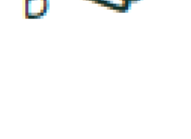


# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



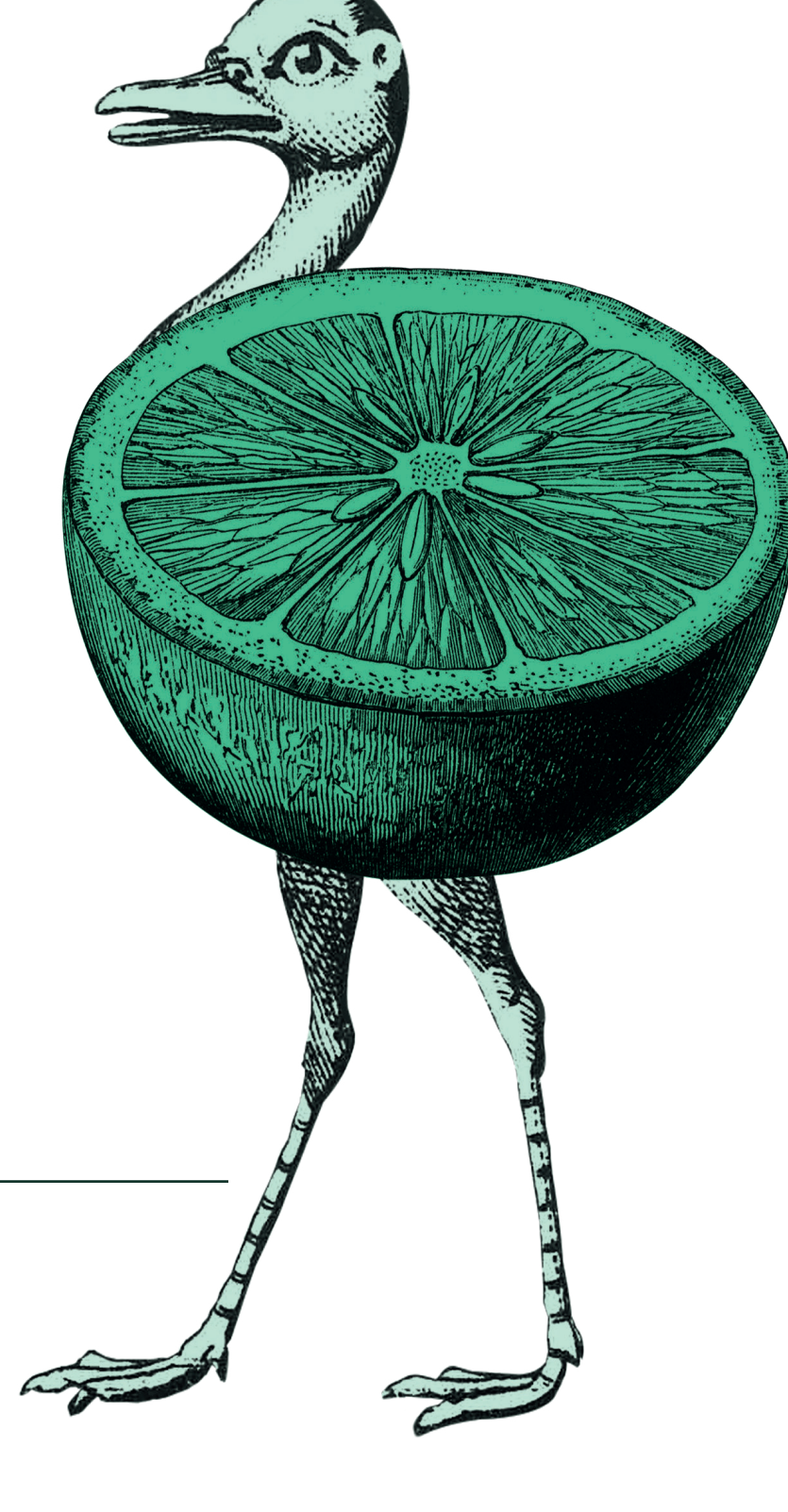
Végétarien



Sans gluten



Végan



## SIDES & SHARINGS

### GUACAMOLE 6.50

Avocats reçus tous les matins, écrasés à la demande, puis mélangés à de petits oignons rouges. Le tout enrobé de citron, allez on arrête là. Servi avec des tortilla chips.

### MUY CALIENTE GUACAMOLE 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

### SALMON CEVICHITO 8.00

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

### EVERYDAY I'M TRUFFLN' 8.50

Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de triple cheese truffé sur la tête. Carpaccio de truffe, coriandre fraîche.

## TACOS

### CARNITAS (PAR 2) 6.00

Cochon effiloché cuit toute la nuit, sauce chimichurri, pickles d'oignon rouge & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

### SWEET & CREAMY (PAR 2) 6.00

Celui que tu peux sous estimer, à tort, face à ses potes carnassiers. Patate douce ultra fondante, crème jalapeño, galette de maïs jaune, grenade & coriandre fraîche.

### TACOLIFLOR (PAR 2) 6.00

Chou fleur mariné et rôti, crème d'avocat, grenades, pickles de chou rouge, aji amarillo et coriandre.

### POLLO (PAR 2) 6.50

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

### CABO SAN TACOS (PAR 2) 7.00

Filet de lieu noir frit en tempura, bien au chaud dans une tortilla de maïs avec des pickles de chou rouge, crème d'avocat, aïoli jalapeño et coriandre.

### TUNA TOSTADA 6.50

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



## CEVICHES

### TIGERMILK CEVICHE 14.50

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

### AMARILLO 15.00

Un ceviche vraiment loco loco ! On a pris du Lieu noir 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, 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 pickles d'oignon rouge, de la sauce chimichurri et de la coriandre. 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 jalapeño, pickles d'oignons, parmesan, salade de jeunes pousses et grenades.

### COCHINITA PIBIL QUESADILLA 14.00

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.

### CHEESY BIRRIA QUESADILLA 15.90

Quesadilla au triple cheese et paleron de boeuf effiloché, mijoté longtemps et avec beaucoup d'amour, accompagné d'un petit bouillon de viande pour y tremper ta quesadilla toute cheesy.

Un peu de coriandre pour la fraîcheur, une petite salade de jeunes pousses & grenades pour la bonne conscience.

## ASADOS

### CHULE CONMIGO 35/pers

Pour deux personnes. Une belle grosse côte de boeuf bien juteuse, à déguster avec notre salsa chimichurri. Toujours accompagnée de petites pommes de terre rôties, chou fleur mariné rôti et chipotle mayo.

### EL COLIFLOR 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

### COSTILLAS DE LA MADRE 17.90

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.



## Y MÁS

### GREEN BUT NOT BORING 13.50

Une quinoa bien balancée, fruit rouge frais, 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 INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



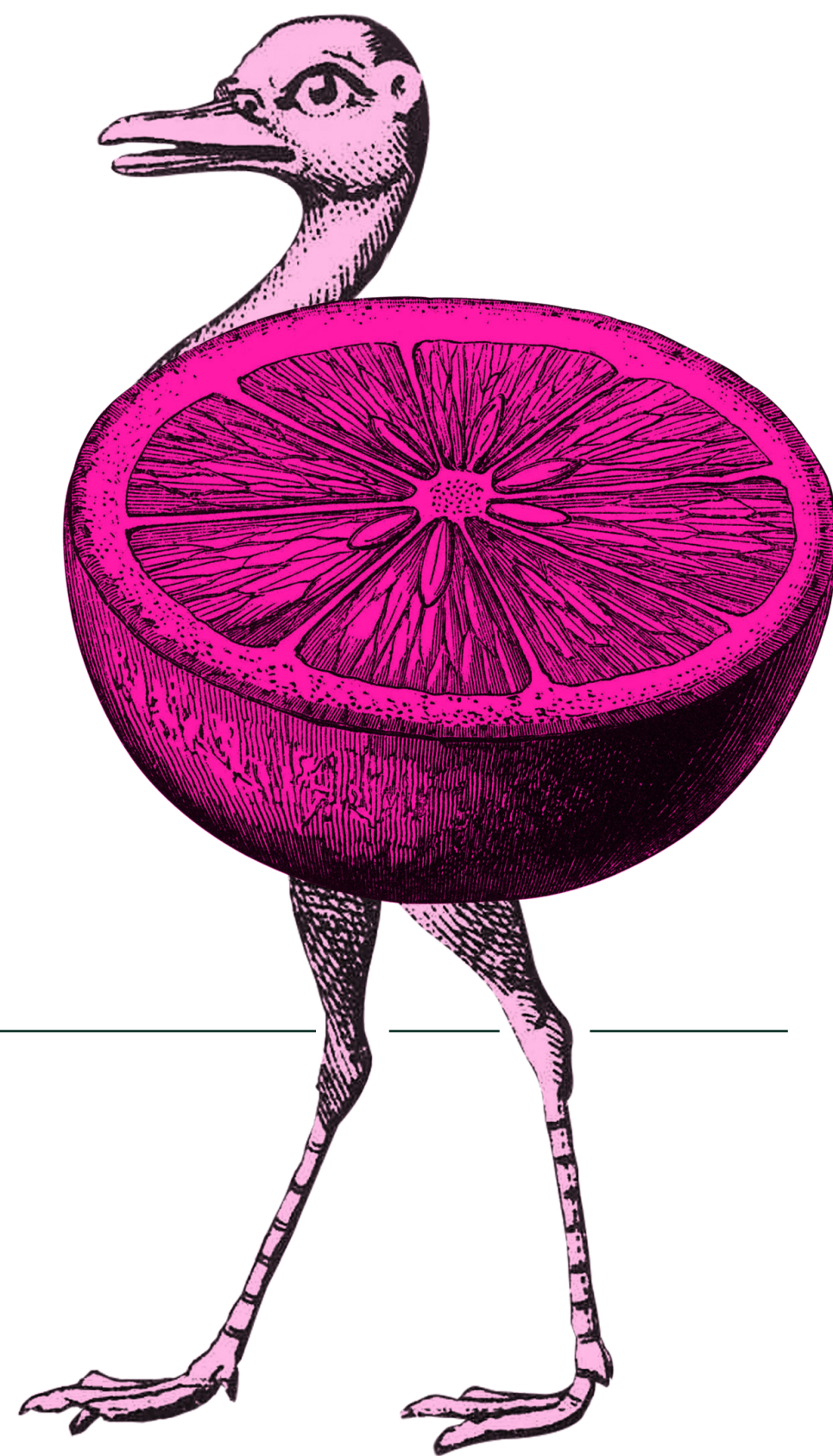
Végétarien



Sans gluten



Végan



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO** ..... **6.00**

Mousse au chocolat, pointe de fleur de sel, noisettes caramélisées concassées.

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE** ..... **6.50**

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

**BRIOCHE PERDUE** ..... **7.00**

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

**TIRAMISU MARACUYA** ..... **7.00**

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

**MALA LECHE** 16cl ..... **8.50**

Un cocktail pensé pour le dessert :

Rhum ambré, amaretto, dulce de leche, lait d'amande grillée. Une petite douceur.



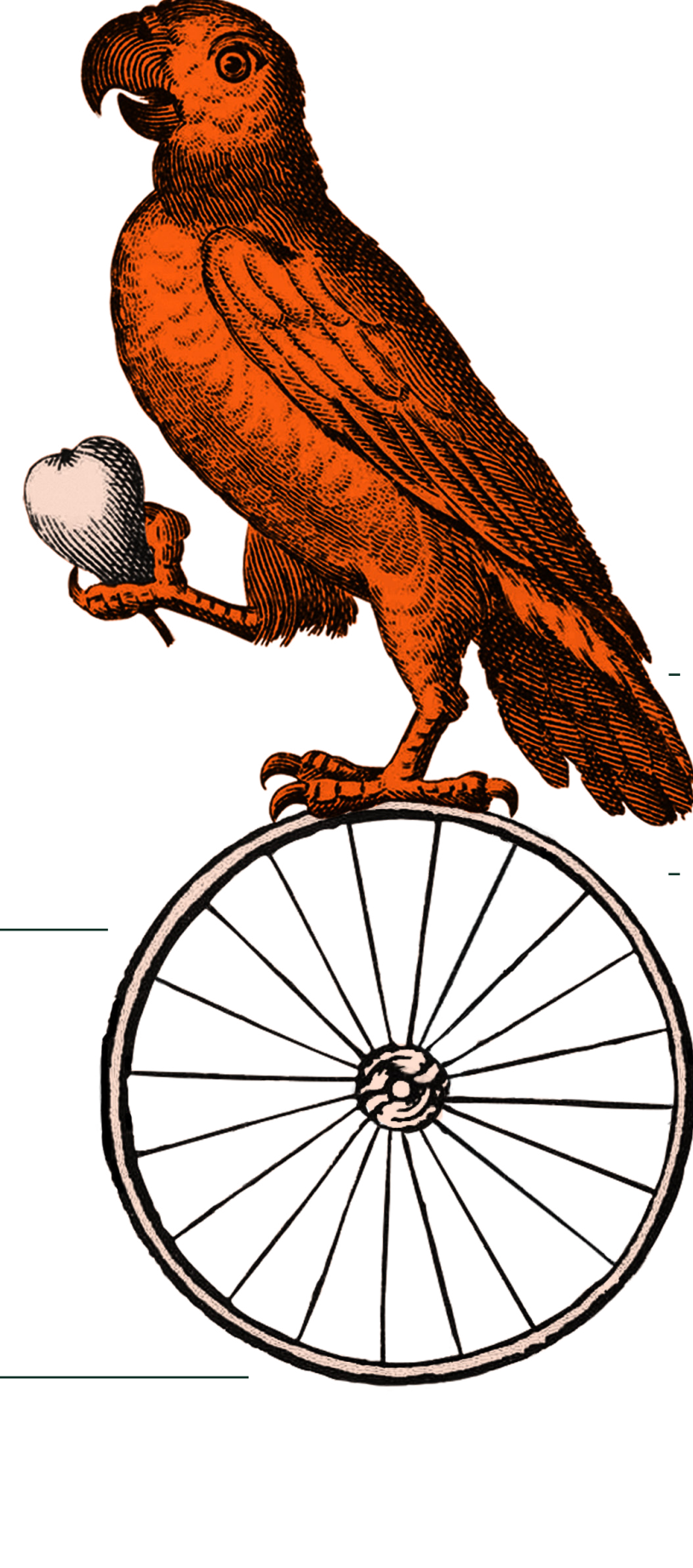


# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!  @TIGERMILKGROUP

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



## COCKTAILS



**TIGER-SPRITZ** 16cl *“Un Italiano en Mexico”* **8.00**

Aperol, Purée de Yuzu, Sirop de Pêche, Prosecco, Eau

Pétillante



**MARGARITA AZTECA** 10cl *“La vida loca”* **8.00**

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



**CAÏPICABANA** 10cl *“Frais & Exotique :* **8.00**

*Joga Bonito !”*

Cachaça infusée au piment Arbol, Purée de Passion,

Citron Vert



**MALA LECHE** 16cl *“Doux et accueillant comme* **8.50**

*une couette en plume”*

Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande

Grillée

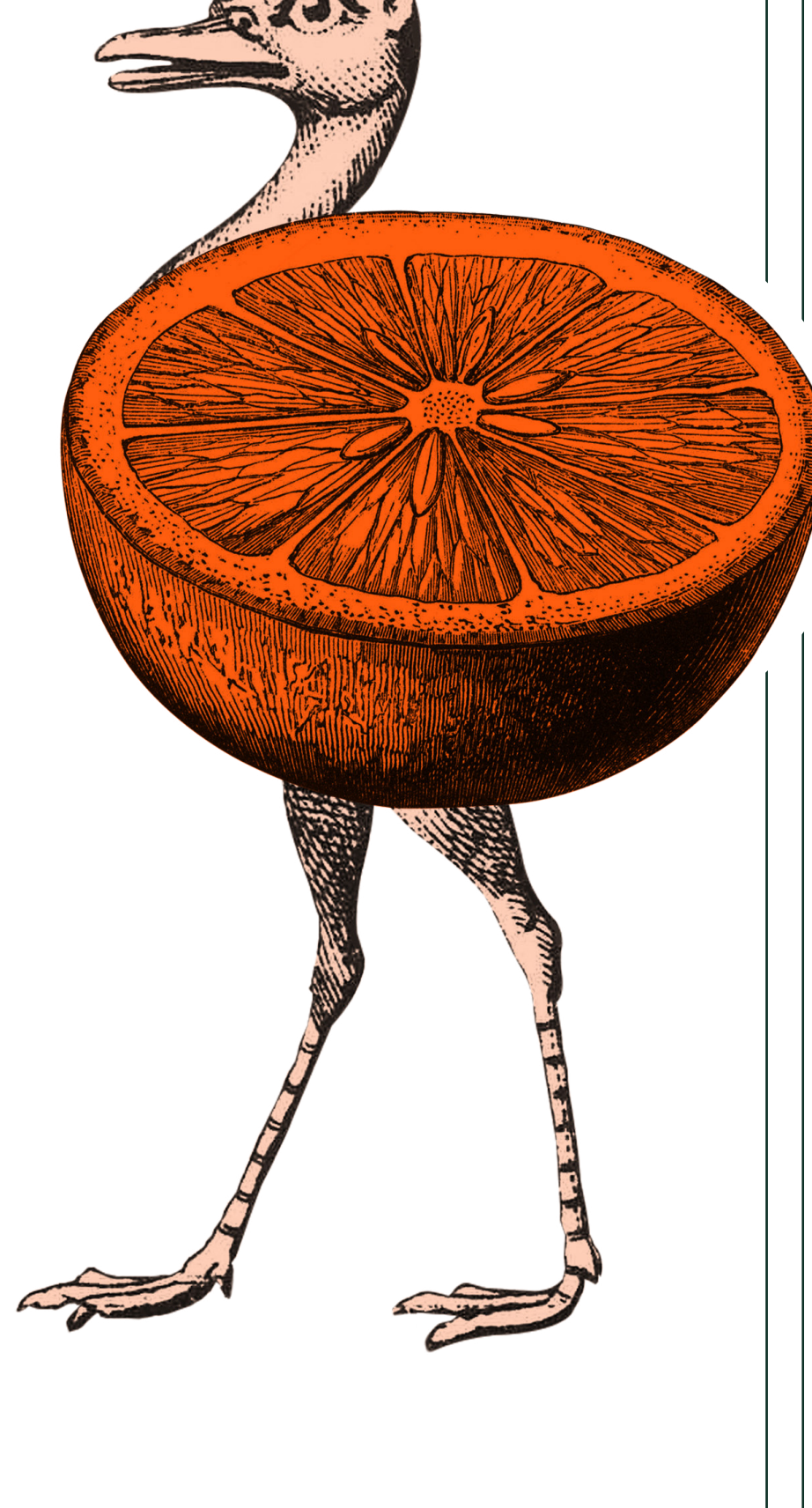


**LUZ VERDE** 12cl *“Ton spicy taco-cktail préféré”* **9.00**

Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus

d’Ananas, Citron Vert

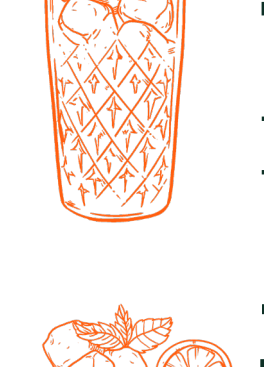
## SANS ALCOOL



**YUZU LIMONADA** 20cl **4.50**

Purée de Yuzu, Sirop de Pêche,

Citron Vert, Eau Pétillante



**ICE TEA CASERO** 40cl **5.50**

Thé Noir, Sirop de Gingembre,

Pêche, Citron Vert



**MULE-AN** 22cl **5.50**

Purée de Litchi, Citron Vert,

Ginger Beer



**PIÑA VIRGINA** 20cl **6.00**

Jus d’Ananas, Citron Vert, Coco



**BONITO BONITO** 20cl **6.50**

Jus de fraise, jus de pomme, sirop

d’hibiscus, citron vert, gingembre



**PEACH BOURBON MULE** 22cl *“Fais pas ta tête* **9.50**

*de Mule”*

Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d’érable, Citron Vert,

Ginger Beer



**LITCHI FROZEN MARGARITA** 15cl **10.00**

*“Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !”*

Tequila, Triple Sec, Purée de Litchi, Sirop de Fleur de

Sureau, Citron Vert

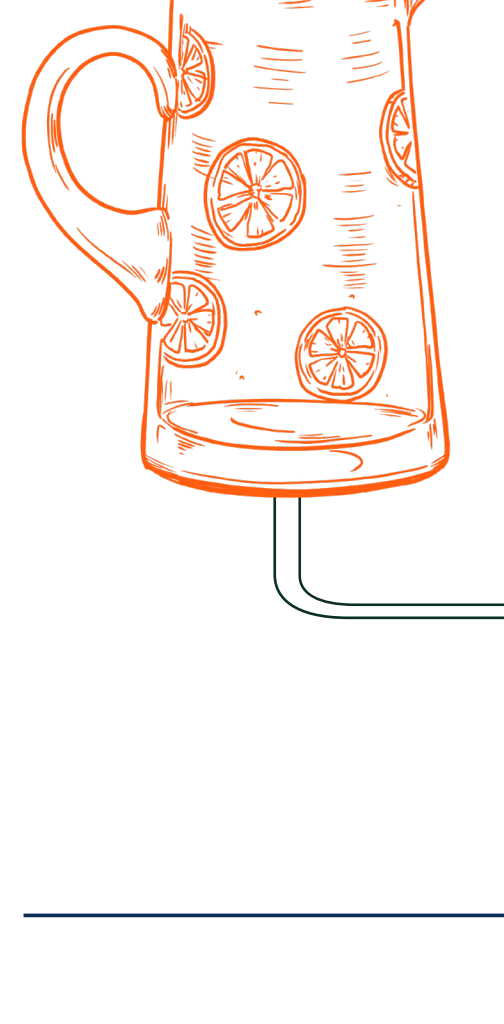


**VERBENA PISCO SOUR** 14cl *“Plus efficace que tes* **11.00**

*remèdes de grand mère”*

Pisco infusé Verveine, Purée deYuzu, Citron Vert, Blanc

d’Oeuf



**CAÏPI GRANDE** 50cl **34.00**

Cachaça infusée au Piment Arbol, Purée de Passion,

Citron vert

*3/4 personnes*

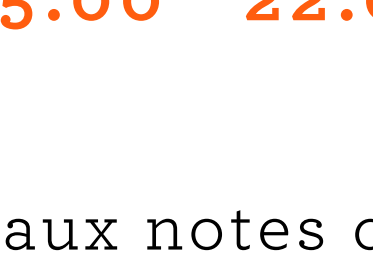
**AZTECA GRANDE** 50cl **34.00**

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

*3/4 personnes*

## VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

### ROUGE



**LANGUEDOC** IGP Pays d’Oc **5.00 22.00**

Aubert& Mathieu, Palooza Rouge - 2024

Assemblage de Syrah et Grenache, cet IGP Pays d’Oc plein de punch aux notes de

fruits rouges s’accorde avec tout ce qui se partage.

**ARGENTINE** Malbec **5.50 27.00**

Alto Sur, Tussock Jumper - 2023

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, entourée par des tanins

soyeux. Une bombe de plaisir.

**CÔTES DU RHÔNE** Lou Pitchoun **5.50 27.00**

Domaine des Gravennes - 2024

Petite dernière du Domaine des Gravennes, cette cuvée intense aux arômes de

fruits rouges est fraîche, souple et pleine de surprises.

**CHILI** Carmenere **6.00 29.00**

Valle de Curicó, El Grano - 2023

Cutivées 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.

**BOURGOGNE** Pinot Noir **39.00**

Champs Fleury, NM - 2023

Un des rares vins rouges sur les terroirs de Pouilly. Précis, élégant, avec une cerise

fraîche et marquée. Un léger côté silex apporte une belle finesse !

### BLANC



**SUD OUEST** IGP Côtes de Gascogne **5.00 23.00**

Domaine de Laballe, Terres Basses - 2023

Compagnon idéal des cuisines fraîches et ensoleillées. Depuis 1820, la famille

Laudet oeuvre sur le domaine Laballe pour offrir un vin frais, sec, minéral et

fruité.

**LANGUEDOC** AOP Cabardès **5.50 26.00**

Maison Ventenac, Carole - 2023

Un chardonnay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant.

**SAUVIGNON** Palooza Kate **6.50 35.00**

Aubert & Mathieu - 2024

Sauvignon Bio vibrant et exotique, ce blanc éveille les sens avec des arômes de

fruits tropicaux, tout en alliant tradition du Pays d’Oc et modernité du domaine

Aubert & Mathieu.

**CHABLIS** **39.00**

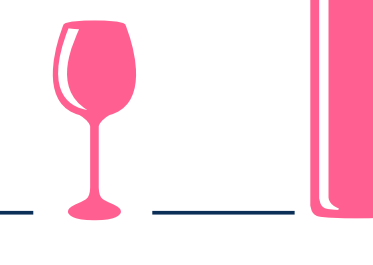
Union des Viticulteurs de Chablis - 2021

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.

### ROSE



**CAMARGUE** Sable de Camargue AOC **4.50 24.00**

Sunrose - 2024

Ce rosé charnu et fruité offre une dégustation expressive et harmonieuse, grâce à

son terroir sablonneux et ensoleillé de Camargue.

**CÔTE DE PROVENCE** **39.00**

Roquerousse - 2024

Rosé typique de Provence. Il offre un nez fruité avec des notes de fruits rouges et

d’agrumes. En bouche, le cépage Vermentino apporte une belle fraîcheur et une

touche florale.

## CHAMPAGNE

**OLIVIER MARTEAUX** Brut Réserve **— 45.00**

Travail d’orfèvre en bouteille : assemblage de 30 parcelles pour la grande

complexité de ce champagne. Le pinot meunier pour le fruit, le chardonnay

pour la finesse, le pinot noir pour la puissance et l’élégance.

## PROSECCO

**COUPE** ..... **6.50**

**BOUTEILLE**..... **29.00**



## BIÈRES

**BIERE BLANCHE** • *Bière bouteille* **5.00**

Blanche - Brassée artisanalement dans la région **33cL**

**BIERE IPA** • *Bière bouteille* **5.50**

Indian Pale Ale - Brassée artisanalement dans la région **33cL**

**BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT** • *Bière bouteille* **6.00**

**33cL**

**BIÈRE 0%**• *Bière bouteille* **5.00**

**33cL**

**MICHELADA** • *Bière, citron vert, piment, jus de tomate, sel* **7.00**

**33cL**

## EAU

**EAU PLATE** ..... **2.50**

**EAU GAZEUSE** ..... **2.50**

## THÉS, CAFÉS

**THÉ NOIR, THÉ VERT, INFUSION** **AB** ..... **2.50**

Vert Chun Mee, Vert Jasmin, Darjeeling, Rooibos, Camomille

**CAFÉ EXPRESSO** ..... **1.90**

**CAFÉ ALLONGÉ** ..... **2.00**

**CAFÉ LATTE** ..... **3.00**

**CAPPUCCINO** ..... **3.50**

**CHOCOLAT CHAUD** ..... **3.50**



# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

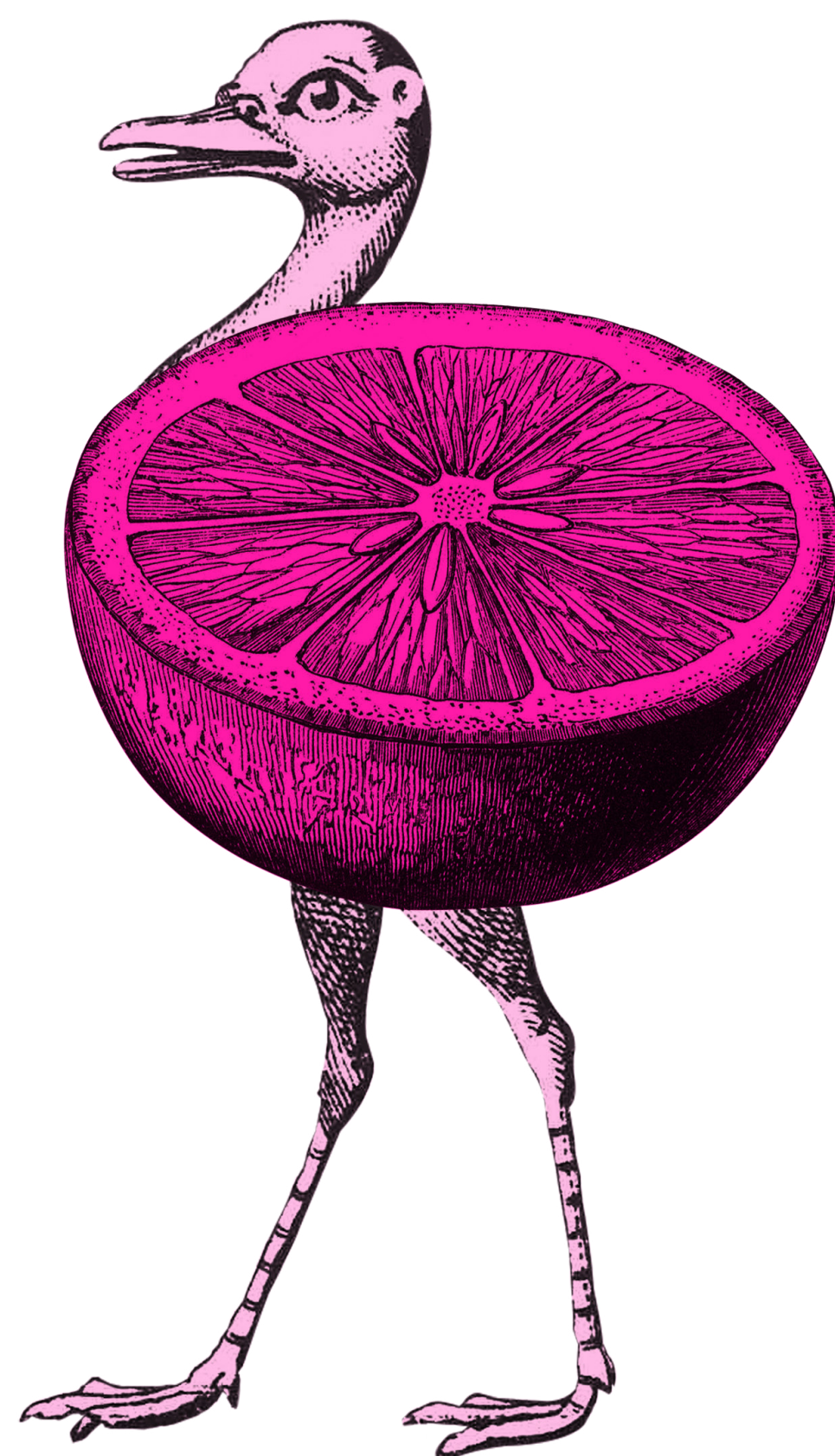


[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

 Végétarien

**GF** Sans gluten

 Végan



## 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, Jus

