

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

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.

YOU ARE THE CHEESE TO MY NACHOS  **7.00**

Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de sauce cheddar maison sur la tête. Pico de gallo, coriandre.

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

CARNITAS (PAR 2)  **GF** **6.00**

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

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.

TACOLIFLOR (PAR 2)  **GF** **6.00**

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

POLLO (PAR 2)  **GF** **6.50**

Effiloché de poulet fermier cuit tout doucement, Salsa Chile de Arbol, 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** **5.50**

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



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE **GF** **14.50**

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

AMARILLO  **GF** **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.

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 **14.50**

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.



ASADOS

EL COLIFLOR  **GF** **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 végétan !

SALMÓN A LA PARRILLA **GF** **16.00**

Filet de saumon mariné mi-cuit à la plancha, servi avec un écrasé de brocoli et pommes de terres, relevé au jalapeño et citron vert. Sauce chimichurri, pico de gallo, aji amarillo, noisettes concassées et coriandre.

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.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING  **GF** **13.50**

Une quinoa bien balancée, pickles de chou rouge, 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)

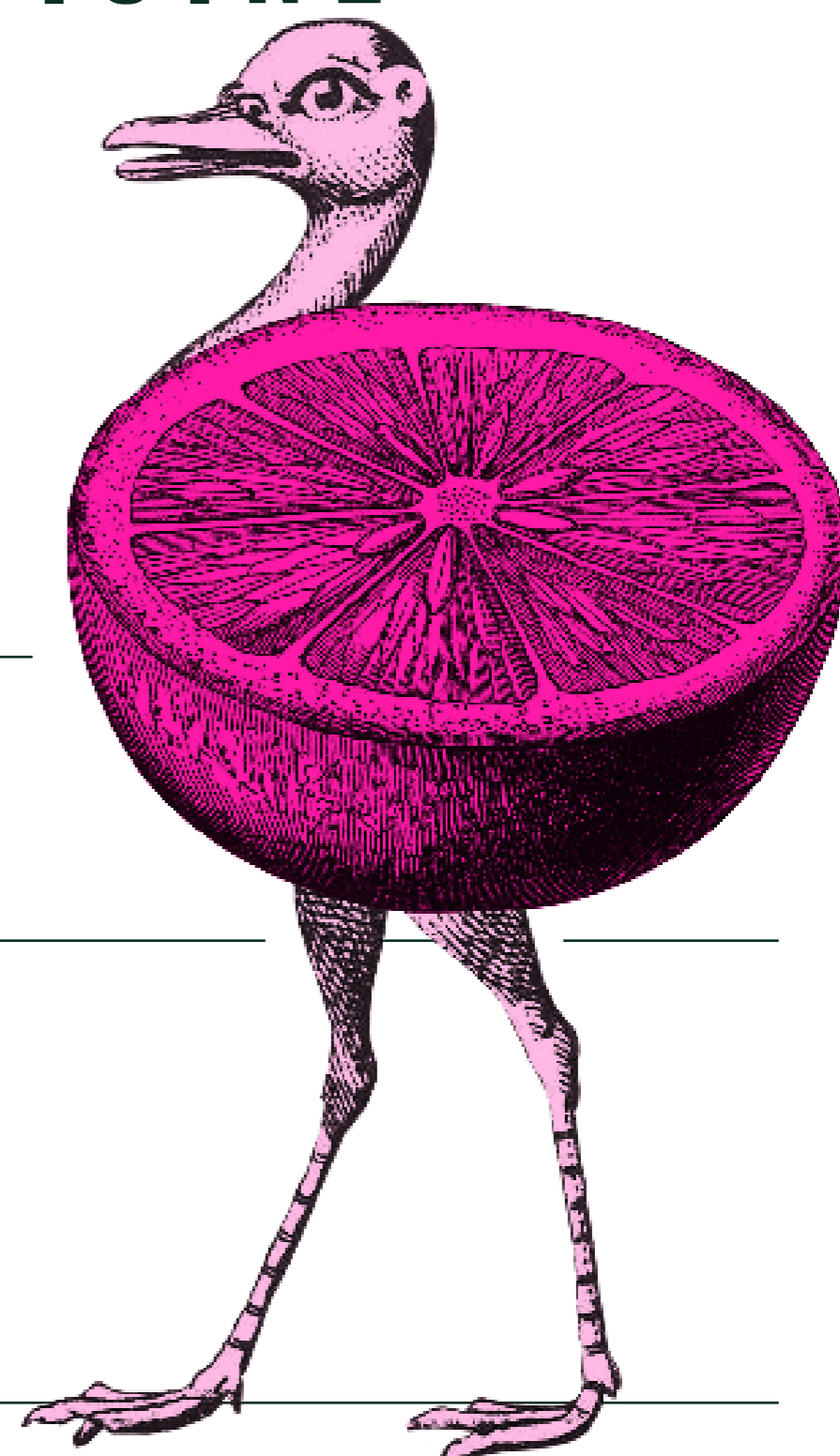
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 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 caramélisées concassées.

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 au beurre salé, noisettes concassées caramélisées.

YUZU PAVLOVA   7.00

Le dessert frais, fruité et gourmand que tu attendais cet été : meringue croquante maison, crème fouettée au yuzu, fruits rouges.



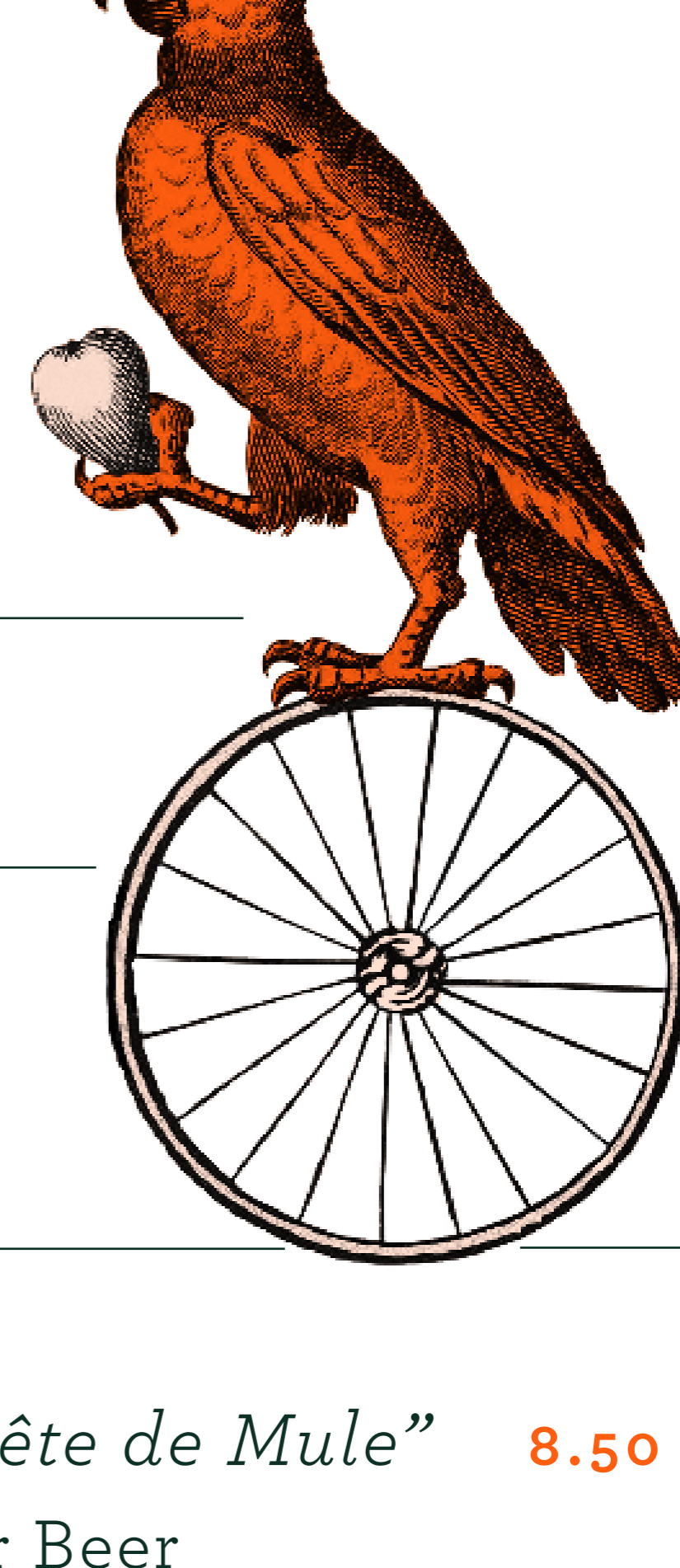
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE

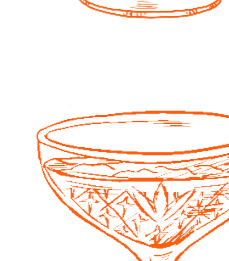


COCKTAILS



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

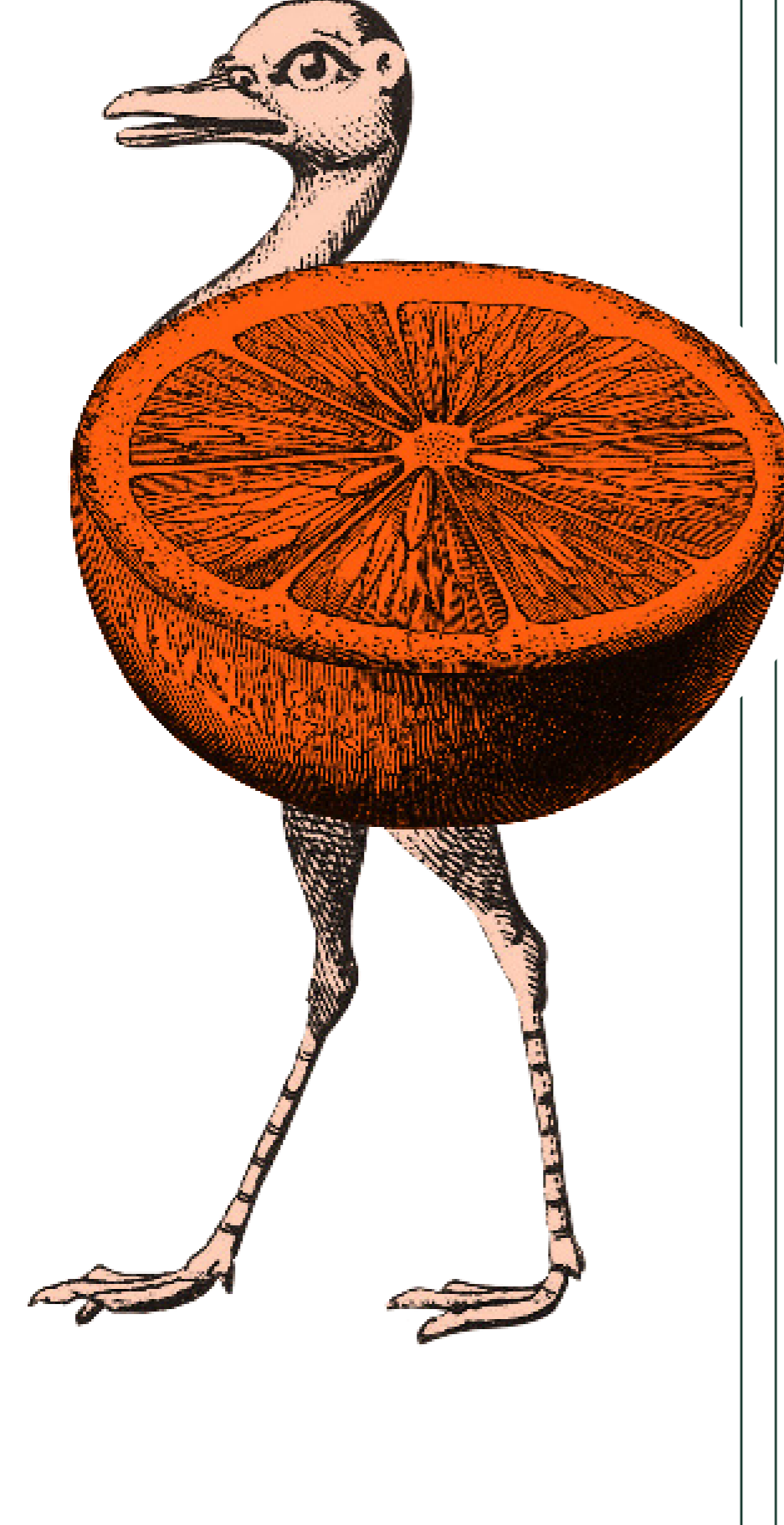
Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron Vert



PROVENCE ON THE ROCKS 15cl Qué bueno, qué rico, qué lindo, Marseille latino" 8.50

Gin, Pastis, Sirop de lavande, Citron Vert, Eau Gazeuse

SANS ALCOOL



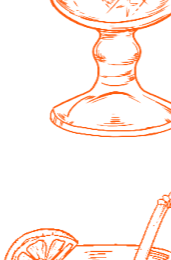
YUZU LIMONADA 20cl 4.50

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



ICE TEA CASERO 20cl 4.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Citron Vert



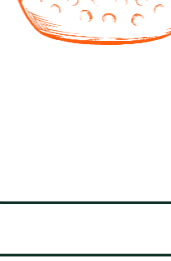
KIWI GINGER 6.00

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



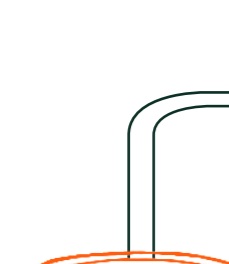
CAÏPICABANA 10cl "Frais & Exotique : Joga Bonito !" 8.00

Cachaça, Sirop de Passion, Citron vert, Piment



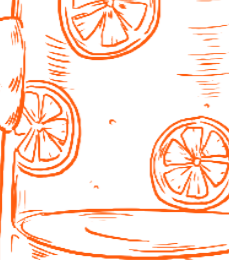
STRAWBERRY FROZEN MARGARITA 15cl 9.50

"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

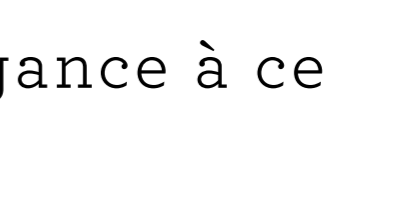


MARGARITA AZTECA GRANDE 50cl 34.00

Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus
3/4 personnes

VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

ROUGE



CÔTES-DU-RHÔNE Louis Beaupré - 2022 AB 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 AB 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 AB 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, bénéficie 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 AB 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 AB 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 AB 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 - 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

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 AB 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

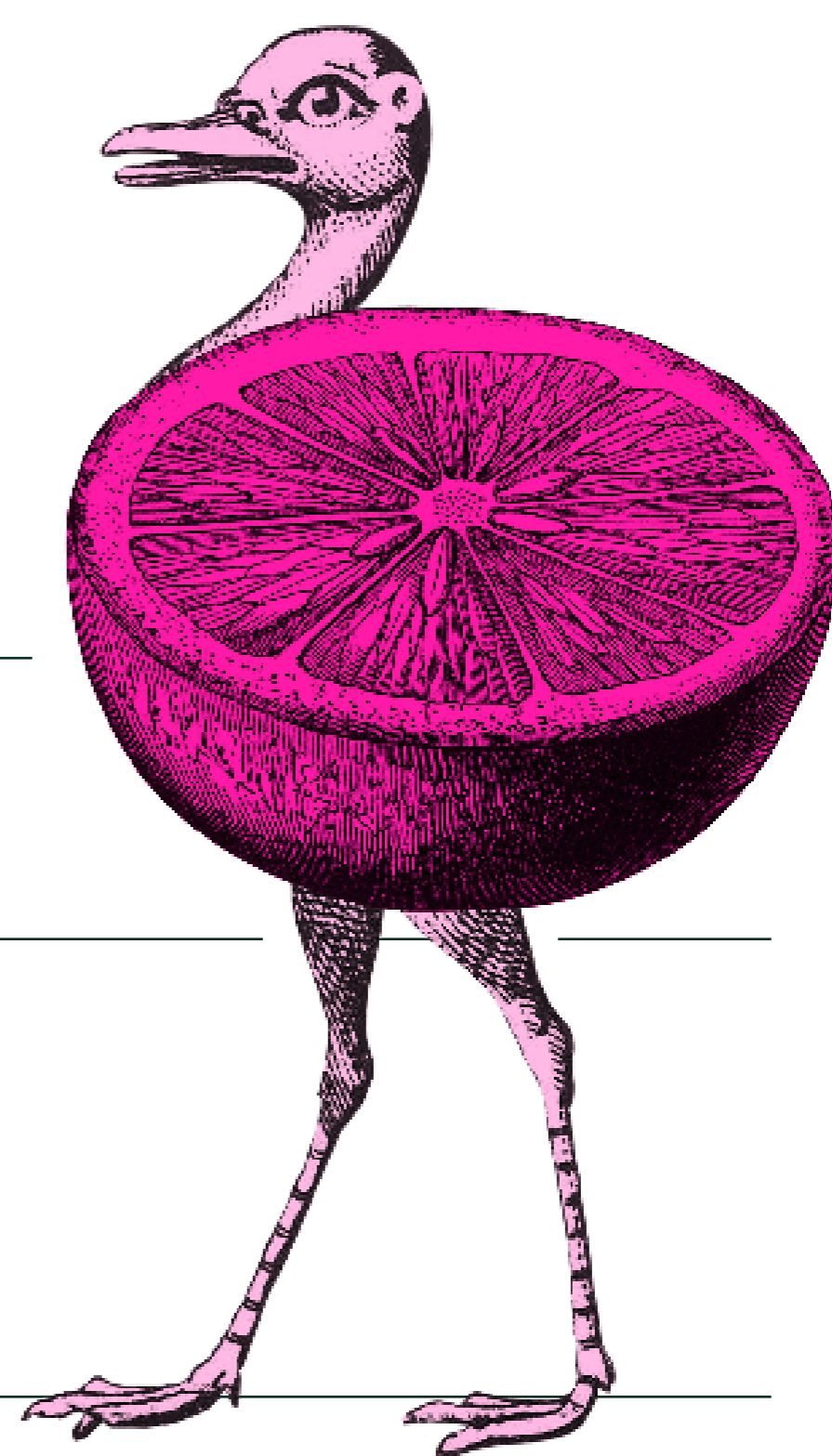
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

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

