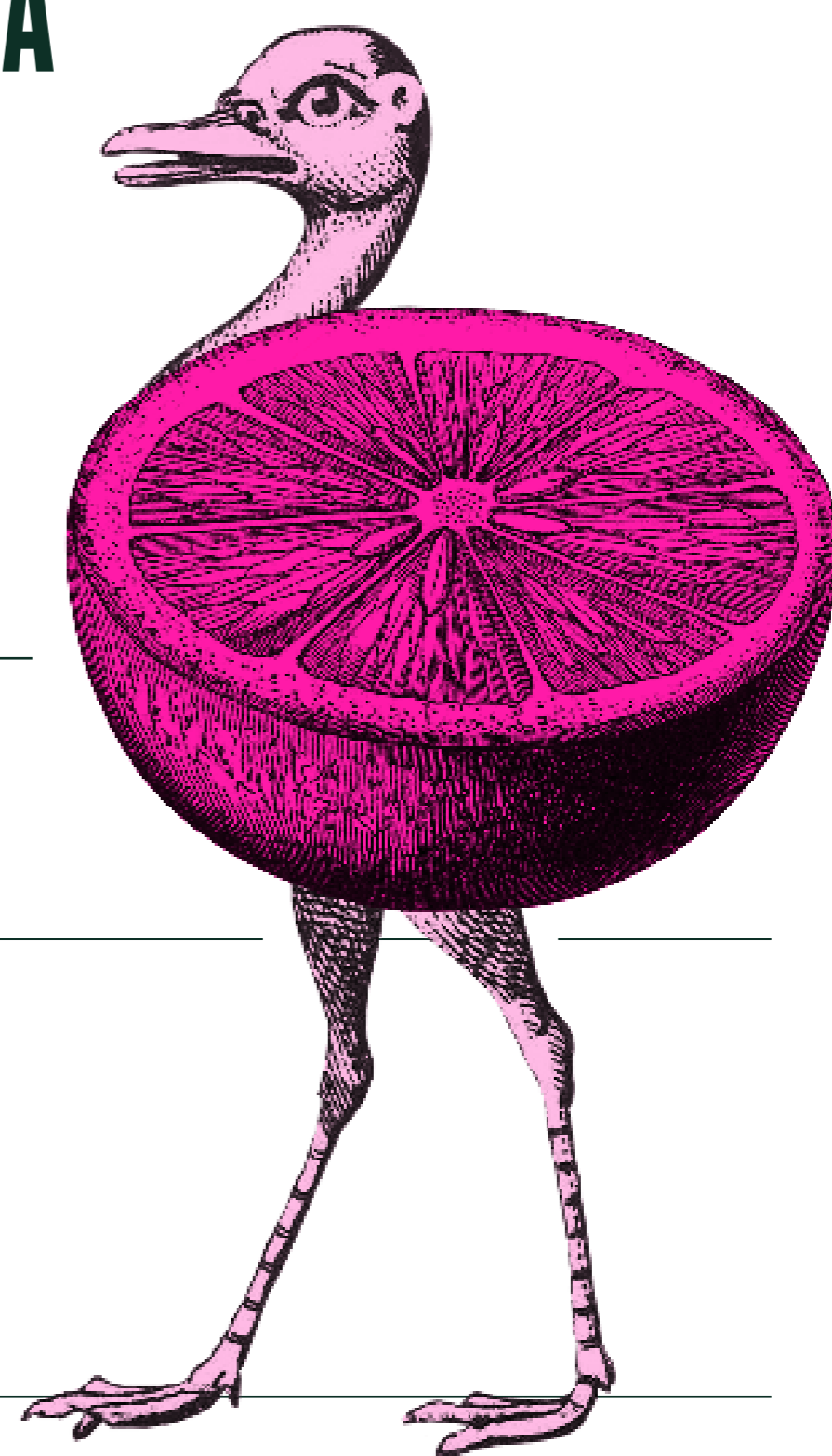
# TIGERMILK

## MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

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

**BOISSON** .....

Sirop, Ice Tea Maison, Limonade Maison





Samedi : 11h30 - 15h00 . Dimanche : 11h00 - 15h00

# BRUNCH

1 SALÉ + 1 SUCRÉ + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE = 26€



## TIGERMILK

### SALÉ

**HUEVOS RANCHEROS** ✓ • Œufs brouillés, guacamole, grana padano, pico de gallo, salsa roja, crème jalapeño, tortilla de blé, coriandre

**BIG BREAKFAST QUESADILLA** ✓ • Tortilla de blé, œufs brouillés, fromage fondu, chipotle mayo, pico de gallo, pousses d'épinard, coriandre

**AMARILLO SALMON MUFFIN** • Saumon fumé, English muffin, Aji Amarillo, cream cheese épicé, patate douce, crème jalapeño, grenade, coriandre

**CHIMI CARNITAS BUN** • Potato bun, porc effiloché, cuisson lente, guacamole, salsa roja, coleslaw de chou rouge, coriandre

**AVOCADO TOAST** ✓ • Pain de campagne, avocat, œuf poché, Aji Amarillo, pico de gallo, patate douce rôtie, crème jalapeño, grenade, coriandre

Supp. saumon fumé (+3€)

### SUCRÉ

**BRIOCHE PERDUE** • Brioche façon pain perdu, crème fouettée, myrtille, caramel beurre salé

**P.B.B PANCAKES** • Beurre de cacahuète, banane

**PANCAKES ORIGINALS** • Fruits de saison, sirop d'érable, crème fouettée

**GRANOBOWL** • Fromage blanc, myrtilles, banane, grenade, granola

**CHEESECAKE** • Speculoos, Dulce de Leche

### BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION FLORALE

HOMEMADE LEMONADE

### CAFÉ & THÉ

ESPRESSO — LATTE

ALLONGÉ — CAPPUCCINO

CHOCOLAT CHAUD

THÉ NOIR Bio • Darjeeling

THÉ VERT Bio • Chun Mee, Jasmin

INFUSION Bio • Camomille

**SPECIALS (+2€)** • Chai Latte, Matcha Latte, Moka



### SPECIAL DRINKS

**PALOMA** • Tequila, Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Jus de Citron Vert **6.00**

**BLOODY MARIA** • Tequila infusée au piment Chipotle, Jus de Tomate, Epices, Citron Vert **8.50**

**VIRGIN BLOODY MARIA** • Jus de tomate, Piment, Epices, Citron Vert **5.00**

**MULE-AN** • Litchi, Citron Vert, Ginger Beer **6.00**

**PIÑA VIRGINA** • Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Speculoos **6.00**

**VIRGIN-GIN MULE** • Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer **6.50**



Saturday : 11h30 - 15h00 • Sunday : 11h00 - 15h00

# BRUNCH



1 SAVOURY + 1 SWEET + 1 HOT DRINK + 1 COLD DRINK = 26€

## TIGERMILK

### SAVOURY

**HUEVOS RANCHEROS** ✓ • Scrambled eggs, guacamole, parmesan, pico de gallo, salsa roja, jalapeño cream, wheat tortilla, cilantro

**BIG BREAKFAST QUESADILLA** ✓ • Wheat tortilla, scrambled eggs, melted cheese, chipotle mayo, pico de gallo, baby spinach, cilantro

**AMARILLO SALMON** • Smoked salmon, English muffin, Aji Amarillo, spicy cream cheese, roasted sweet potato, jalapeño cream, pomegranate, cilantro

**CHIMI CARNITAS BUN** • Potato bun, pulled pork, slow cooked, guacamole, salsa roja, red cabbage coleslaw, cilantro

**AVOCADO TOAST** ✓ • Sourdough bread, avocado, poached egg, roasted sweet potato, jalapeño cream, pomegranate, cilantro

Extra smoked salmon (+3€)

### SWEET

**BRIOCHE PERDUE** • Brioche, pain perdu style, whipped cream, blueberries, caramel beurre salé

**P.B.B PANCAKES** • Peanut butter, banana

**PANCAKES ORIGINALS** • Season fruits, whipped cream, maple syrup

**GRANOBOWL** • Yoghurt, blueberries, banana, pomegranate, granola

**CHEESECAKE** • Speculos, Dulce de Leche

### COLD DRINKS

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION FLORALE

HOMEMADE LEMONADE

### HOT DRINKS

ESPRESSO — LATTE

LONG BLACK — CAPPUCCINO

HOT CHOCOLATE

BLACK TEA Bio • Darjeeling

GREEN TEA Bio • Chun Mee, Jasmine

INFUSION Bio • Chamomile

**SPECIALS (+2€)** • Chai Latte, Matcha Latte, Moka



### SPECIAL DRINKS

**PALOMA** • Tequila, Grapefruit Juice, Lime Juice, Soda Water **6.00**

**BLOODY MARIA** • Chipotle infused Tequila, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Lime **8.50**

**VIRGIN BLOODY MARIA** • Tomato Juice, Chili pepper, Worcestershire Sauce, Lime **5.00**

**MULE-AN** • Lytchee, Lime, Ginger Beer **6.00**

**PIÑA VIRGINA** • Pineapple Juice, Lime, Speculoos Syrup **6.00**

**VIRGIN-GIN MULE** • Apple Juice, Raspberry, Lime, Ginger Beer **6.50**



Samedi & Dimanche : 11h00 - 15h00

# BRUNCH



## TIGERMILK

### MENU ENFANT

13.00

**PETITE QUESADILLA** ♡ • Tortilla de blé, triple cheese, accompagnée de patates douces

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE** ♡ • Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake.

**LIMONADE YUZU** • Purée de Yuzu, Pêche Blanche, Citron Vert, Eau Pétillante

