

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.

nous tenons à votre disposition la liste des allergènes et la composition des produits est susceptible de changer

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 7.00

Guacamole, salsa Chile de Arbol, tortilla chips.

I'M ON A DATE QUESADILLA  7.00

Champignons de saison marinés, crème chipotle, mozzarella & cheddar fondus dans une tortilla, grillé à la plancha. Accompagné de pickles d'oignons rouges, parmesan et salsa roja.

COCHINITA QUESADILLA 7.50

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 ! Accompagné de pickles d'oignons rouges, parmesan et salsa roja.

SALMON CEVICHITO 8.00

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

TACOS

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.

POLLO (PAR 2)  GF 6.50

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



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE GF15.00

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

AMARILLO  GF16.00

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

SALMON MÓN MÓN GF16.50

Ceviche de saumon, suprêmes d'orange, leche de tigre et crème jalapeños. Un peu de pico de gallo, des pickles d'oignon rouge, et de la coriandre fraîche. Servi avec des patates douces rôties bien fondantes et leur mayo chipotle.

ASADOS

POULPE FICCIÓN GF 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.

COSTILLAS DE LA MADRE 18.00

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.

CARNE ASADA GF 18.50

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

ROASTED CALABAZA  GF 15.50

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



Y MÁS

POLLO CHEESEBURGER 15.50

Bun bien doré, poulet effiloché, mariné aux épices maison pour toujours plus de plaisir. Salsa roja, cheddar mûré, 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)

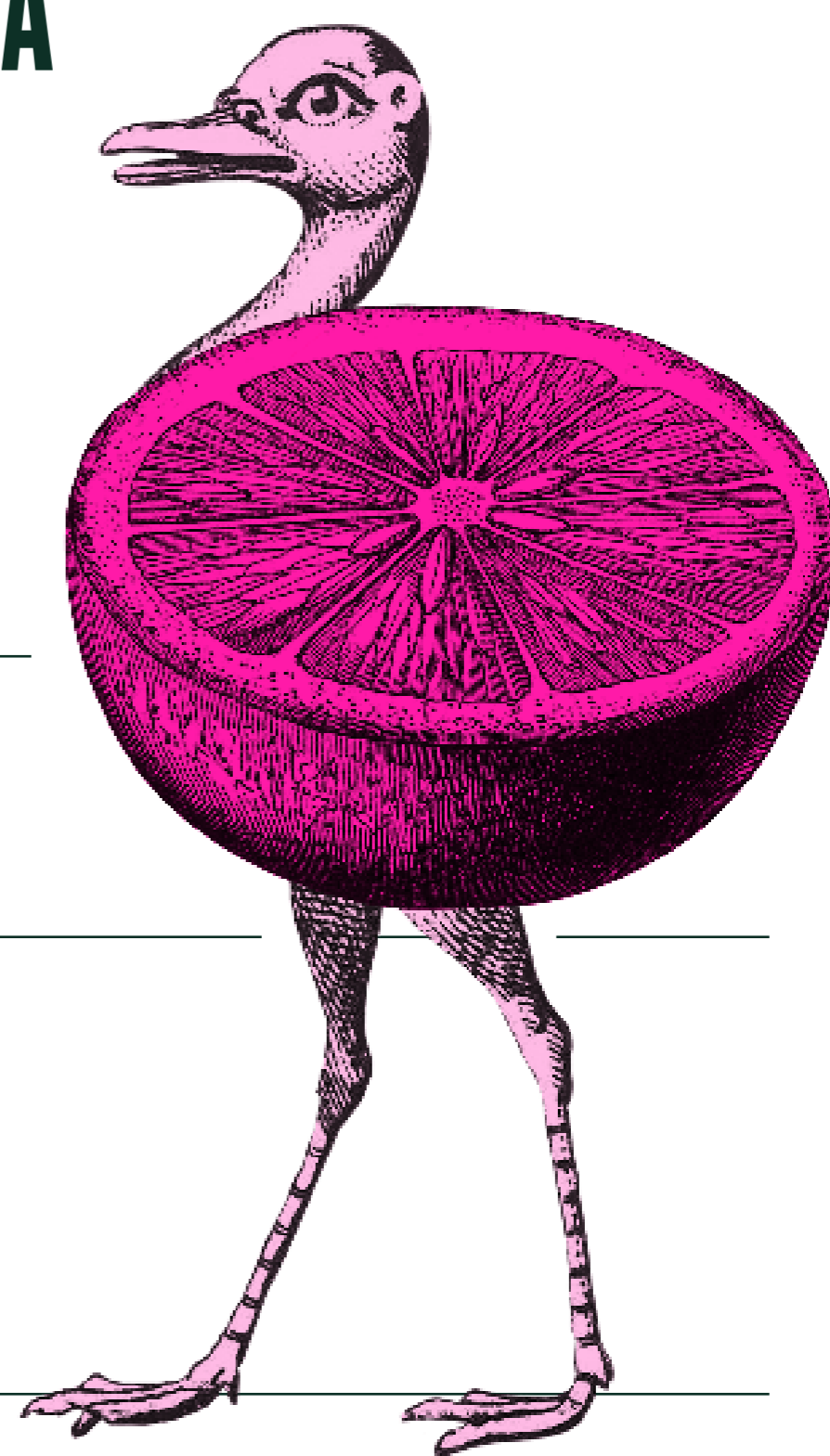
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   **5.50**

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **6.50**

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 au beurre salé, noisettes torréfiées caramélisées



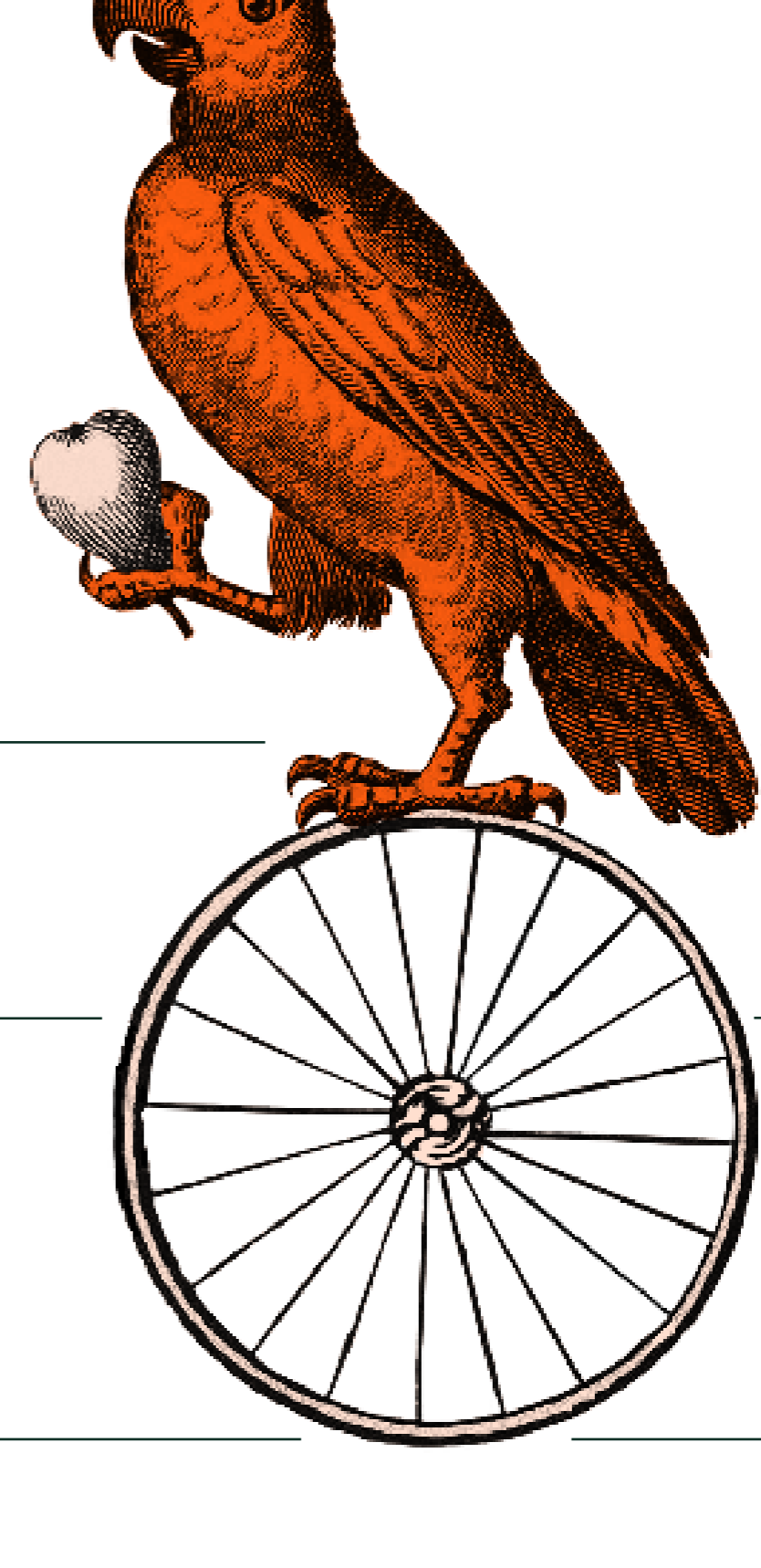
TIGER MILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE



COCKTAILS



EXOTICO MULE 22cl *"Fais pas ta tête de Mule"* 10.50

Rhum Ambré, Mangue, Citron, Ginger Beer



TIGER-SPRITZ 15cl *"Un Italiano en Mexico"* 9.50

Aperol, Sirop de Pêche Blanche, Prosecco, Eau Pétillante



PISCO SOUR CLÁSICO 12cl *"Le Jean Gabin du cocktail, plus classique tu meurs ..."* 10.00

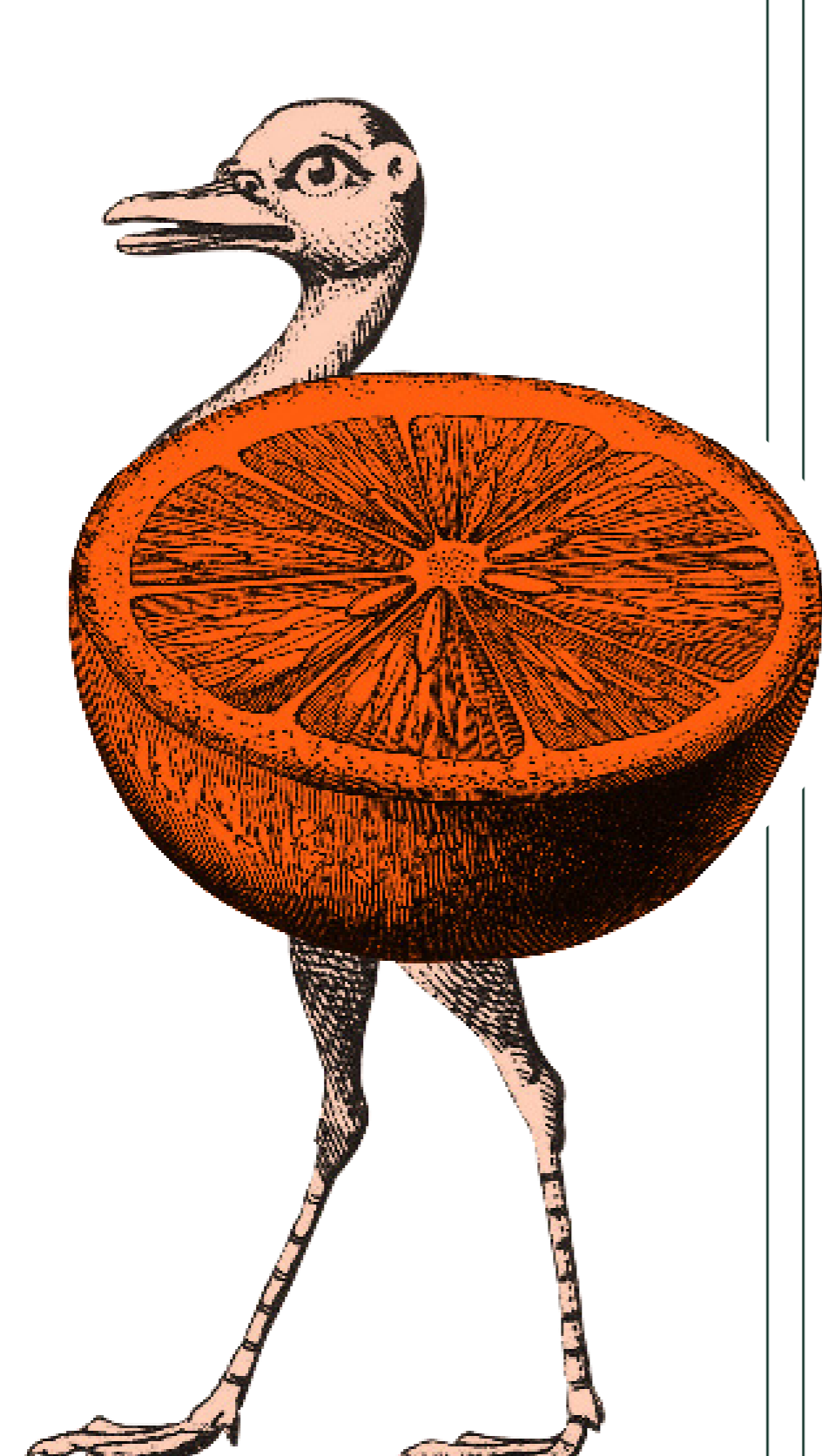
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf



MARGARITA AZTECA 10cl *Muy Caliente!* 9.00

Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron

SANS ALCOOL



VIRGIN-GIN MULE 27cl 7.00

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer

MULE-AN 20cl 6.50

Litchi, Citron Vert, Ginger Beer

PIÑA VIRGINA 20cl 6.50

Jus d'Ananas, Citron Vert, Speculoos

YUZU LIMONADA 20cl 5.50

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



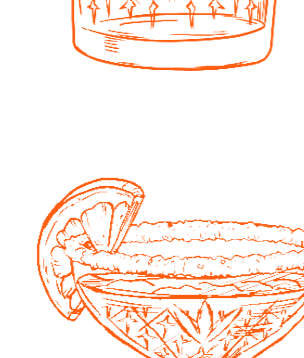
MEZCALITA 10cl *"La vida loca"* 10.50

Mezcal, Tequila, Chipotle, Miel, Citron Vert



CAÏPICABANA 10cl *"Frais & Exotique : Joga Bonito !"* 9.00

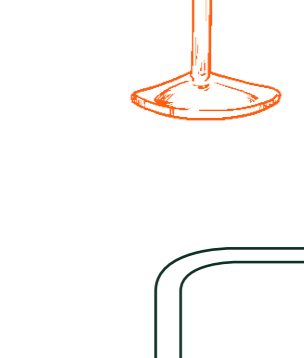
Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert



FROZEN MARGARITA MARACUYA 15cl 10.00

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

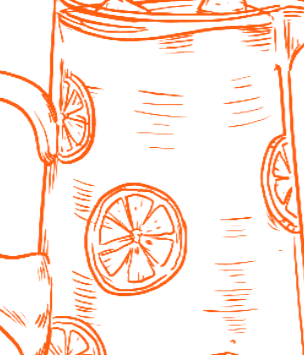
Tequila, Triple Sec, Litchi, Citron Vert



CAÏPI GRANDE 50cl 35.00

Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert

4/5 personnes



MARGARITA AZTECA GRANDE 50cl 35.00

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

4/5 personnes

VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

ROUGE

CÔTES-DU-RHÔNE Domaine Clausel - 2020 5.00 21.00

LANGUEDOC Domaine les Collines du Bourdic - 2021 5.00 23.00

ACONCAGUA VALLEY, CHILI Errazuriz Carmenere - 2020 5.50 25.00

BLANC

CHARDONNAY Domaines Les Collines du Bourdic Languedoc - 2022 5.00 22.00

BOURGOGNE ALIGOTÉ Cave de Buxy - Le Millebuis - Silex 2020 — 32.00

ROSÉ

CÔTES-DE-PROVENCE Domaine Chavette - 2021 5.00 21.00

BULLES

VINO SPUMANTE 5.50 21.00

DELAMOTTE Champagne Brut - 2017 — 50.00



BIERE

TRIPEL BERTHA • Brussels Beer Project • 4.00 33cL

Bière bouteille, Blanche triple 7°

JUNGLE JOY • Brussels Beer Project • 4.00 33cL

Bière bouteille, Fruitée 6.6°

LAZY PANDA • Brussels Beer Project • 4.00 33cL

Bière bouteille, Lager 4.9°

DELTA IPA • Brussels Beer Project • 4.00 33cL

Bière bouteille, Indian Pale Ale 6.5°

SOFTS, THE, CAFE

HOME MADE ICED TEA..... 3.50

HOME MADE FLORAL INFUSION 3.50

LIMONADA MAISON..... 5.50

Purée de Yuzu, Jus de Citron Vert, sirop de Pêche Blanche, Soda Water

THE NOIR, THE VERT, INFUSION 2.50

Vert Chun Mee, Vert Jamsin, Darjeeling, Rooibos, Camomille

EAU

PLATE..... 3.00

PETILLANTE 3.00

EXPRESSO 1.90

ALLONGE 2.00

LATTE..... 3.00

CAPPUCCINO..... 3.50

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

FOLLOW US!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



WE ARE CASHLESS!

CREDIT CARD, CONTACTLESS, QR CODE, MEAL VOUCHERS

Safer for us and for you ; faster service ;
More time to serve you, less time spent counting.

we provide you with the list of allergens and the composition
of the products is likely to change

SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE  GF 6.50

Avocados received every morning, crushed on demand, diced red onions and tomatoes, lemon and olive oil. Served with Tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE   GF 7.00

Guacamole, Salsa Chile de Arbol, Tortilla chips.

I'M ON A DATE QUESADILLA  7.00

Seasonal mushrooms, mozzarella, cheddar, chipotle mayonnaise, red onion pickles, parmesan and salsa roja

COCHINITA QUESADILLA 7.50

Cochinita Pibil is a slow-cooked marinated pork inside a wheat tortilla with cheese, grilled on the placha. Served red onions pickles, grana padano and salsa roja.

SALMON CEVICHITO 8.00

Diced salmon marinated in a Nikkei leche de tigre. Red onion pickles, sesame seeds & fresh coriander.

TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2)  GF 6.00

Roasted sweet potato, pico de gallo, jalapeño cream, corn tortilla, pomegranate & fresh cilantro.

CARNITAS (PAR 2)  GF 6.00

Slow cooked pulled pork, salsa roja, fresh cilantro, corn tortilla, pico de gallo.

POLLO (PAR 2)  GF 6.50

Pulled free-range chicken, Salsa Chile de Arbol, corn tortilla and fresh cilantro.



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE GF15.00

MSC Pollack, leche de tigre with coconut milk, mango, pomegranate, fresh cilantro, red onion pickles, served with roasted sweet potatoes.

AMARILLO  GF16.00

MSC Pollack marinated in a leche de tigre with aji amarillo. Avocado cream, crunchy hazelnuts, pico de gallo, pomegranate, roasted sweet potatoes and fresh cilantro.

SALMON MÓN MÓN GF16.50

Salmon ceviche with orange supremes, leche de tigre, jalapeño cream, pomegranates, red onion, roasted sweet potatoes, fresh cilantro & lime.

ASADOS

POULPE FICCIÓN GF 22.50

Octopus tentacle grilled a la plancha, placed on a sweet potato purée. Chimichurri sauce, pico de gallo, aji amarillo, fresh cilantro and lime.

COSTILLAS DE LA MADRE 18.00

500g of pork ribs cooked every night just for you, served with roasted baby potatoes and caliente chipotle mayo.

CARNE ASADA GF 18.50

Marinated beef flank steak, chimichurri salsa, served with roasted baby potatoes and caliente chipotle mayo.

ROASTED CALABAZA  GF 15.50

Roasted butternut squash served with quinoa. Aji Amarillo, pomegranates & jalapeño cream.



Y MÁS

POLLO CHEESEBURGER 15.50

Potato bun, shredded chicken, marinated with homemade spices. Salsa roja, matured cheddar, red onion pickles & baby greens. Served with roasted potatoes, sweet potatoes and caliente chipotle mayo.

+ guacamole (+2.50)

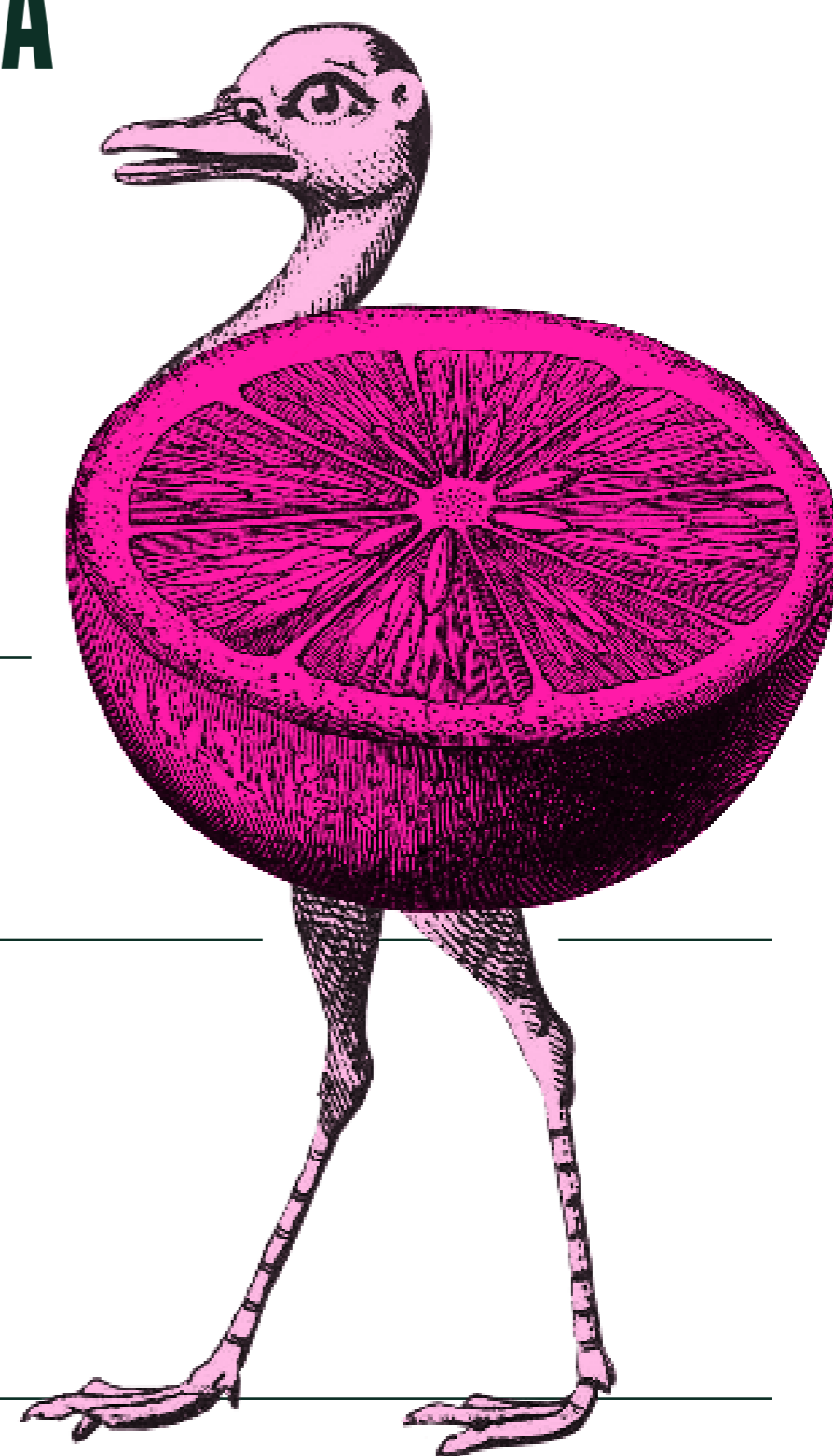
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   **5.50**

Chocolate mousse with a hint of chipotle and fleur de sel, roasted caramelized hazelnuts.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **6.50**

Speculoos, dulce de leche.

CHARLOTTE MARACUJA **6.50**

Charlotte cake with mango & yuzu cream, topped with passionfruit coulis.

BRIOCHE PERDUE **6.50**

French toast, whipped cream, salted butter caramel, caramelized roasted hazelnuts.



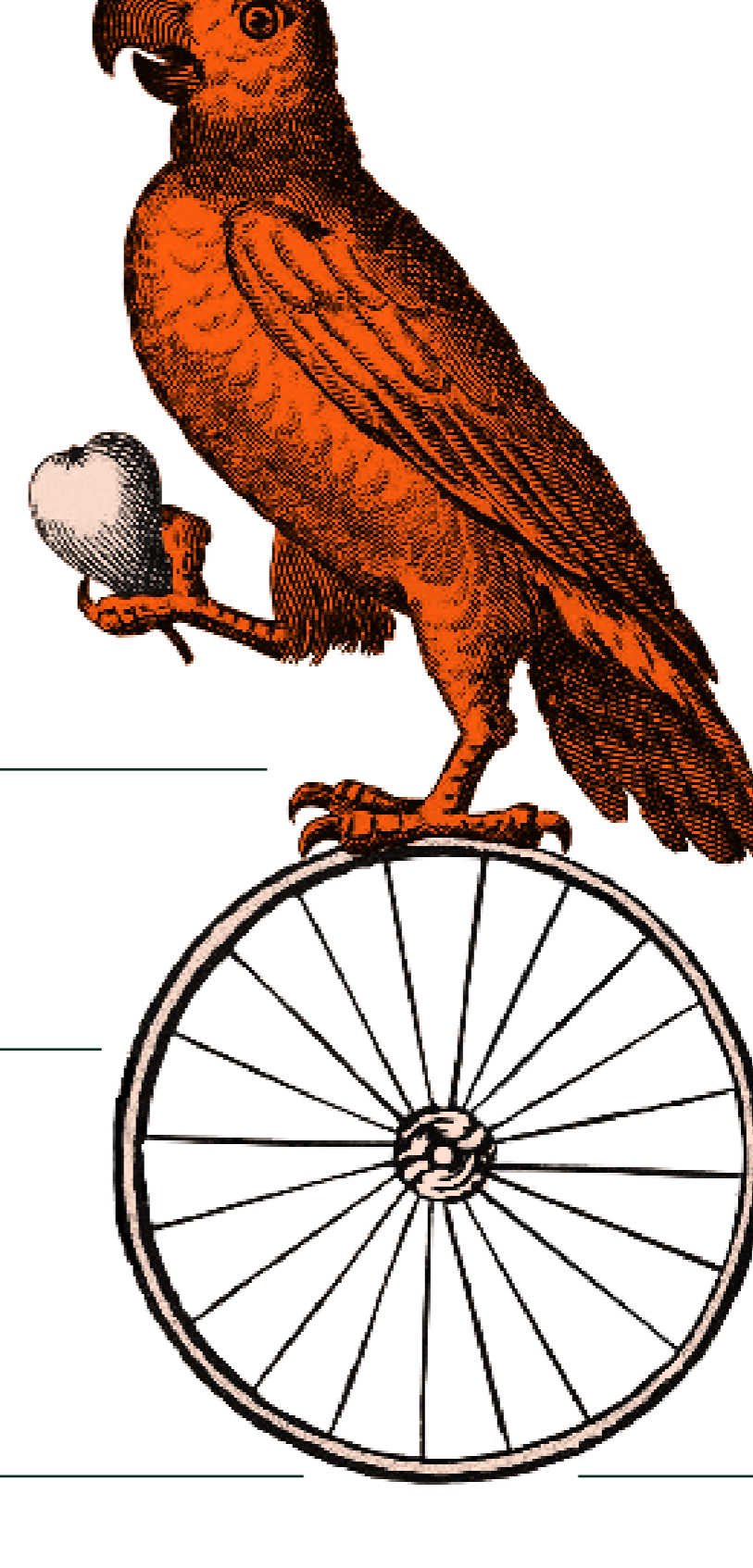
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

FOLLOW US!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  ORGANIC  BIODYNAMICS



COCKTAILS



EXOTICO MULE 22cl 10.50
Dark Rum, Mango, Lime, Ginger Beer



TIGER-SPRITZ 15cl 9.50
Aperol, White Peach Syrup, Prosecco, Soda Water

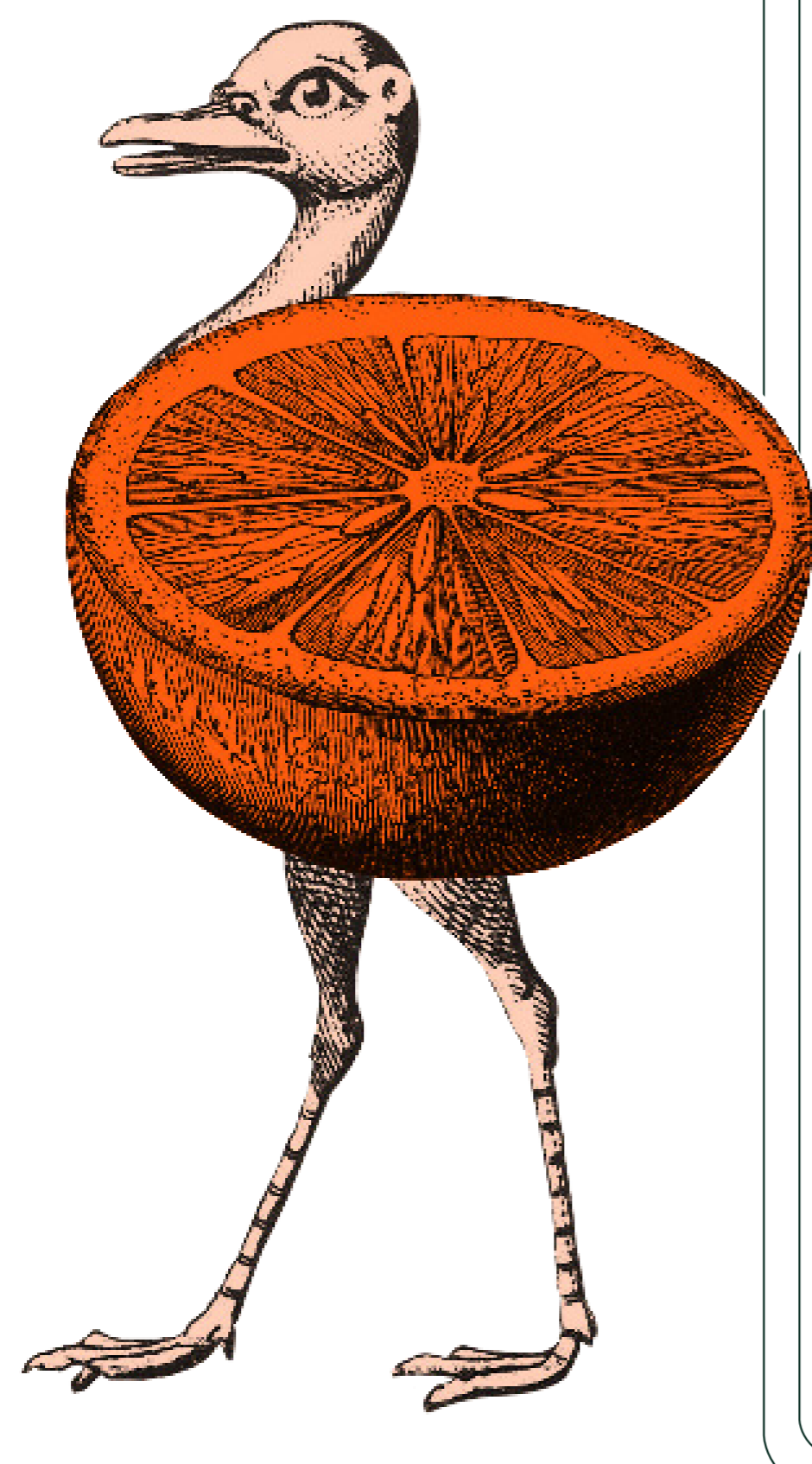


PISCO SOUR CLÁSICO 12cl 10.00
Pisco Quebranta, Lime, Cane Sugar, Egg White



MARGARITA AZTECA 10cl 9.00
Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Lime

VIRGINS



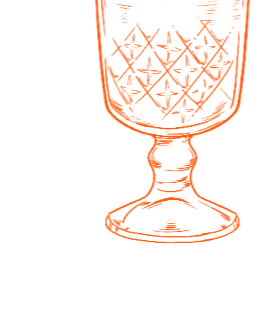
VIRGIN-GIN MULE 27cl 7.00
Apple Juice, Raspberry, Lime, Ginger Beer



MULE-AN 20cl 6.50
Lytchee, Lime, Ginger Beer



PIÑA VIRGINA 20cl 6.50
Pineapple Juice, Lime, Speculos



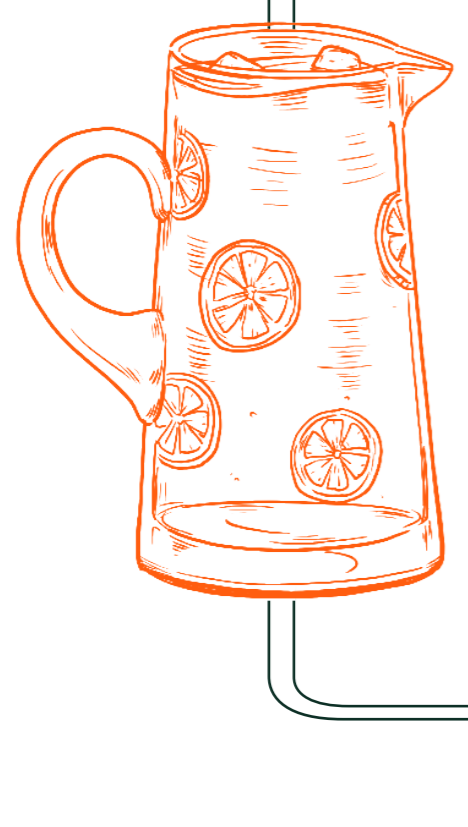
YUZU LIMONADA 20cl 5.50
Yuzu Puree, White Peach, Lime, Soda Water



CAÏPICABANA 10cl 9.00
Cachaça, Cane Sugar, Lime



FROZEN MARGARITA MARACUYA 15cl 10.00
Tequila, Triple Sec, Lytchee, Lime



CAÏPI GRANDE 50cl 35.00
Cachaça, Cane Sugar, Lime
4/5 people

MARGARITA AZTECA GRANDE 50cl 35.00
Tequila, Triple Sec, Lime, Hibiscus
4/5 people

RED, WHITE, ROSÉ WINES

RED

CÔTES-DU-RHÔNE Domaine Clausel 2020 5.00 21.00

LANGUEDOC Domaine les Collines du Bourdic - 2021 5.00 23.00

ACONCAGUA VALLEY, CHILI Errazuriz Carmenere - 2020 5.50 25.00

WHITE

CHARDONNAY Domaines Les Collines du Bourdic Languedoc - 2022 5.00 22.00

BOURGOGNE ALIGOTÉ Cave de Buxy - Le Millebuis - Silex 2020 32.00

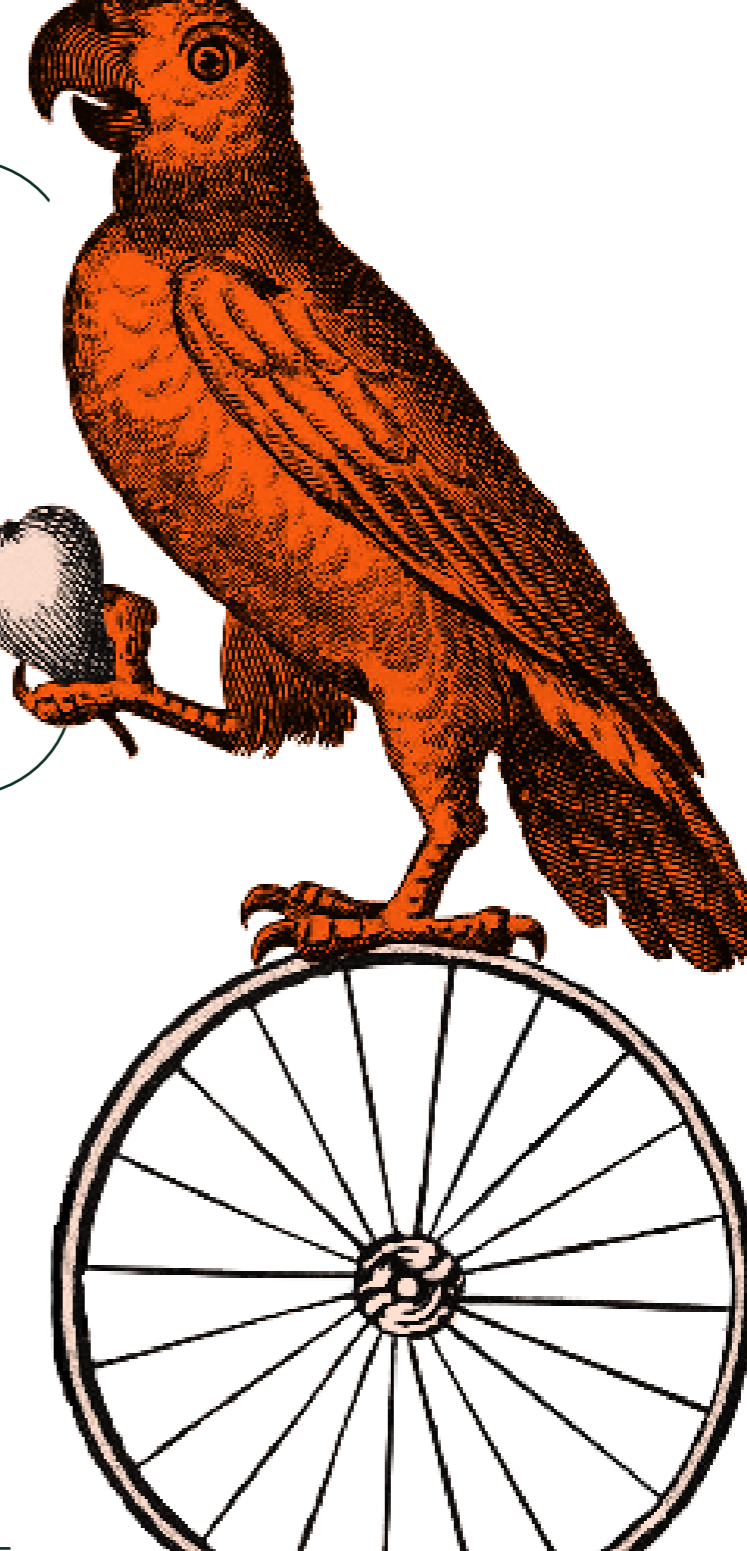
ROSÉ

CÔTES-DE-PROVENCE Domaine Chavette - 2021 5.00 21.00

BUBBLES

VINO SPUMANTE 5.50 21.00

DELAMOTTE Champagne Brut - 2017 — 50.00



BEER

TRIPEL BERTHA • Brussels Beer Project • 4.00 33cL
Bottled beer, Triple White 7°

JUNGLE JOY • Brussels Beer Project • 4.00 33cL
Bottled beer, Fruity 6.6°

LAZY PANDA • Brussels Beer Project • 4.00 33cL
Bottled beer, Lager 4.9°

DELTA IPA • Brussels Beer Project • 4.00 33cL
Bottled beer, Indian Pale Ale 6.5°

SOFTS, TEA, COFFEE

HOME MADE ICED TEA..... 3.50

HOME MADE FLORAL INFUSION 3.50

HOME MADE LIMONADA..... 5.50
Yuzu Puree, Lime, Peach, Soda Water

BLACK TEA, GREEN TEA, INFUSION 2.50
Green Chun Mee, Green Jasmine, Darjeeling, Rooibos, Chamomile

WATER

STILL 3.00

SPARKLING 3.00

ESPRESSO..... 1.90

LONG BLACK..... 2.00

LATTE..... 3.00

CAPPUCCINO..... 3.50



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

BRUNCH

1 SALÉ + 1 SUCRÉ + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE = 27€



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 épicié, 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

nous tenons à votre disposition la liste des allergènes et la composition des produits est susceptible de changer

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 **6.50**

PIÑA VIRGINA • Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Speculoos **6.50**

VIRGIN-GIN MULE • Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer **7.00**



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

BRUNCH



1 SAVOURY + 1 SWEET + 1 HOT DRINK + 1 COLD DRINK = 27€

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

we provide you with the list of allergens and the composition of the products is likely to change

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 **6.50**

PIÑA VIRGINA • Pineapple Juice, Lime, Speculoos Syrup **6.50**

VIRGIN-GIN MULE • Apple Juice, Raspberry, Lime, Ginger Beer **7.00**



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

