

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   **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.

YOU'RE THE CHEESE TO MY NACHOS  **7.00**

Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de triple cheese sur la tête, pico de gallo.

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)   **6.50**

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

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.

TUNA TOSTADA  **5.50**

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



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE  **14.50**

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

AMARILLO   **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, pico de gallo, grenade, patates douces rôties et coriandre.

SALMÓN MÓN MÓN  **16.00**

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

ASADOS

ROASTED CALABAZA   **14.50**

Elle va te faire tourner la cabeza ! Courge Butternut rôtie, servie avec son quinoa. Aij 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, sauce chimichurri, petites pommes de terre 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.

MI QUESA ES TU QUESA **14.50**

Effiloché de poulet aux épices, 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.

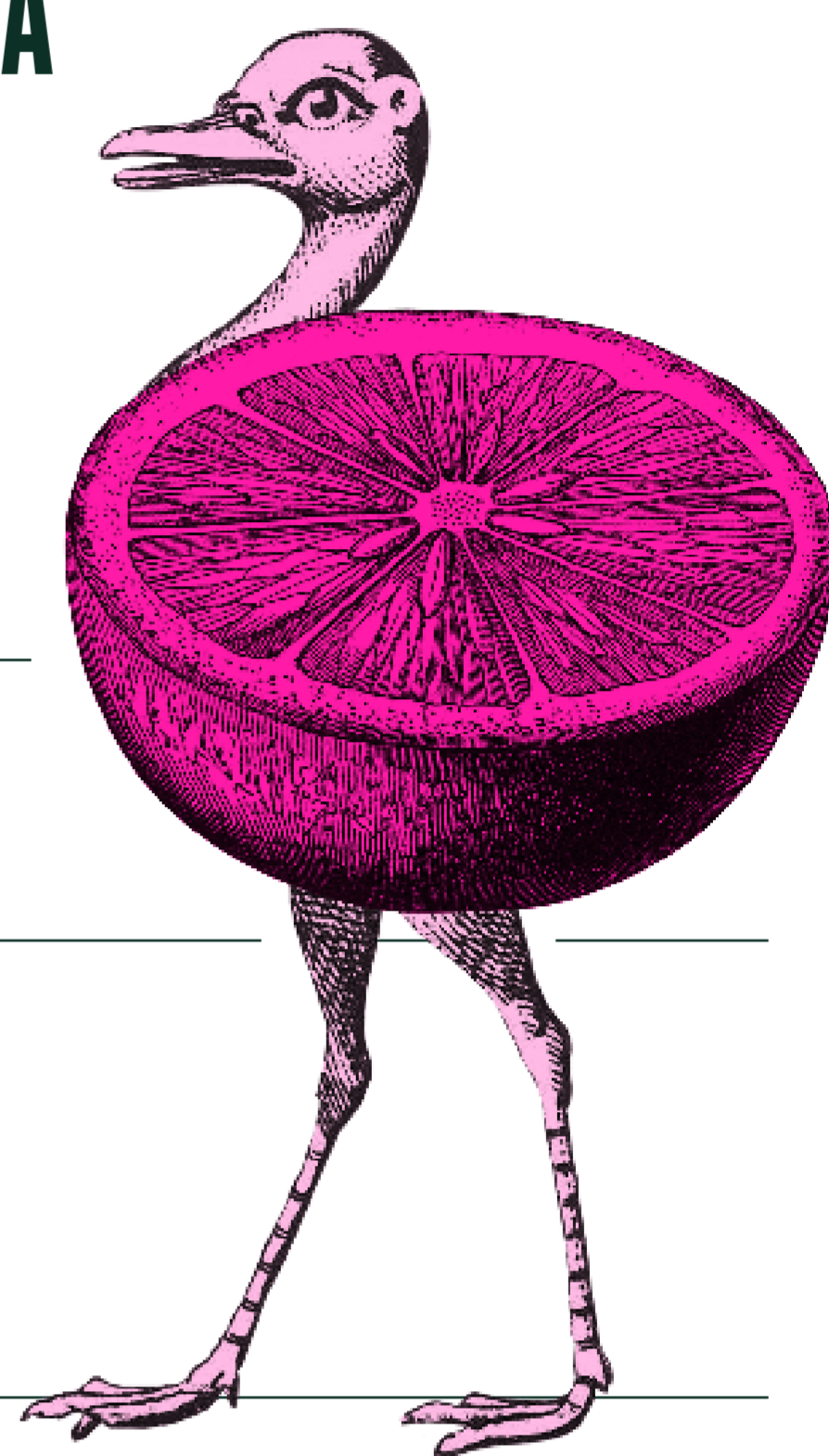
TIGERMILK

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**

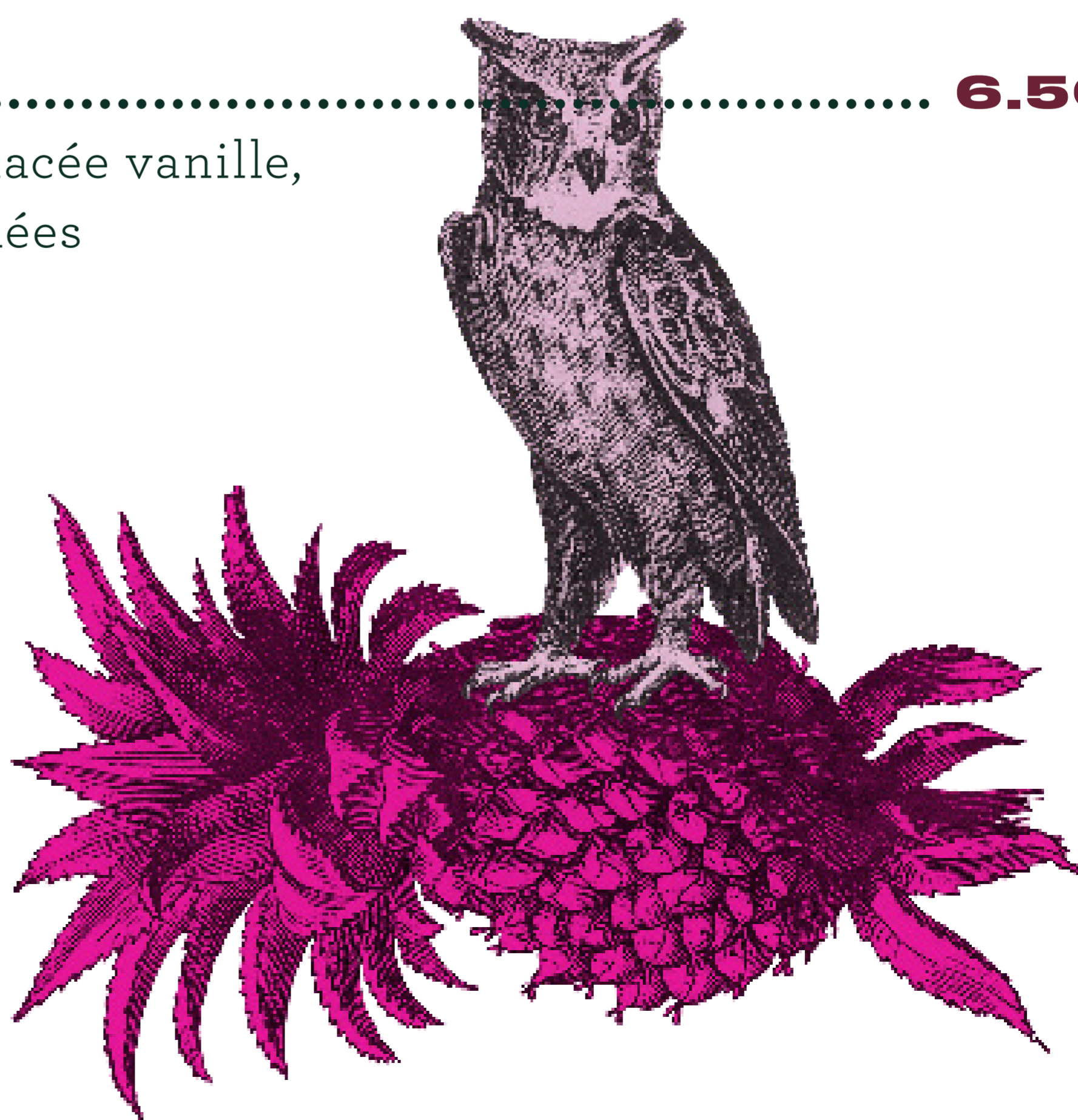
Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake. 100% fondant, 200% kiffant.

TIRAMISU MARACUJA  **6.50**

Tiramisu frais et fruité nappé de coulis de fruit de la passion qui te fera succomber.

BRIOCHE PERDUE **6.50**

Brioche perdue, crème glacée vanille, caramel, noisettes torréfiées caramélisées.



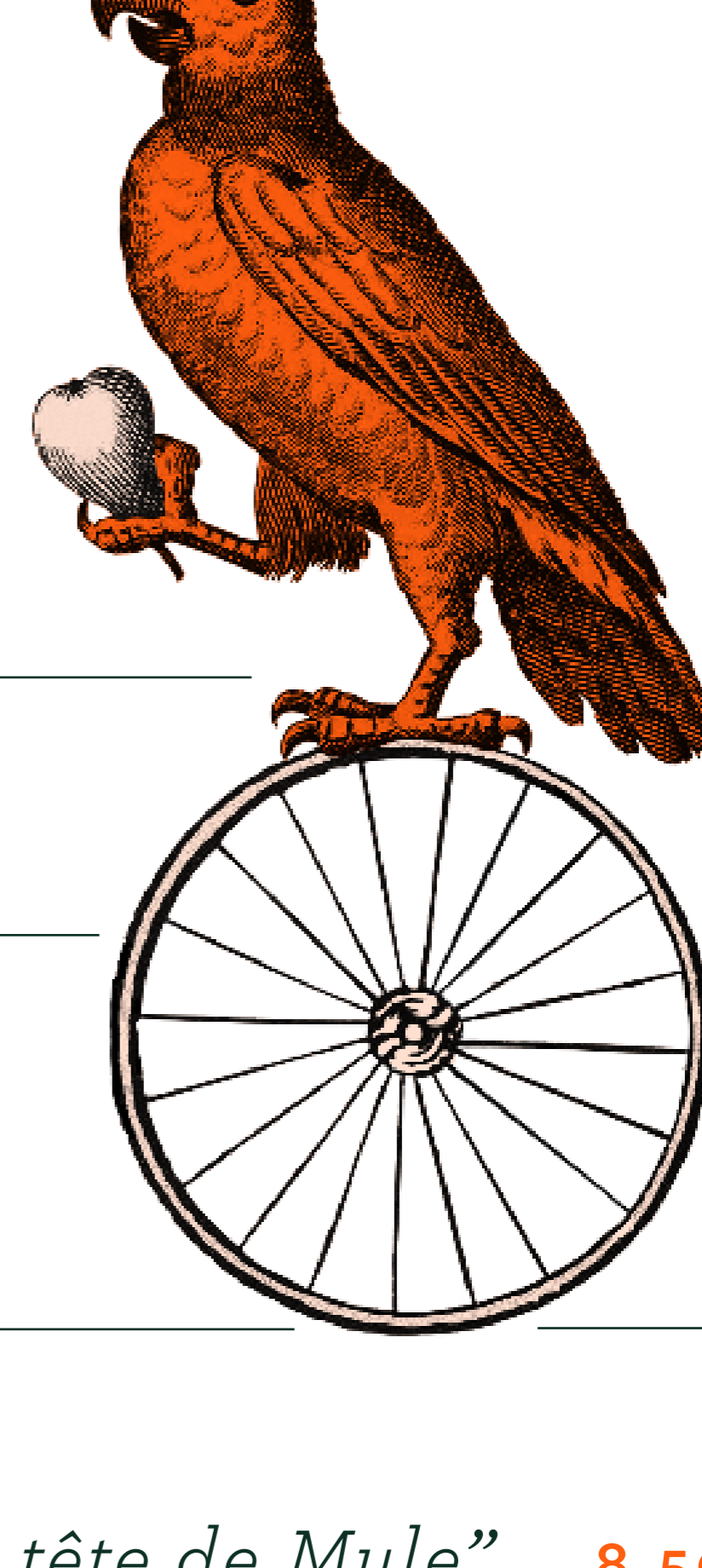
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

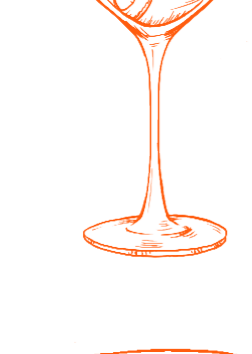
INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE



COCKTAILS



EXOTICO MULE 22cl "Fais pas ta tête de Mule" 8.50
Rhum Ambré, Mangue, Citron, Ginger Beer



TIGER-SPRITZ 15cl "Un Italiano en Mexico" 8.00
Aperol, Purée de Yuzu, Pêche Blanche, Prosecco, Eau Pétillante

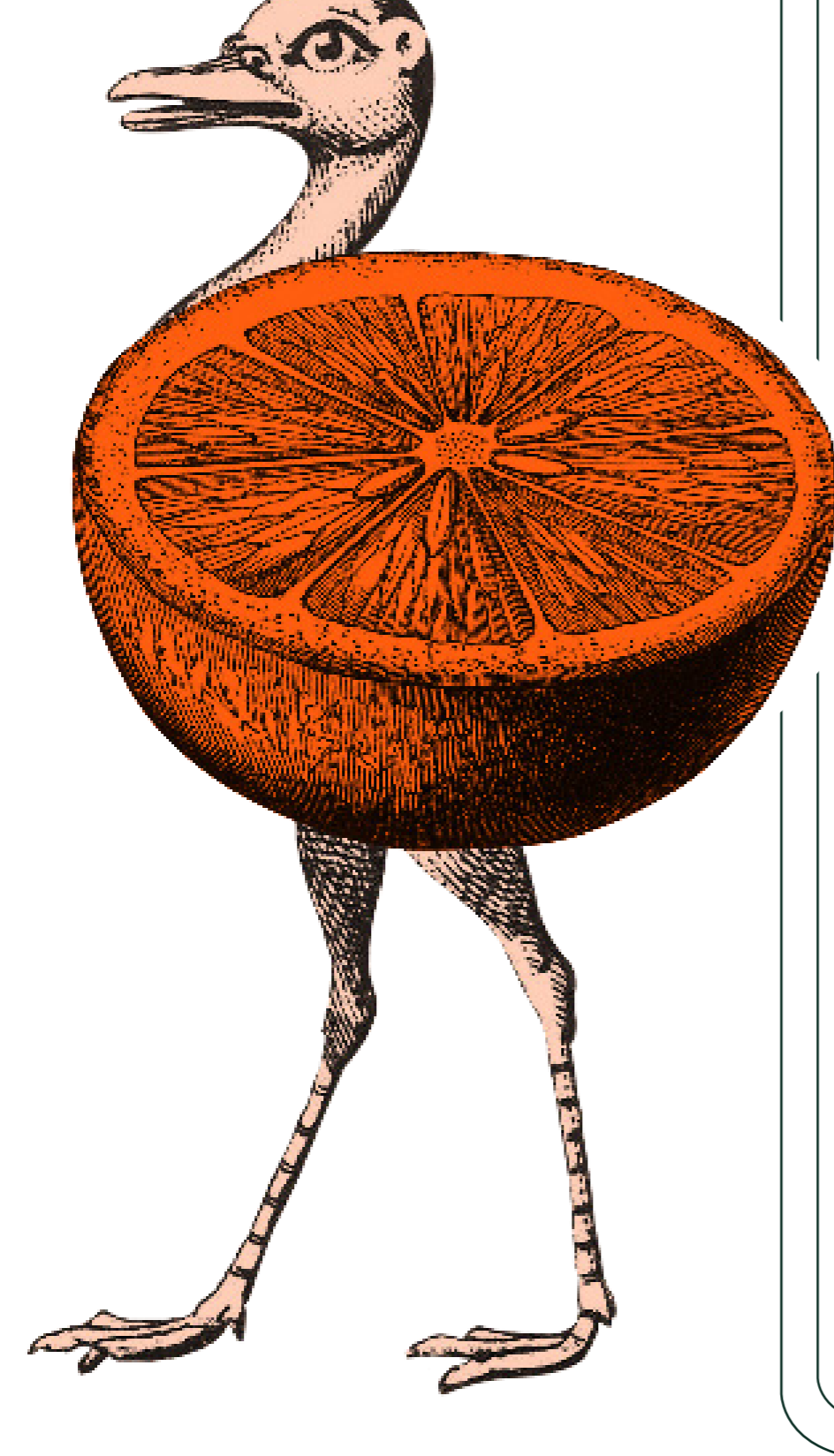


PISCO SOUR CLÁSICO 12cl "Le Jean Gabin du cocktail, plus classique tu meurs..." 8.00
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf



MARGARITA AZTECA 10cl Muy Caliente ! 8.00
Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron

SANS ALCOOL



VIRGIN-GIN MULE 27cl 6.50
Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer

MULE-AN 20cl 6.00
Litchi, Citron Vert, Ginger Beer

PIÑA VIRGINA 20cl 6.00
Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco

YUZU LIMONADA 20cl 4.50
Purée de Yuzu, Pêche Blanche, Citron Vert, Eau Pétillante



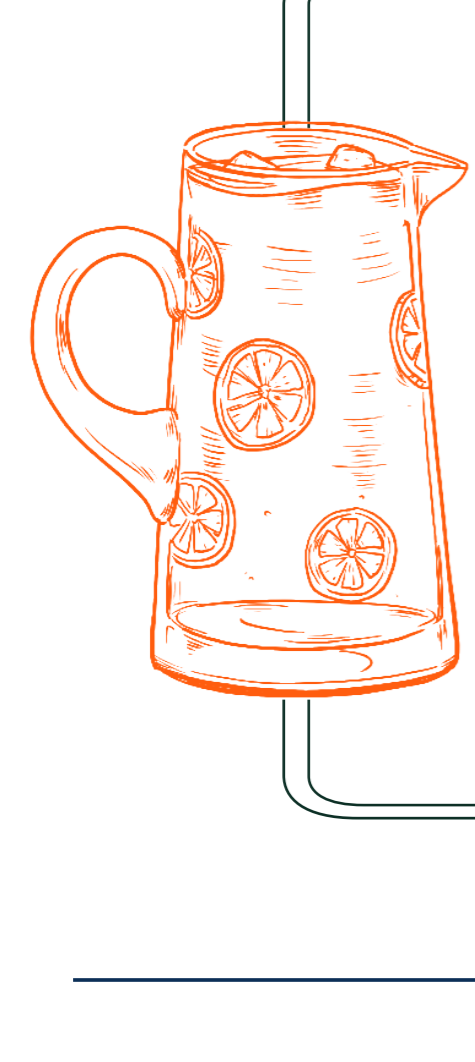
MEZCALITA 10cl "La vida loca" 9.00
Mezcal, Tequila, Chipotle, Miel, Citron Vert



CAÏPICABANA 10cl "Frais & Exotique : Joga Bonito !" 8.00
Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert



LYCHEE FROZEN MARGARITA 15cl 9.50
"Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !" Tequila, Triple Sec, Litchi, Fleur de Sureau, Citron Vert



CAÏPI GRANDE 50cl 34.00
Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert
4/5 personnes

MARGARITA AZTECA GRANDE 50cl 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 Mapu Reserva, 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 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.

COTE DE PROVENCE Minuty - 2018 29.00

Sélection rigoureuse des meilleurs terroirs de Provence pour assembler ce vin qui nous offre une belle fraîcheur acidulée.

CHAMPAGNE

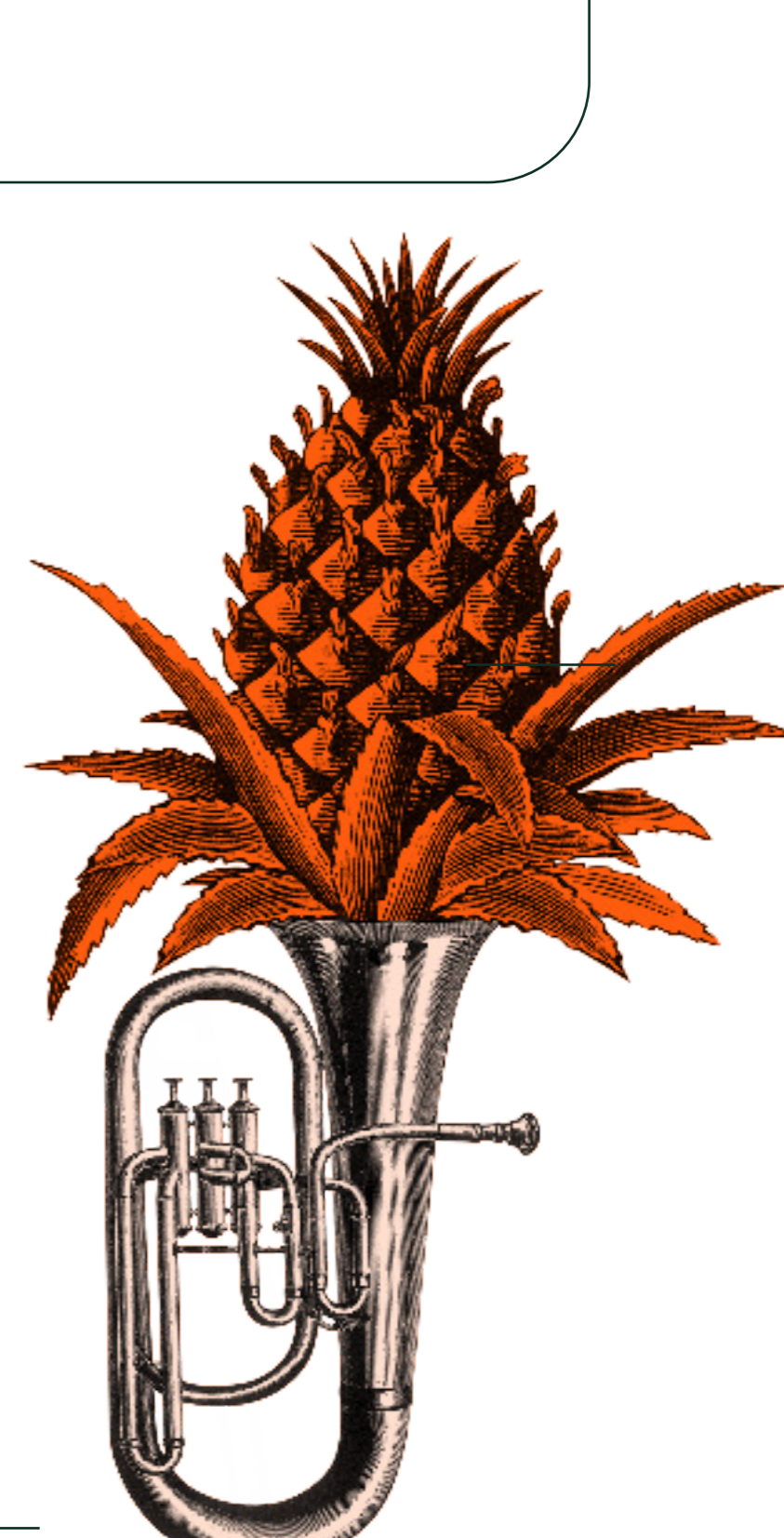
DELAMOTTE Champagne Brut - 45.00

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. 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

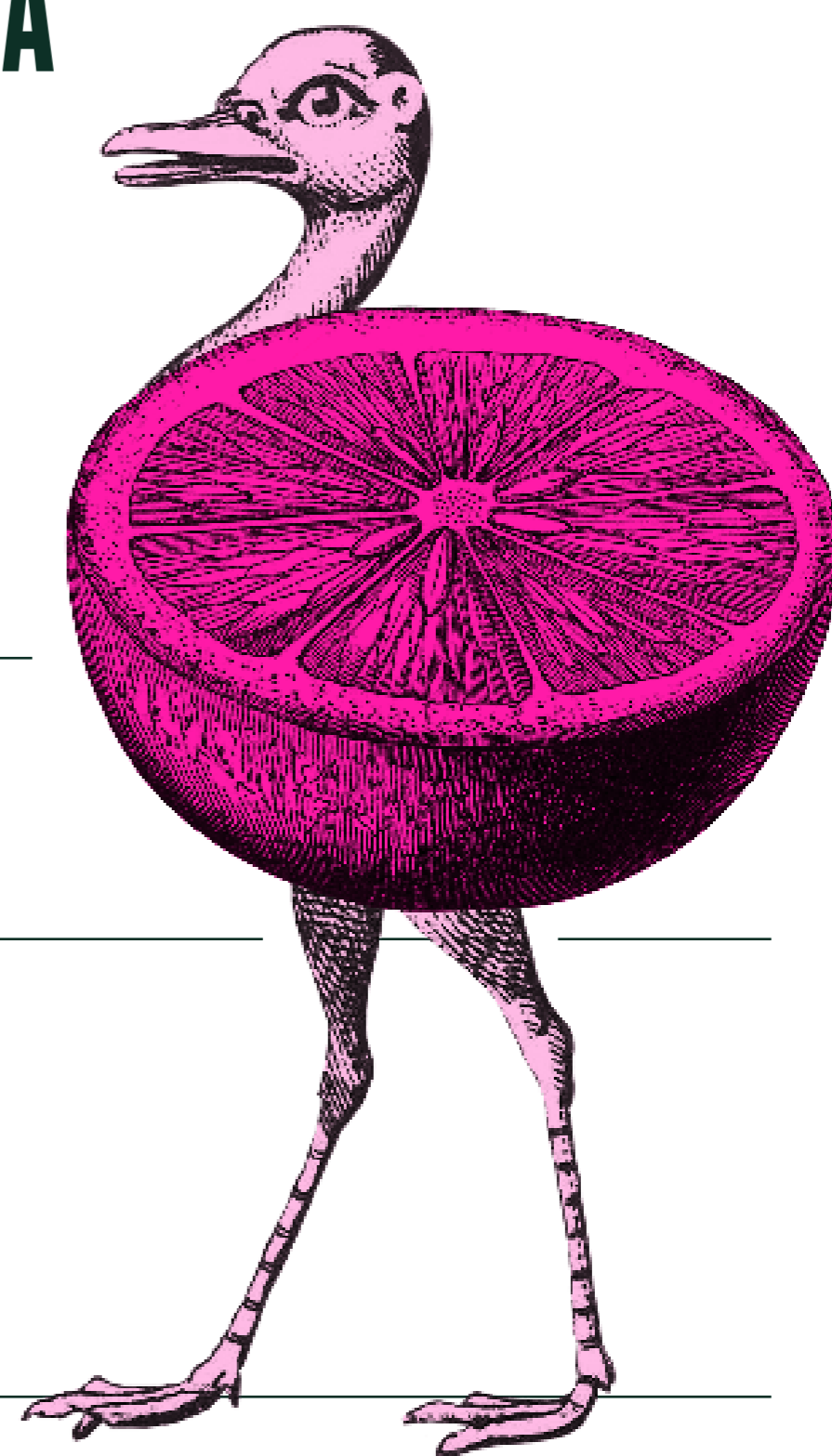
TIGERMILK

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..

BOISSON

Sirop, Limonade Maison, Ice Tea 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 POLLO BUN • Potato bun, poulet effiloché épicé, 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, myrtilles, caramel beurre salé

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

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

DULCE WAFFLE • Gaufre, crème fouettée, dulce de leche, speculoos concassé

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

CHEESECAKE • Speculoos, coulis de fruits rouges

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 = 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 POLLO BUN • Potato bun, spicy pulled chicken, 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, salted butter caramel

P.B.B PANCAKES • Peanut butter, banana

PANCAKES ORIGINALS • Season fruits, maple syrup, whipped cream

DULCE WAFFLE • Homemade waffle, whipped cream, dulce de leche, crushed speculoos

GRANOBOWL • Yoghurt, blueberries, banana, pomegranate, granola

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.

BOISSON • Limonade, Ice Tea, Sirop

