

# 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.

**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 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.

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

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



## CEVICHES

**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 fraîche.

**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, et de la coriandre fraîche. Servi avec des patates douces rôties bien fondantes et leur mayo chipotle.

## 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 ! Servie avec une petite salade de jeunes pousses et grenades.

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

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

## ASADOS

**EL COLIFLOR**   ..... **14.00**

Un beau steak de chou fleur mariné, rôti et snacké sur une louche de houmous verte. Sauce chimichurri, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées. Un régal, et végétarien !

**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 grenaille rôties et chipotle mayo.



## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING**   ..... **13.50**

Une quinoa bien balancée, framboises fraîches, feta, sauce balsamique framboise, aji amarillo, coriandre et une bonne cuillère de guacamole pour arrondir le tout.

**POLLO CHEESEBURGER**  ..... **14.50**

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



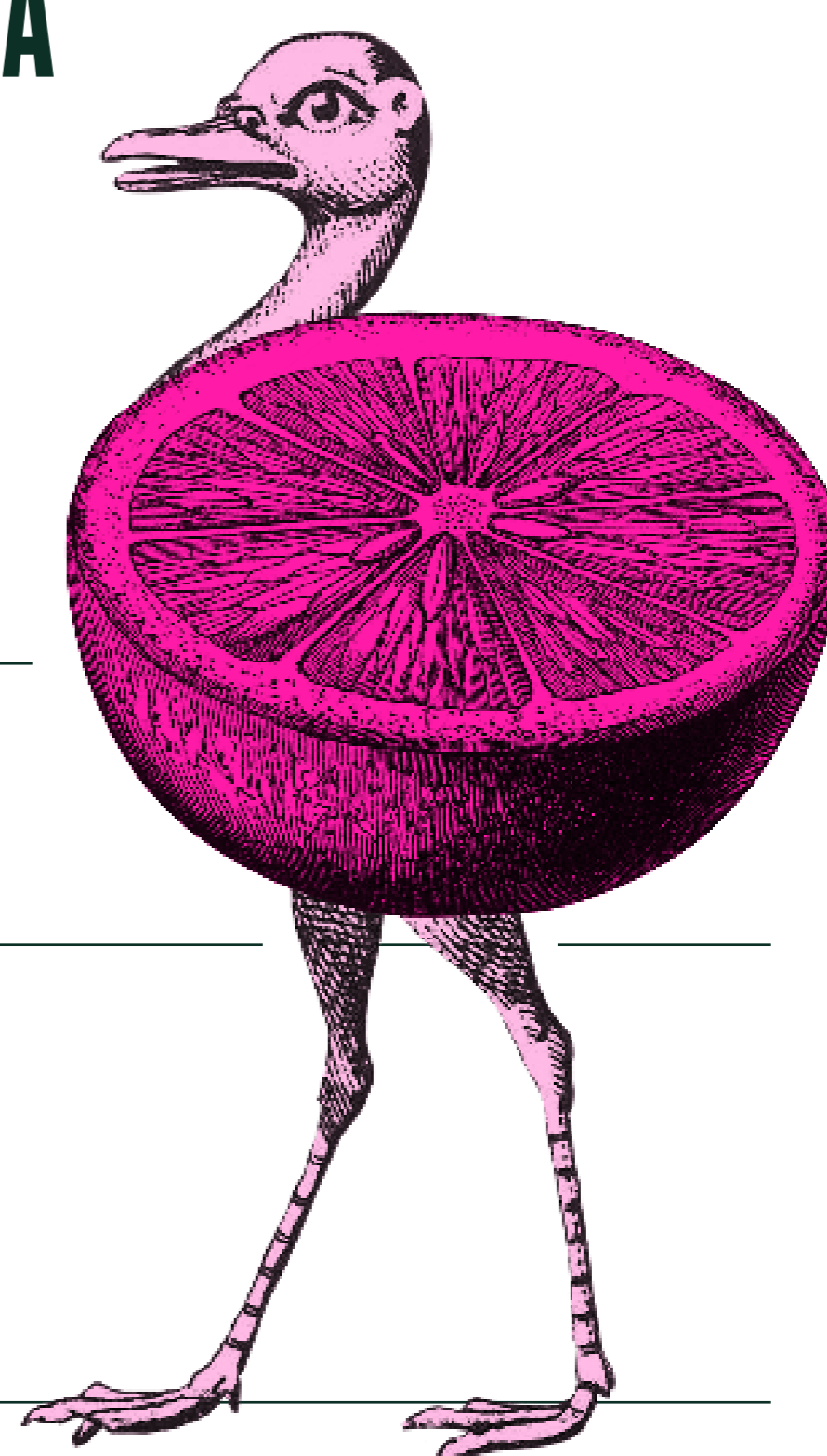
# TIGERMILK

## 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.

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

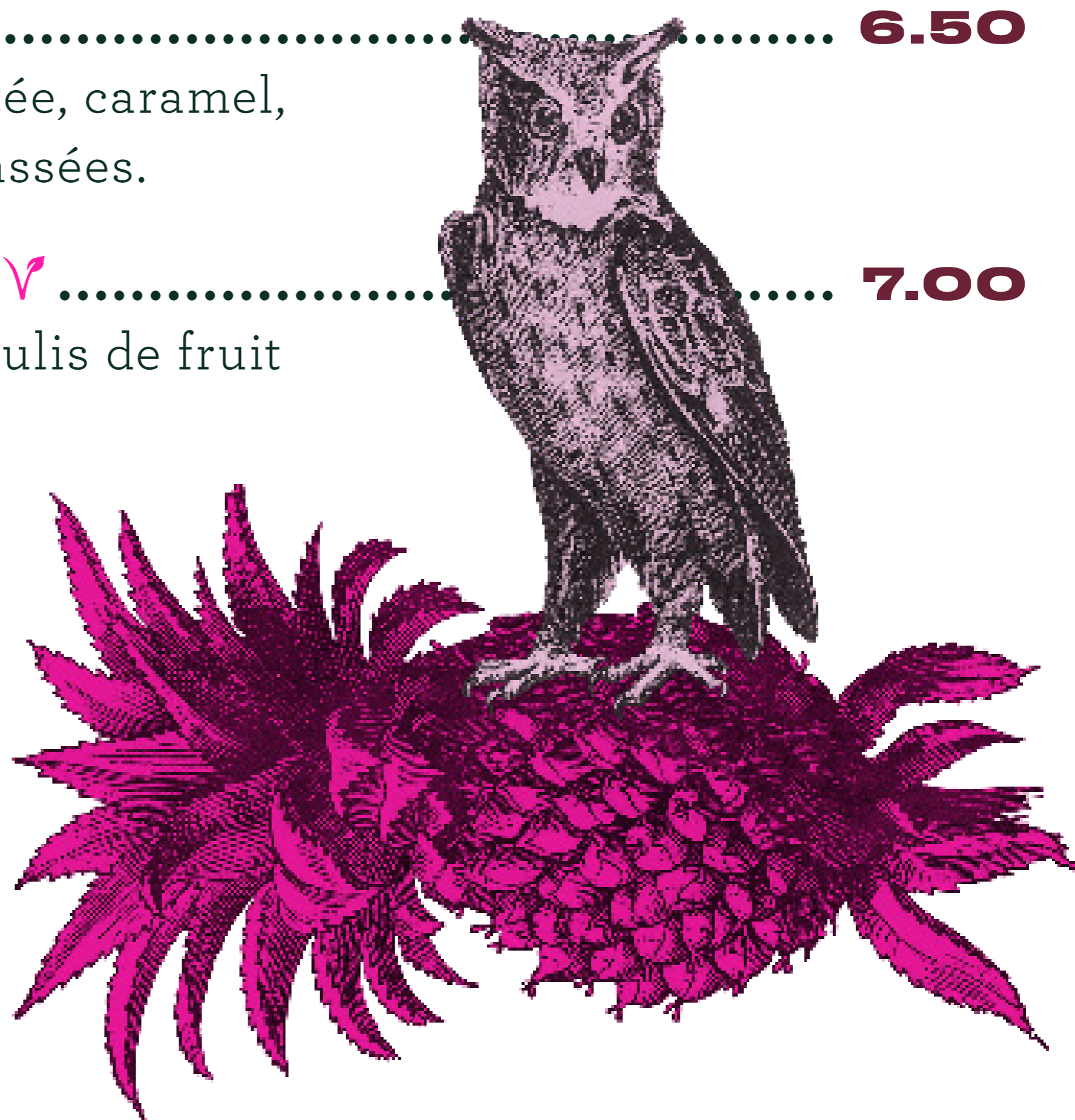
Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake. 100% fondant, 200% kiffant.

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

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

**TIRAMISU MARACUJA  ..... 7.00**

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





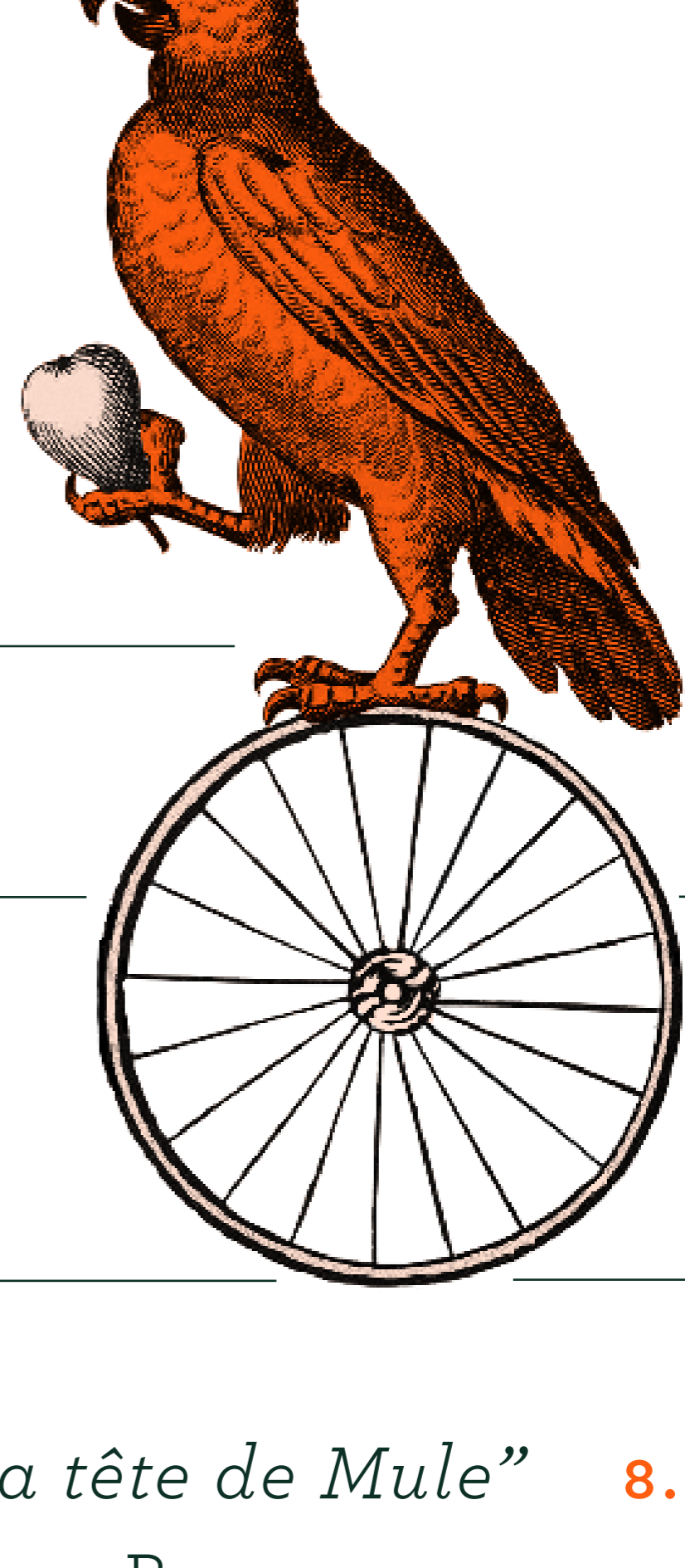
# TIGERMILK

## MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

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

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE

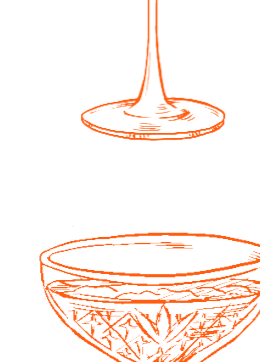


## COCKTAILS



**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..." 9.50

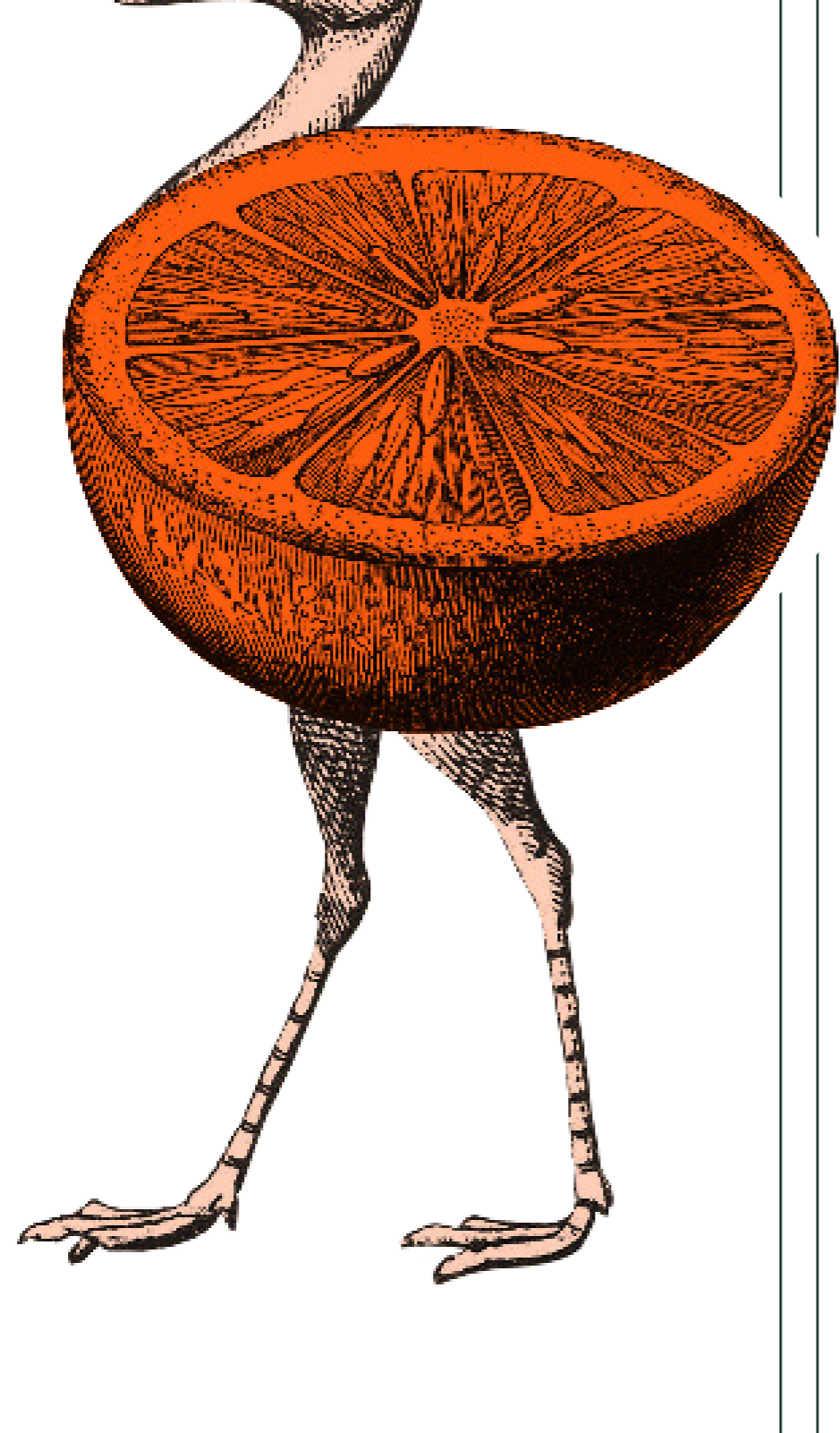
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf



**MARGARITA AZTECA** 10cl Muy Caliente ! 8.00

Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron

## SANS ALCOOL



**YUZU LIMONADA** 20cl 4.50

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



**ICE TEA CASERO** 20cl 4.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Citron Vert



**KIWI GINGER** 6.00

Sirop de Kiwi, Gingembre, Citron Vert, Eau Pétillante



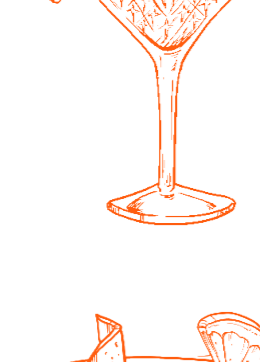
**PIÑA VIRGINA** 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



**VIRGIN-GIN MULE** 27cl 6.50

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



**MEZCALITA** 10cl "La vida loca" 9.00

Mezcal, Tequila, Chipotle, Miel, Citron Vert



**CAÏPICABANA** 10cl "Frais & Exotique : Joga Bonito !" 8.00

Cachaça, Sirop de Passion, Citron vert, Piment



**LYCHEE FROZEN MARGARITA** 15cl 9.50

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

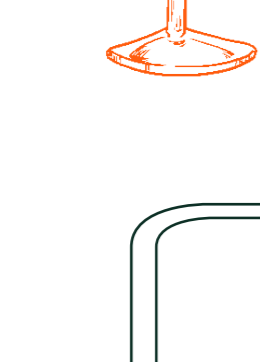
Tequila, Triple Sec, Litchi, Fleur de Sureau, Citron Vert



**CAÏPI GRANDE** 50cl 34.00

Cachaça, Sirop de Passion, Citron vert, Piment

3/4 personnes



**MARGARITA AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

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

3/4 personnes

## VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

### ROUGE



**CÔTES-DU-RHÔNE** Louis Beaupré - 2022  4.50 22.00

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

**MALBEC** Tussock Jumper, Argentine - 2022 5.50 27.00

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 29.00

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.

**BEAUMES DE VENISE** Les Dentelles en Armoiries - 2020  6.00 29.00

Ce vin très équilibré de la vallée du Rhône vous ravira par ses notes de cerise et d'épices, et sa rondeur en bouche. Une vraie gourmandise !

**CROZES HERMITAGE** Cave de Tain - 2021 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 !

**LALLANDE DE POMEROL** Château Lamothe de Bertineau - 2020  39.00

Découvrez ce magnifique Lalande de Pomerol issu d'une vinification traditionnelle. Équilibré et fruité, ce vin issu de vignes âgées offre une belle puissance aromatique.

**SAINT JOSEPH** Champtenaud Cave Saint Désirat - 2021 39.00

La Syrah de cette cuvée s'exprime pleinement sur les sols granitiques des coteaux de Saint-Joseph. Les arômes de fruits noirs s'ouvriront sur des notes épicées en fin de bouche.

**BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS** Cave des Hautes-Côtes, Beaune - 2022 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

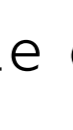


**CÔTES DE GASCOGNE** Pellehaut - 2022 4.50 23.00

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

**CHARDONNAY** Pas Vu, Pas Pris - 2020  5.50 26.00

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.

**CHABLIS** Union des Viticulteurs de Chablis - 2021  39.00

Un Chablis qui plaira à tous ! Sec au tempérament minéral, cette cuvée offre un bouquet de fleurs très avenant. La bouche est très élancée et la finale donne de belles notes salines.

### ROSÉ



**CÔTES DE PROVENCE** Soléane, Vignerons de Saint Louis - 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

**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



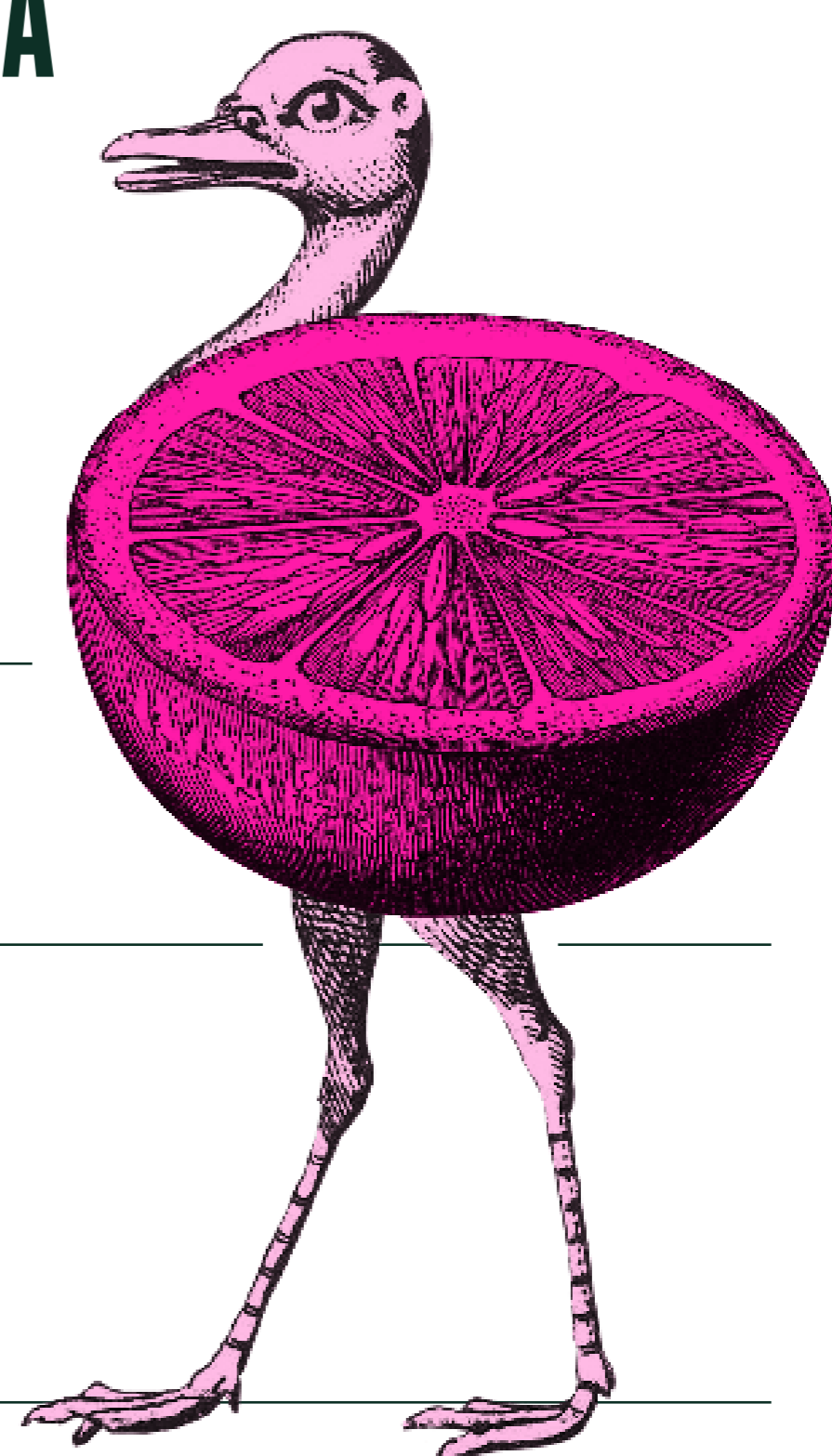
# TIGERMILK

## MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 [WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](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..

**LIMONADE YUZU MAISON** .....

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

