

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE GF 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 GF 6.50

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.

CEVICHITO 8.50

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

TACOS

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.

TUNA TOSTADA GF..... 7.50

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



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 GF17.00

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

ROASTED CALABAZA GF 15.50

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

EL COLIFLOR GF 16.50

Un beau chou fleur mariné aux épices mexicaines et à l'huile d'olive, puis rôti à basse température. Crème jalapeño, pico de gallo et aji amarillo et noisettes concassées posés par dessus, servi avec un trio de sauces : salsa roja, crème d'avocat et sauce chimichurri.

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

Boeuf Black Angus mariné, sauce chimichurri, petites pommes de terre grenaille rôties et chipotle mayo.

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 et citron vert.



Y MÁS

POLLO CHEESEBURGER15.00

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)

EVERYDAY I'M TRUFFLIN'19.50

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

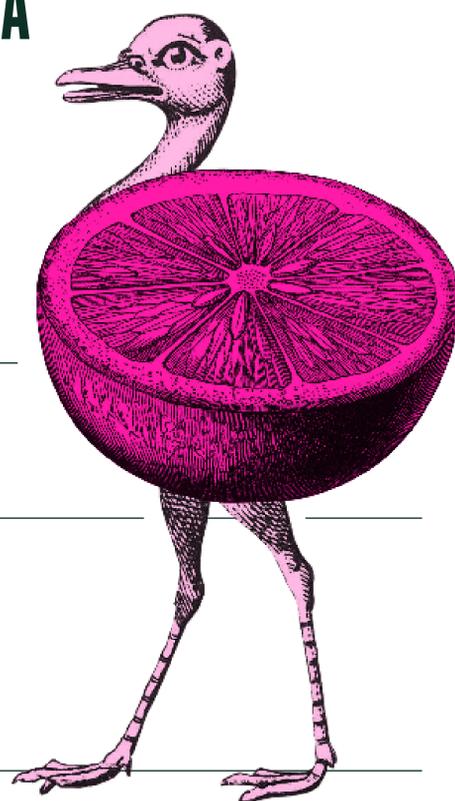
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   5.50

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

TIRAMISU MARACUJA  6.50

Tiramisu frais et exotique au coulis de fruit de la passion.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  6.50

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

BRIOCHE PERDUE 6.50

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

TARTE CITRON-YUZU 7.00

Tarte au citron maison, crème fouettée yuzu, zeste de citron vert.



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

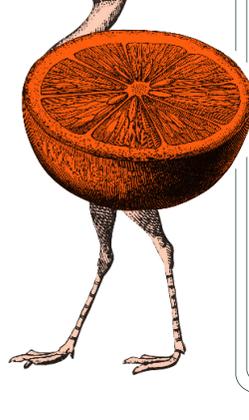
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf



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



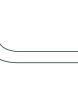
MULE-AN 6.00

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

Cultivées 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 une petite parcelle au nord d'Alicante, Hecula est un modèle d'équilibre, rond et fruité.

CROZES-HERMITAGE Soleil Couchant - 2019 35.00

Cette cuvée fait preuve d'une palette aromatique remarquable. Des fruits rouges et noirs, des arômes intenses et délicats... Elle va vous marquer !

LALANDE DE POMEROL Château des Ormeaux - 2020 39.00

A quelques pas du précieux terroir de Pomerol, le Château des Ormeaux est reconnu pour la qualité de ses vins, parmi les meilleurs de l'appellation Lalande de Pomerol.

HAUTES-CÔTES DE NUITS Maison Patriarche - 2021 45.00

Les Hautes-Côtes de Nuits, en Bourgogne, bénéficient d'une exposition idéale sur tous les coteaux. Cette cuvée révèle un équilibre harmonieux, avec de belles notes fruitées !

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.

MÉDITERRANÉE Studio by Miraval - 2022 28.00

De la finesse, des saveurs de fruits blancs et une pointe de minéralité élégante font de ce vin produit dans le Var un excellent rosé!

CHAMPAGNE

DELAMOTTE Champagne Brut

— 45.00

Généreux et net, le champagne signé Delamotte saura ravir les palais les plus exigeants !

PROSECCO

COUPE 6.50

BOUTEILLE..... 29.00



BIÈRES

BLANCHE BLUE COAST • *Bière bouteille* 5.00

Blanche 5.3° - Brassée artisanalement à Nice 33cL

IPA BLUE COAST • *Bière bouteille* 5.50

India Pale Ale 5.9° - Brassée artisanalement à Nice 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

THÉ NOIR, THÉ VERT, INFUSION  2.50

Vert Chun Mee, Vert Jamsin, 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

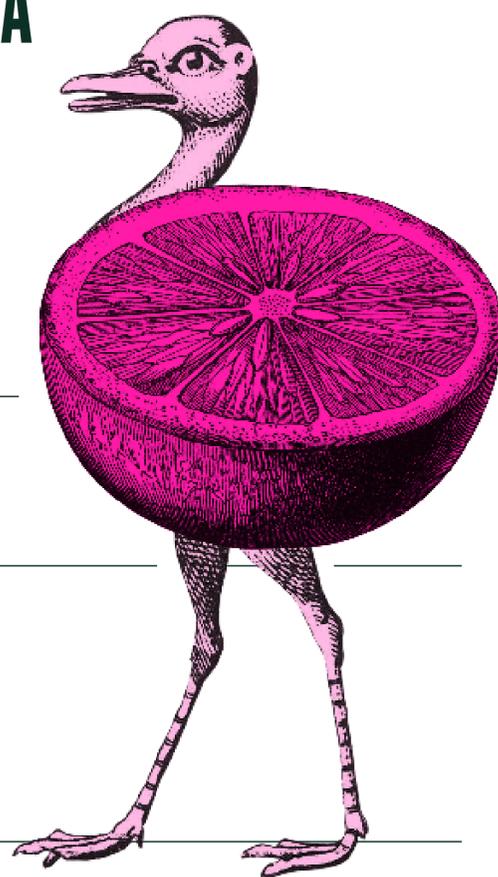
TIGERMILK

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





Dimanche : 11h45 - 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 maison, caramel beurre salé

P.B.B PANCAKES ✓ • Beurre de cacahète, banane

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

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

DULCE DE LECHE 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, Rooibos

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



Sunday : 11h45 - 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, pomegrenate, 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, pomegrenate, cilantro

Extra smoked salmon (+3€)

SWEET

BRIOCHE PERDUE • French toast, homemade whipped cream, salted butter caramel sauce

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

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

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

DULCE DE LECHE 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, Rooibos

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

