

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 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  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 triple cheese sur la tête.

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.

HAKUNA BATATA  GF 5.50

Des belles frites de patate douce crispy et ultra fondantes, un peu de grana padano râpé, servi avec notre aioli jalapeño.

TACOS

POLLO (PAR 2)  GF 6.50

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

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.

CARNITAS (PAR 2)  GF 6.00

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

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, aioli jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre.



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 chipotle, pickles d'oignons, Grana Padano, 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 quesada la plus fancy du quesada game : truffe noire d'hiver, triple cheese, crème chipotle. 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 végan !

COSTILLAS DE LA MADRE GF 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, crunchy frites de patate douce et leur mayo chipotle muy caliente.



Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING  GF 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.

EL SUPERBOWL 13.90

Saumon frais 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 mûré, 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)

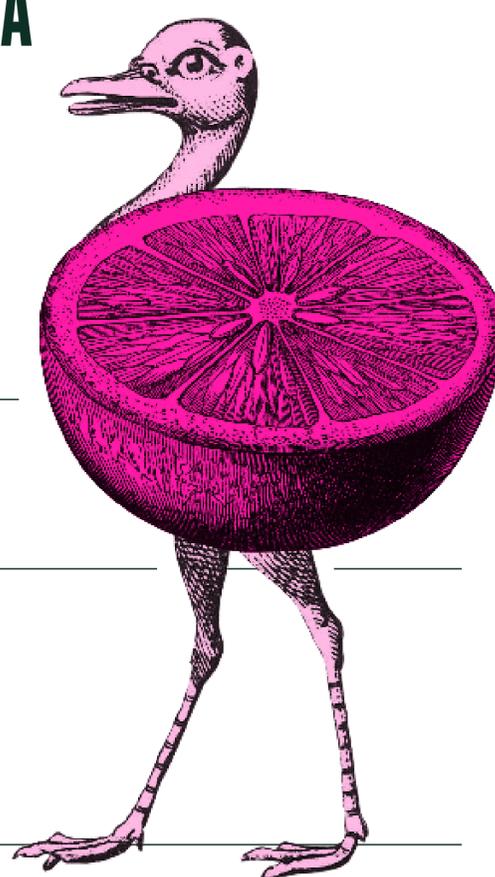
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   5.50

Mousse au chocolat, toute petite pointe de piment chipotle, fleur de sel et noisettes caramélisées concassées.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  6.00

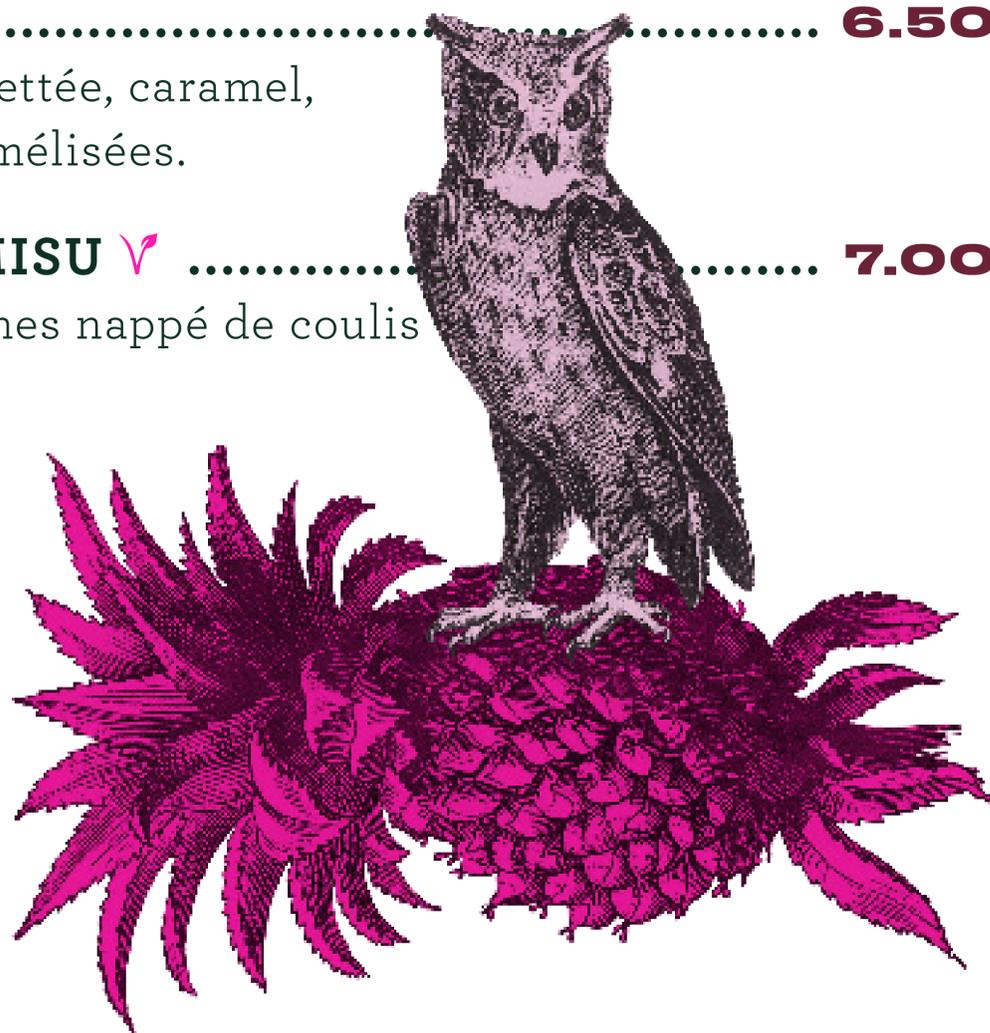
Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake. 100% fondant, 200% kiffant.

BRIOCHE PERDUE 6.50

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

STRAWBERRY TIRAMISU  7.00

Tiramisu aux fraises fraîches nappé de coulis de fruits rouges.



TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

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

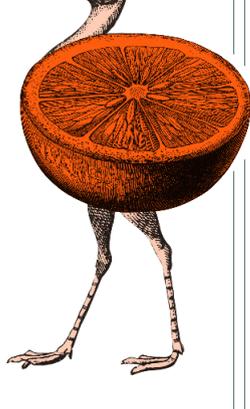
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf



MARGARITA AZTECA 10cl Muy Caliente ! 8.00

Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron

SANS ALCOOL



VIRGIN-GIN MULE 27cl 6.50

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer

KIWI GINGER 6.00

Sirop de Kiwi, Gingembre, Citron Vert, Eau Pétillante

PIÑA VIRGINA 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco

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



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, rond 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

Cutivées 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, 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 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



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 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

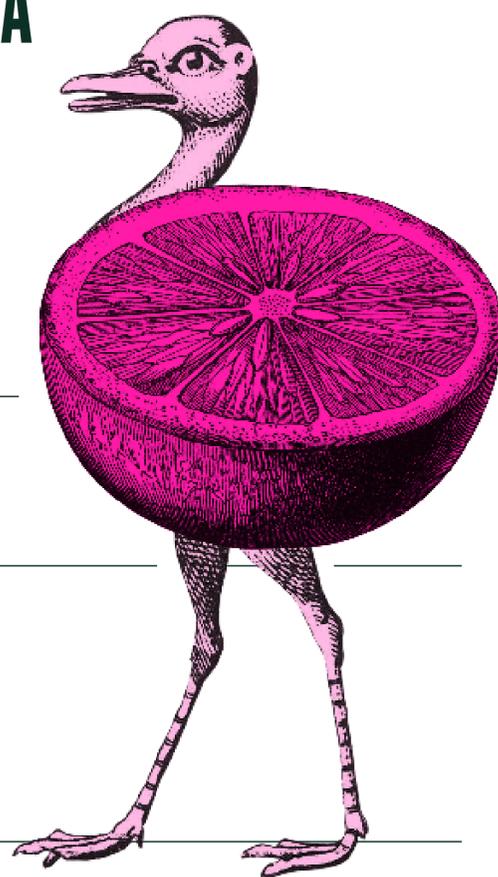
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

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..

BOISSON

Sirop, Ice Tea Maison, Limonade Maison





• Dimanche : 11h45 - 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 épice, 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 • Darjeeling

THÉ VERT Bio • Chun Mee, 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

MULE-AN • Litchi, Citron Vert, Ginger Beer 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