

# 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 écrasés, 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.

**CEVICHITO** ..... **7.50**

Petits morceaux de saumon cru 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.

**CARNITAS (PAR 2)**   ..... **6.00**

Cochon effiloché cuit toute la nuit, salsa roja & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

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

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



## CEVICHES

**TIGERMILK CEVICHE**  ..... **14.50**

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

**AMARILLO**   ..... **15.00**

Un ceviche vraiment loco loco ! On a pris du Lieu noir MSC 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, pico de gallo, grenade, patates douces rôties et coriandre fraîche.

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

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

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

## ASADOS

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

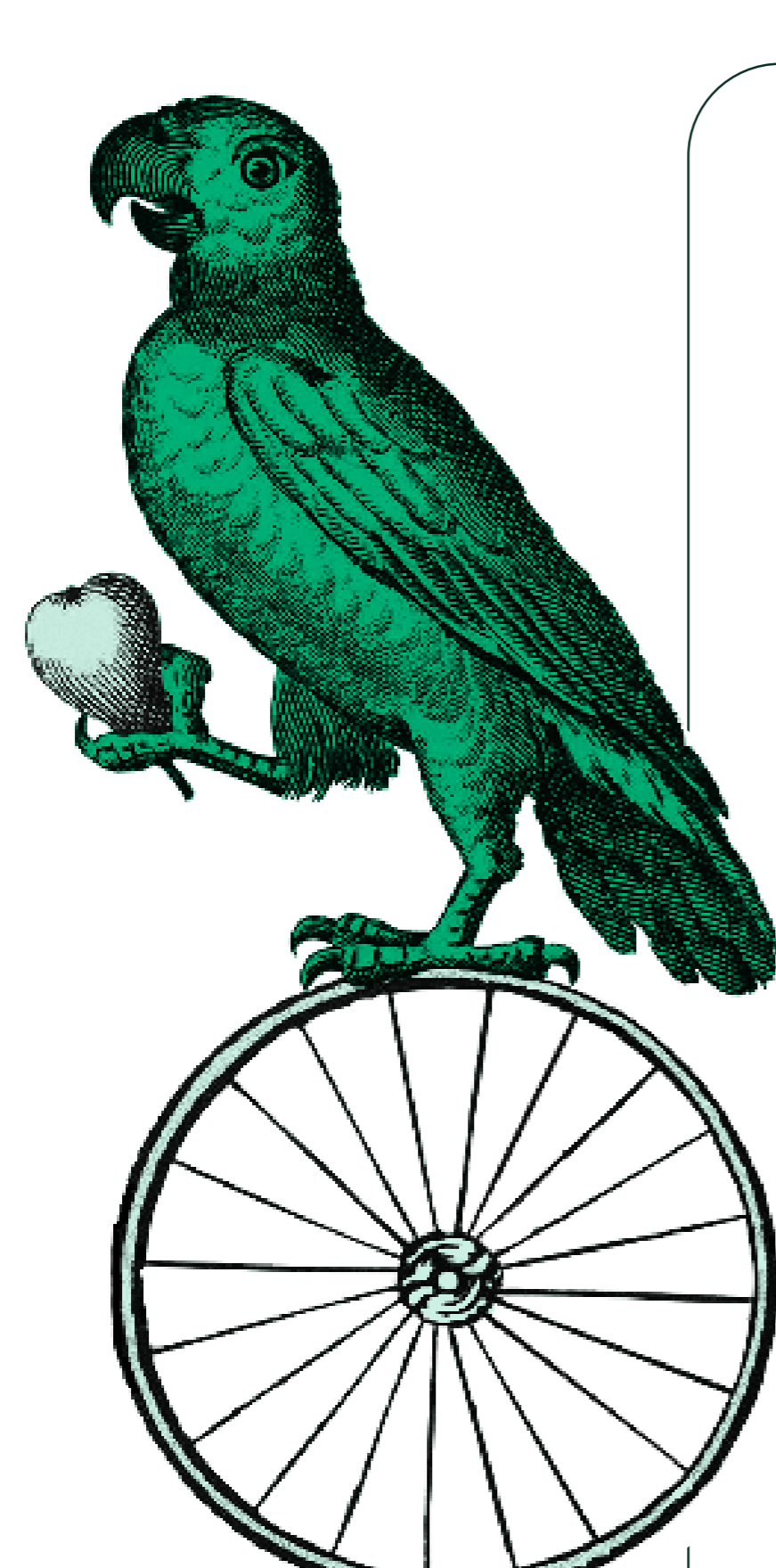
Un beau steak de chou fleur mariné, rôti et snacké sur une louche de houmous verte. Sauce chimichurri, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées. Un régala, et végétarien !

**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 façon gravlax, sauce chimichurri, petites pommes de terre grenaille rôties et chipotle mayo.



## Y MÁS

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

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

**EL SUPERBOWL** ..... **13.90**

Saumon cru mariné, riz japonais, mangue bien sucrée, edamame, oignons frits croustillants & coriandre - Le No Brainer.

**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 chaude chipotle mayo. **+ guacamole (+2.50)**

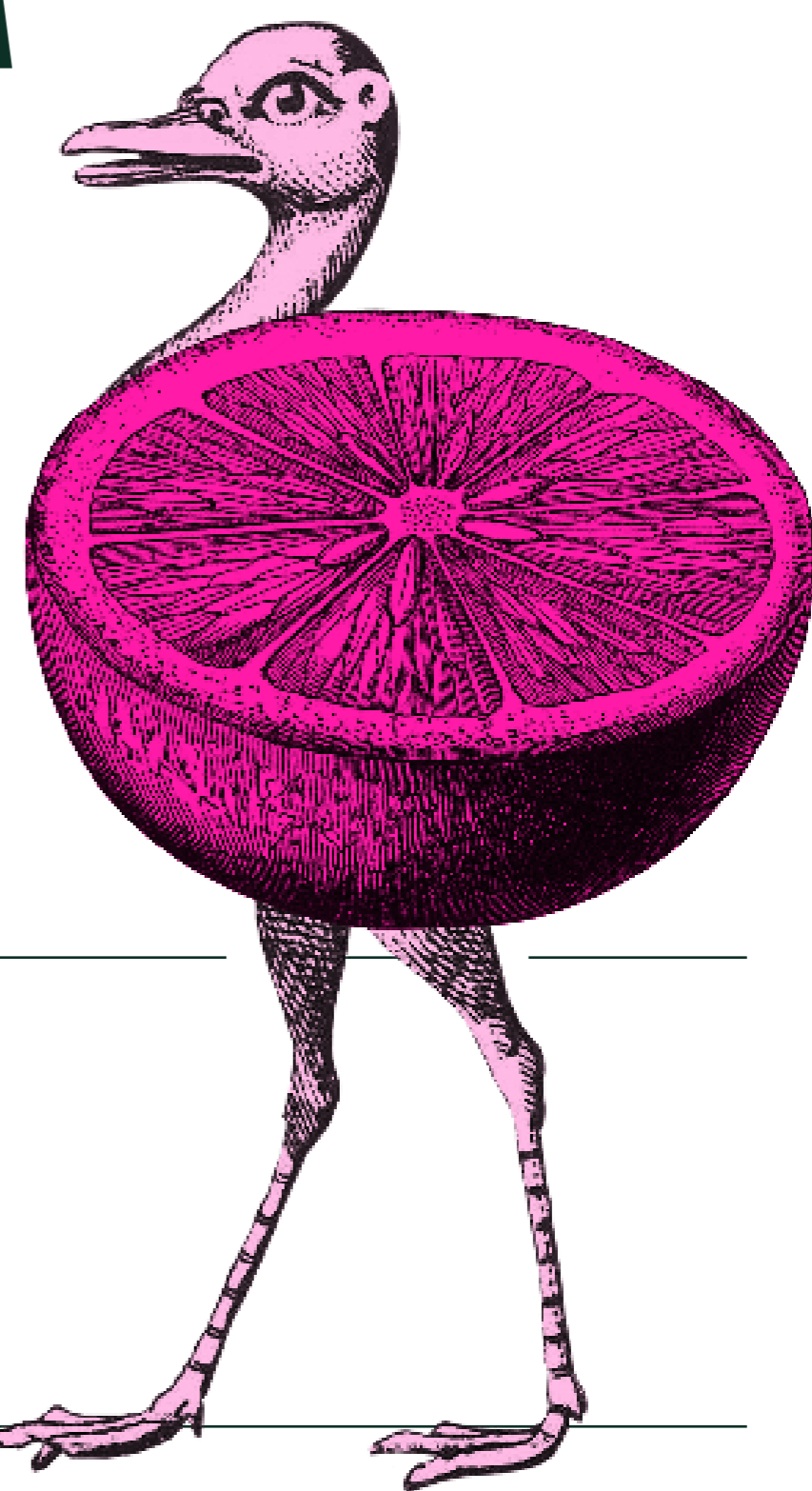
# TIGERMILK

## 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, noisettes torréfiées caramélisées.

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

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

**CHARLOTTE MARACUJA ..... 6.50**

Délicieuse charlotte à la crème fouettée mangue & passion, coulis de fruit de la passion.

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

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



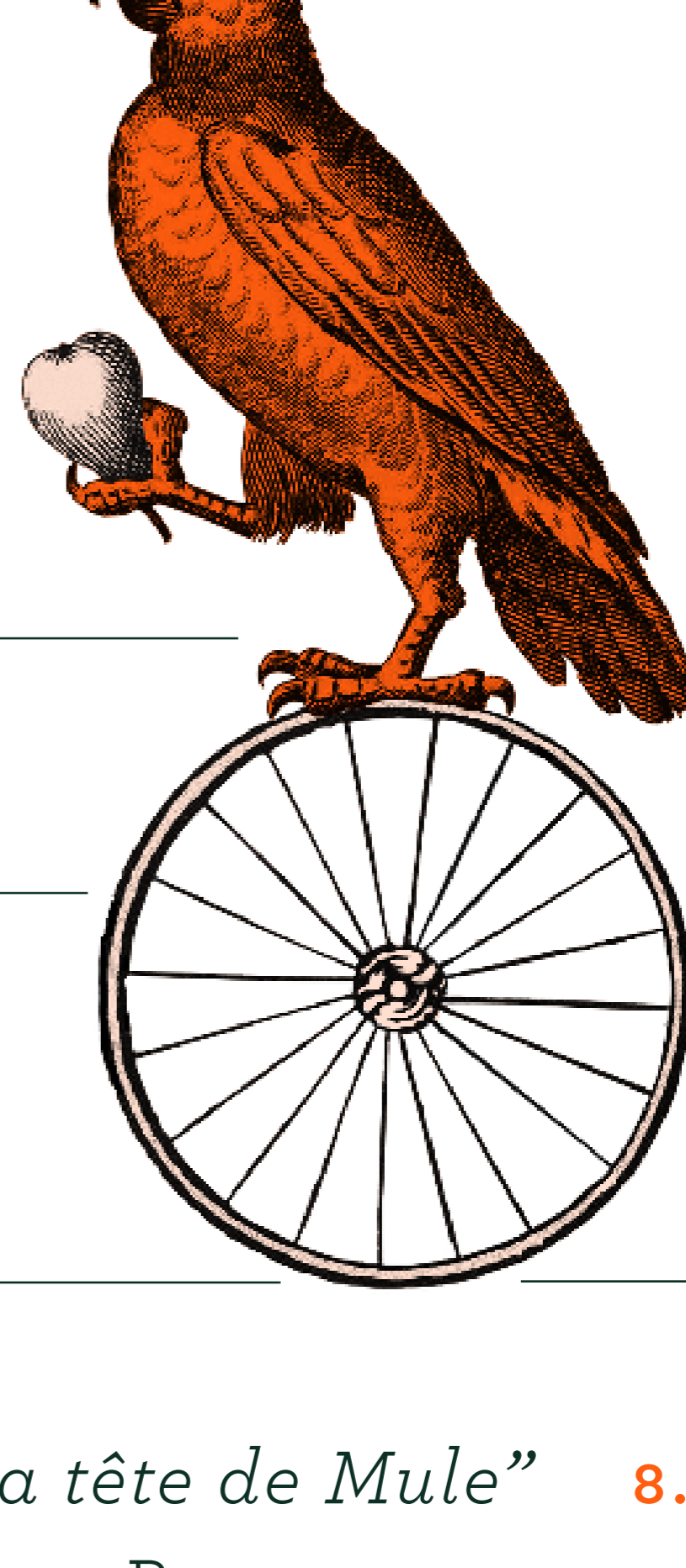
# TIGERMILK

## MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

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

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE



## COCKTAILS



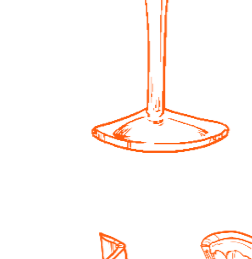
**EXOTICO MULE** 22cl "Fais pas ta tête de Mule" 8.50

Rhum Ambré, Mangue, Citron, Ginger Beer



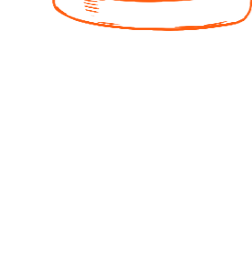
**TIGER-SPRITZ** 15cl "Un Italiano en Mexico" 8.00

Aperol, Purée de Yuzu, Pêche Blanche, Prosecco, Eau Pétillante



**PISCO SOUR CLÁSICO** 12cl "Le Jean Gabin du cocktail, plus classique tu meurs..." 9.50

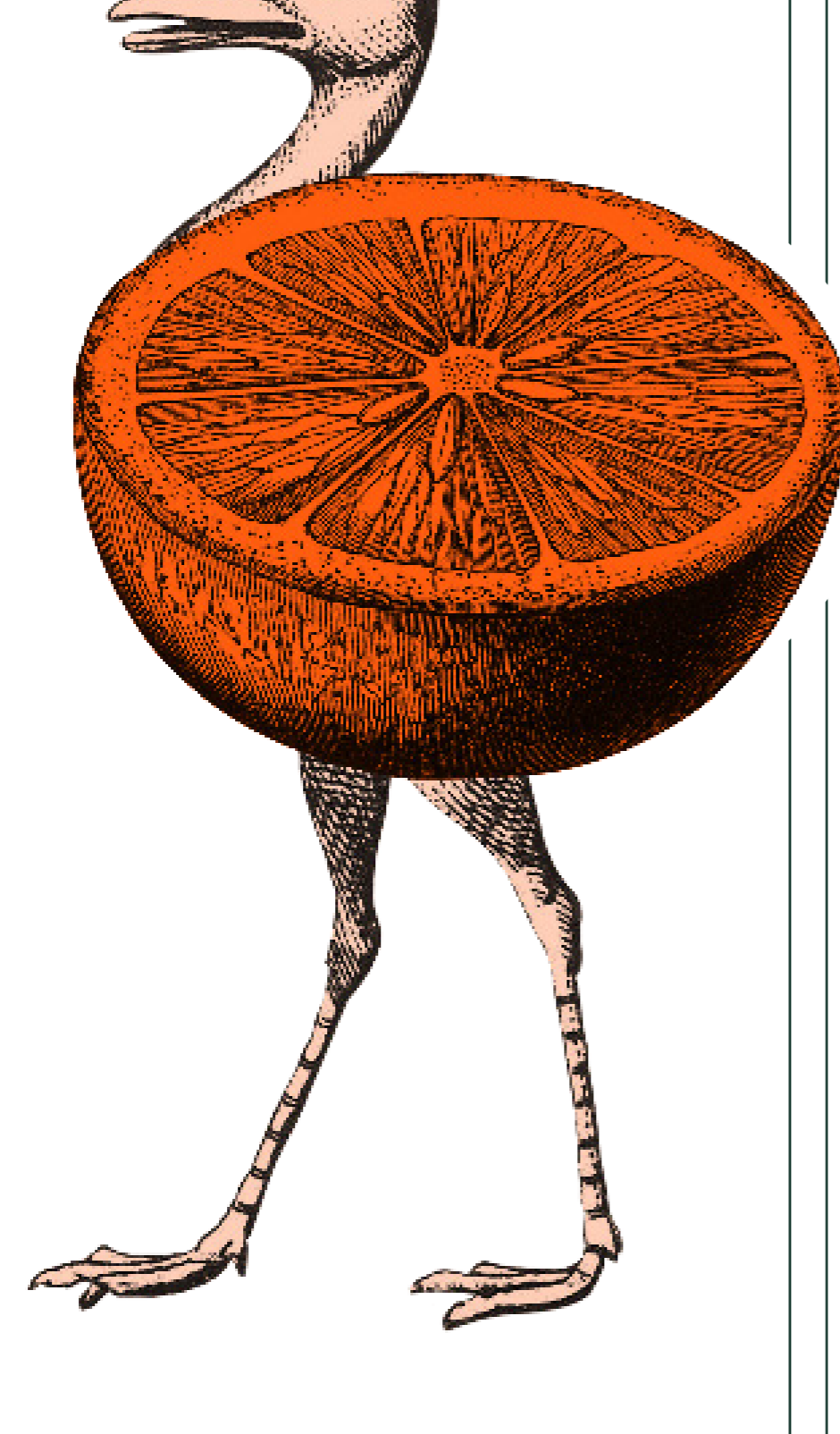
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf



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

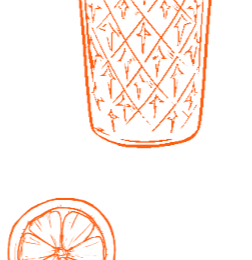
Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron

## 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



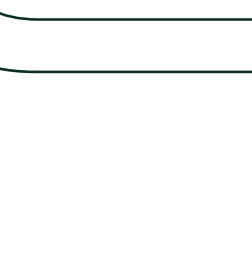
**KIWI GINGER** 6.00

Sirop de Kiwi, Gingembre, Citron Vert, Eau Pétillante



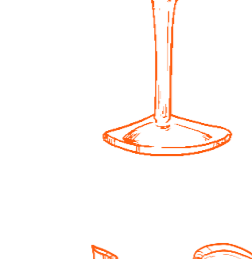
**PIÑA VIRGINA** 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



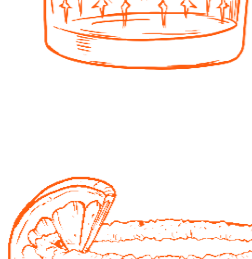
**VIRGIN-GIN MULE** 27cl 6.50

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



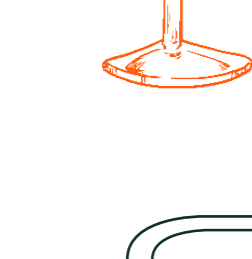
**MEZCALITA** 10cl "La vida loca" 9.00

Mezcal, Tequila, Chipotle, Miel, Citron Vert



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

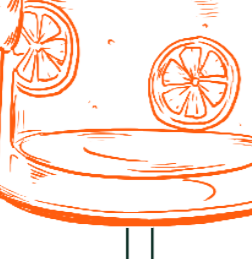
Cachaça, Sirop de Passion, Citron vert, Piment



**STRAWBERRY FROZEN MARGARITA** 15cl 9.50

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

Tequila, Triple Sec, Fraise, Basilic, Citron Vert



**CAÏPI GRANDE** 50cl 34.00

Cachaça, Sirop de Passion, Citron vert, Piment

3/4 personnes



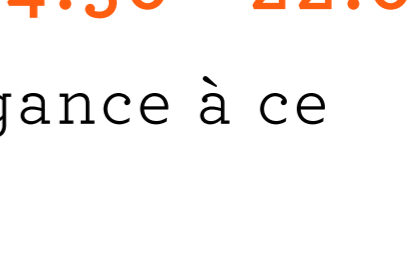
**MARGARITA AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

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 Carmenere 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.

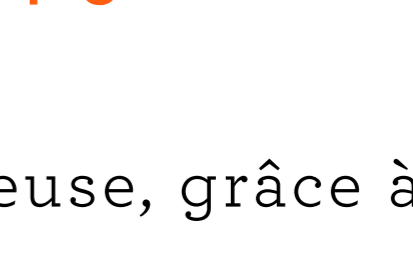
**CHARDONNAY** Pas Vu, Pas Pris - 2020  5.50 26.00

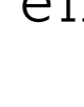
Chardonnay d'un seul tenant, cultivé sur les hauteurs de Béziers, ce vin bio vendangé 100% à la main nous offre une bouche ronde et un final tonique.

**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

**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

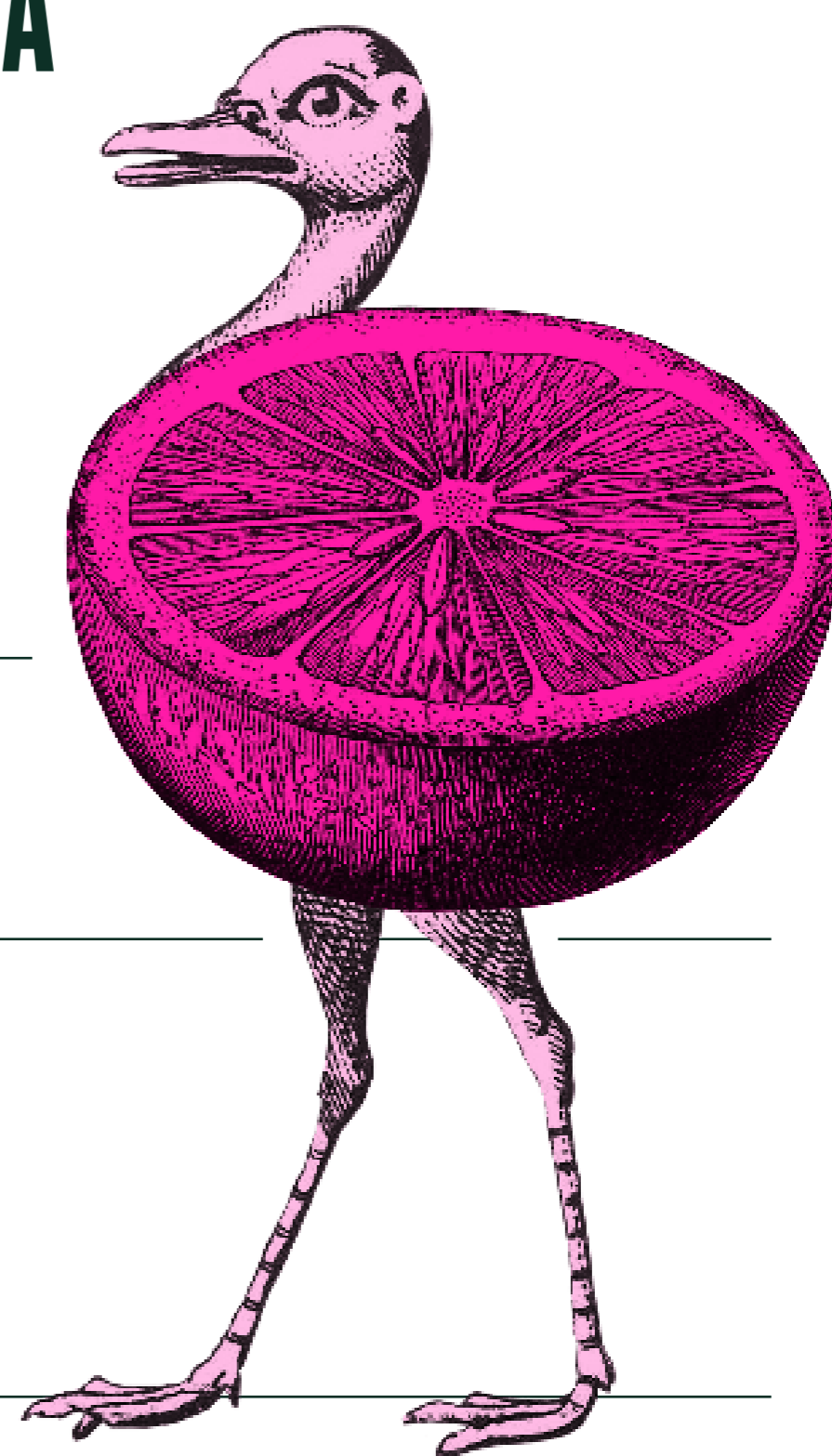
# TIGERMILK

## MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 [WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](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..

**BOISSON** .....

Sirop, Ice Tea Maison, Limonade 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 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, myrtille, caramel beurre salé

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

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

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

**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 • Earl grey

THÉ VERT Bio • Vert, 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**

**KIWI-GINGER** • Kiwi, Gingembre, Citron, Eau Gazeuse **6.00**

**PIÑA VIRGINA** • Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Speculoos **6.00**

**VIRGIN-GIN MULE** • Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer **6.50**