

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien

GF Sans gluten

Végan



SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE V GF 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 J V GF 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' V 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) J GF 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) V GF 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) J V GF ... 6.00

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

POLLO (PAR 2) J GF 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 GF 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 GF 14.50

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

AMARILLO J GF 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'ají 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 J GF 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 bien fondantes et leur mayo chipotle.

GREEN BUT NOT BORING V GF 13.50

Une quinoa bien balancée, fruit rouge frais, tata, sauce balsamique framboise, ají amarillo, coriandre et une bonne cuillère de guacamole pour arrondir le tout.

POLLO CHEESEBURGER J 14.50

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

ASADOS

CHULE CONMIGO GF 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 V GF 15.50

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

COSTILLAS DE LA MADRE J GF 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

PLUS

ADDITIONS

DRINKS

DESSERTS

CAKES

SHAKES

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP

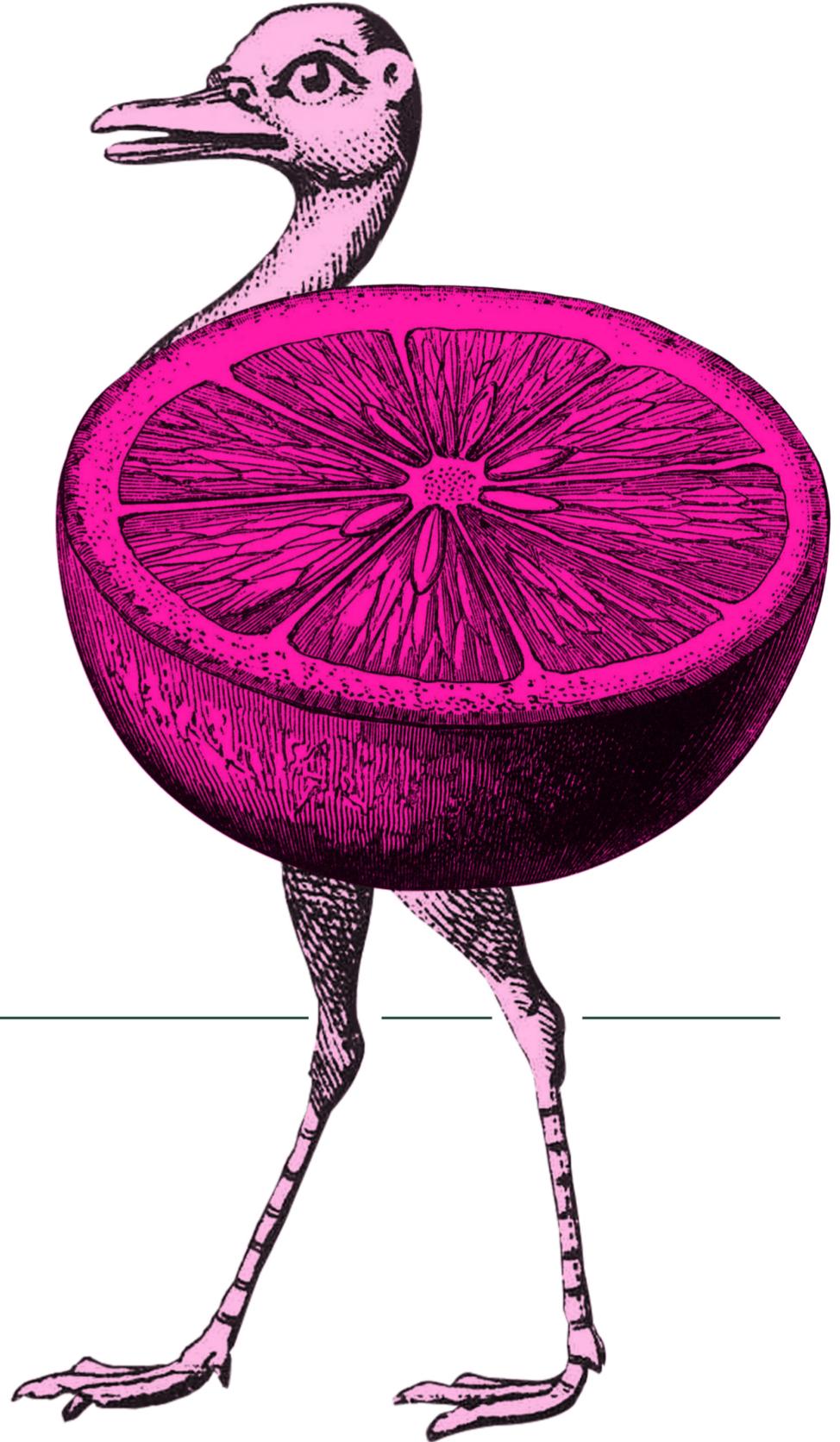


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien

GF Sans gluten

V Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO V GF 6.00

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V 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

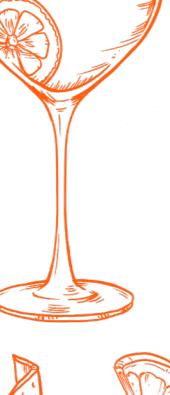
Un cocktail pensé pour le dessert : Rhum ambré, amaretto, dulce de leche, lait d'amande grillée. Une petite douceur.



TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!  @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



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

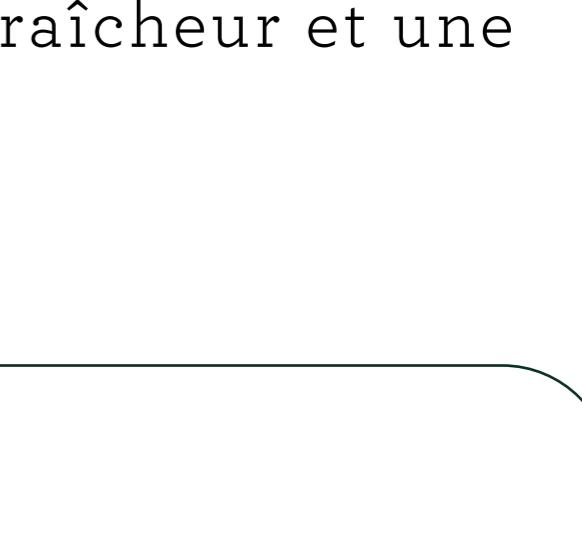
PIÑA VIRGINIA 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco

BONITO BONITO 20cl 6.50

Jus de fraise, jus de pomme, sirop d'hibiscus, citron vert, gingembre

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

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.

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 tempérément 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.

BIÈRES

BIÈRE BLANCHE Bière bouteille

5.00

Blanche - Brassée artisanalement dans la région

33cl

BIÈRE IPA Bière bouteille

5.50

Indian Pale Ale - Brassée artisanalement dans la région

33cl

BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT Bière bouteille

6.00

Brassée artisanalement dans la région

33cl

BIÈRE 0% Bière bouteille

5.00

Brassée artisanalement dans la région

33cl

MICHELADA Bière, citron vert, piment, jus de tomate, sel

7.00

Brassée artisanalement dans la région

33cl

CHAMPAGNE

45.00

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

THÉS, CAFÉS

THÉ NOIR THÉ VERT, INFUSION

2.50

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

33cl

CAFÉ EXPRESSO

1.90

CAFÉ ALLONGÉ

2.00

CAFÉ LATTE

3.00

CAPPUCCINO

3.50

CHOCOLAT CHAUD

3.50

EAU

2.50

EAU PLATE

2.50

EAU GAZEUSE

2.50

THÉS, CAFÉS

2.50

THÉ NOIR THÉ VERT, INFUSION

2.50

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

33cl

CAFÉ EXPRESSO

1.90

CAFÉ ALLONGÉ

2.00

CAFÉ LATTE

3.00

CAPPUCCINO

3.50

CHOCOLAT CHAUD

3.50

EAU

2.50

EAU PLATE

2.50

EAU GAZEUSE

2.50

THÉS, CAFÉS

2.50

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

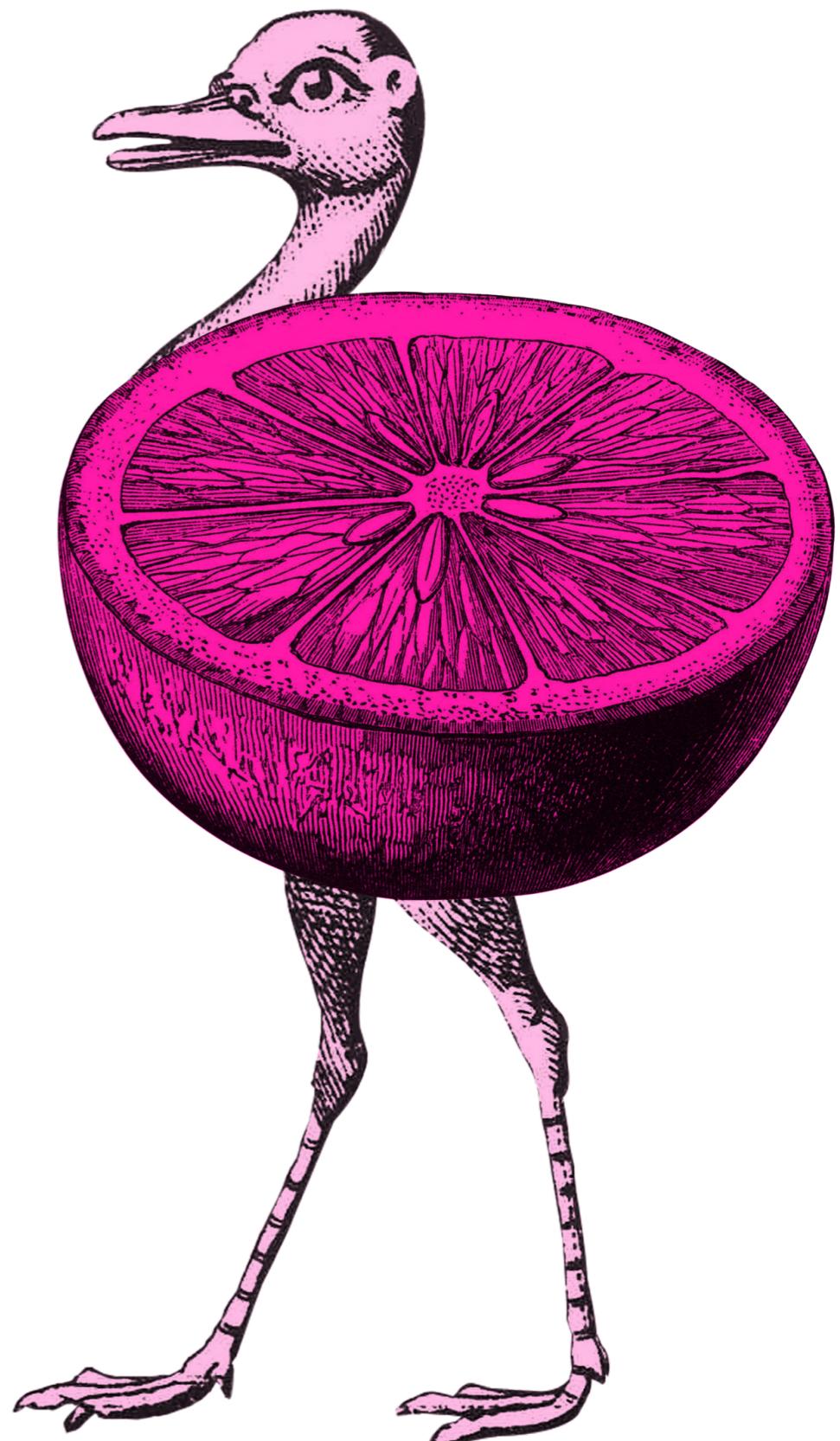


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

 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

