

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE   **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    **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, 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 **8.50**

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

CARNITAS (PAR 2)   **6.00**

Cochon effiloché cuit toute la nuit, pico de gallo, 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, pico de gallo, 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 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  **5.50**

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, pickles d'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, 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.

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

ROASTED CALABAZA   **14.50**

Elle va te faire tourner la cabeza ! Courge Butternut rôtie, servie avec sa farce de quinoa crème jalapeño. Aji Amarillo, feta, grenades & crème d'avocat.

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.

SALMÓN A LA PARILLA  **16.50**

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

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)

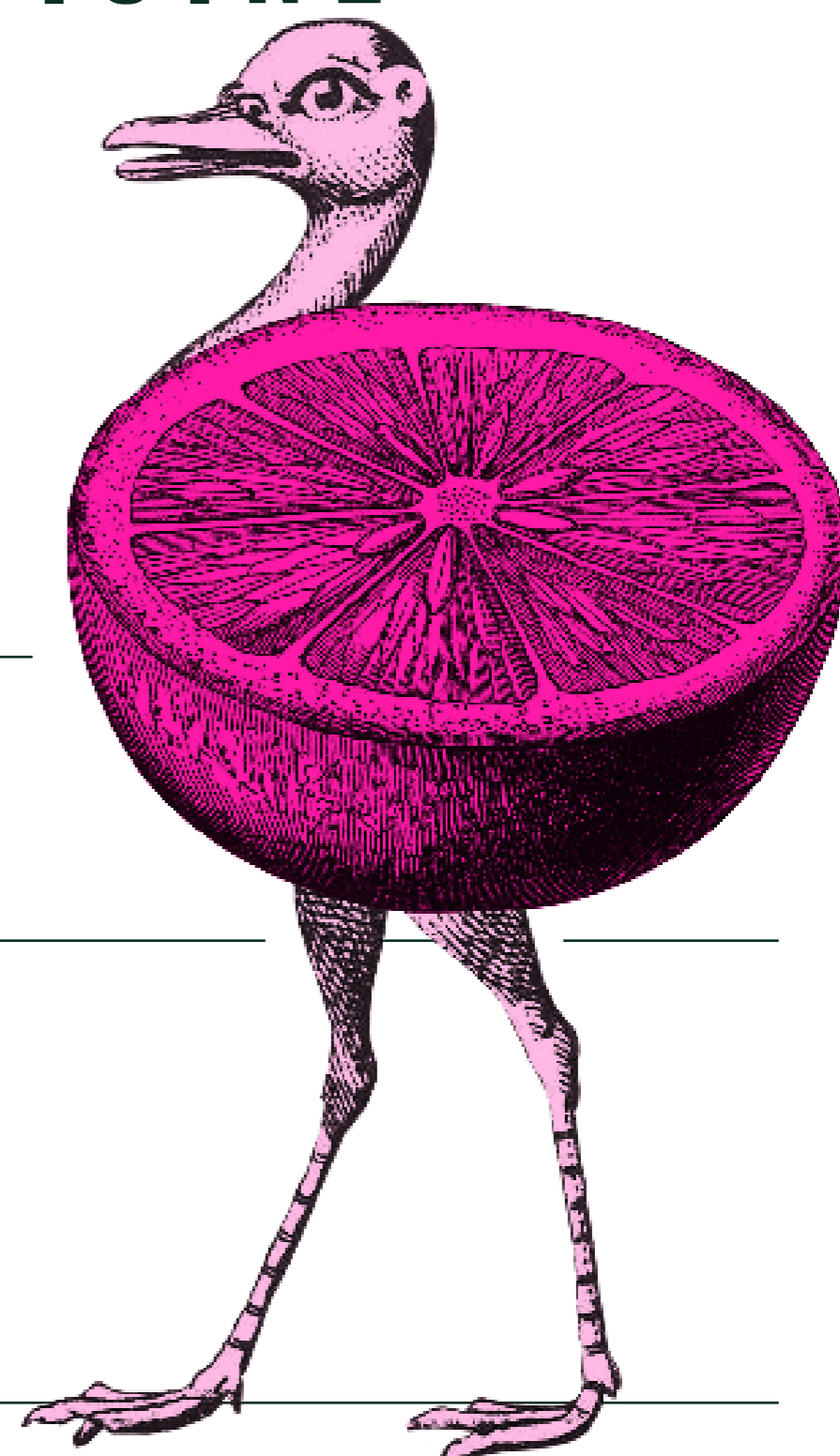
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   5.50

Mousse au chocolat, pointe de 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.

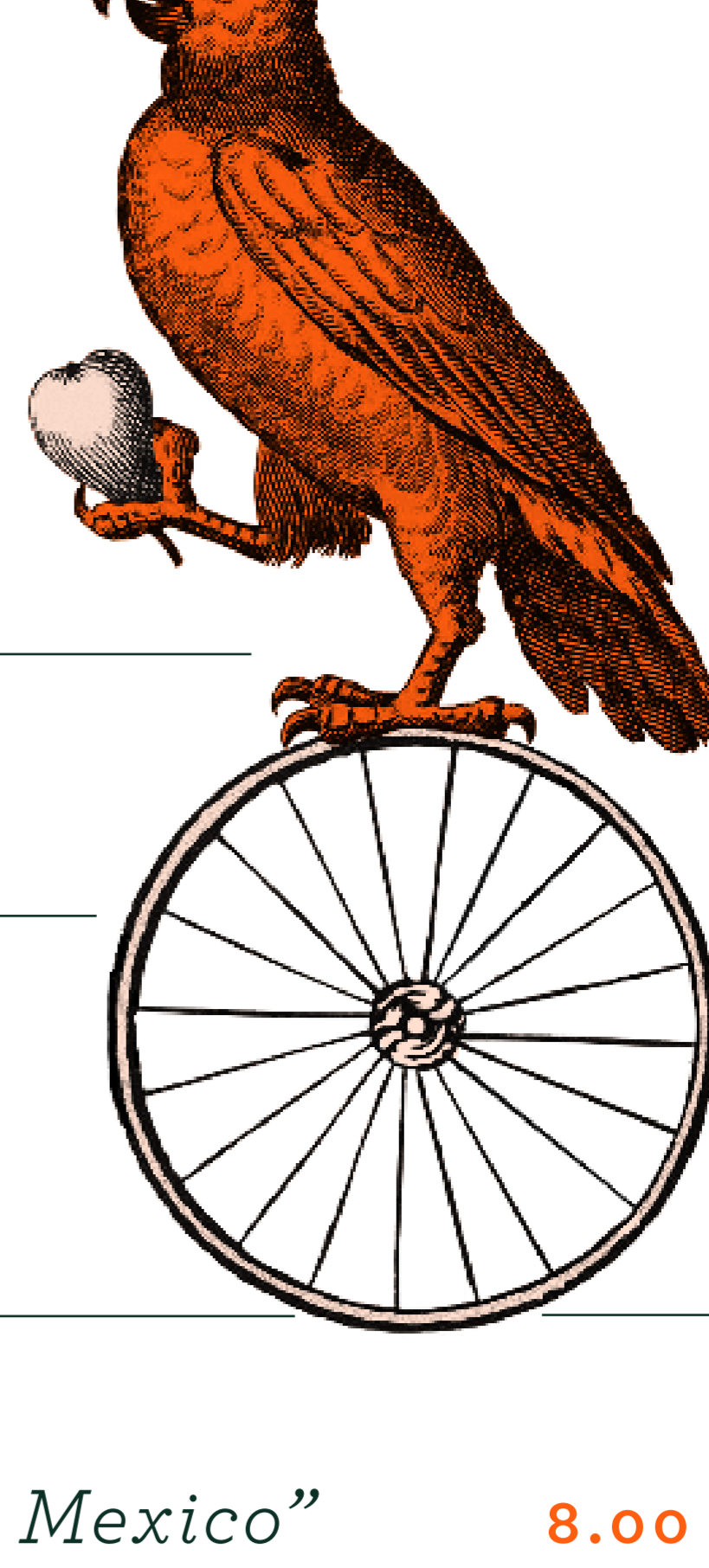
CHARLOTTE MARACUYA   6.50

Le dessert frais & fruité que tu attendais : charlotte à la crème fouettée, coulis de fruit de la passion.



TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

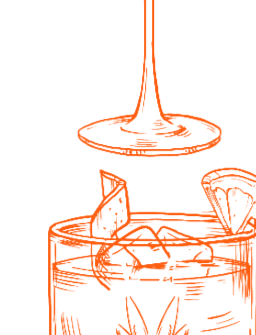


SUIVEZ-NOUS! @TIGERMILKGROUP

[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://www.tigermilkrestaurants.com)

INFOS: BIO BIODYNAMIQUE

COCKTAILS



TIGER-SPRITZ 15cl *“Un Italiano en Mexico”* 8.00

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



MARGARITA AZTECA 10cl *La Vida Loca* 8.00

Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron Vert



ÇAÏPICABANA 10cl *“Frais & Exotique : Joga Bonito !”* 8.00

Cachaça, Purée de Passion, Citron vert



CHILI BOOM MULE 22cl *“Fais pas ta tête de Mule”* 8.50

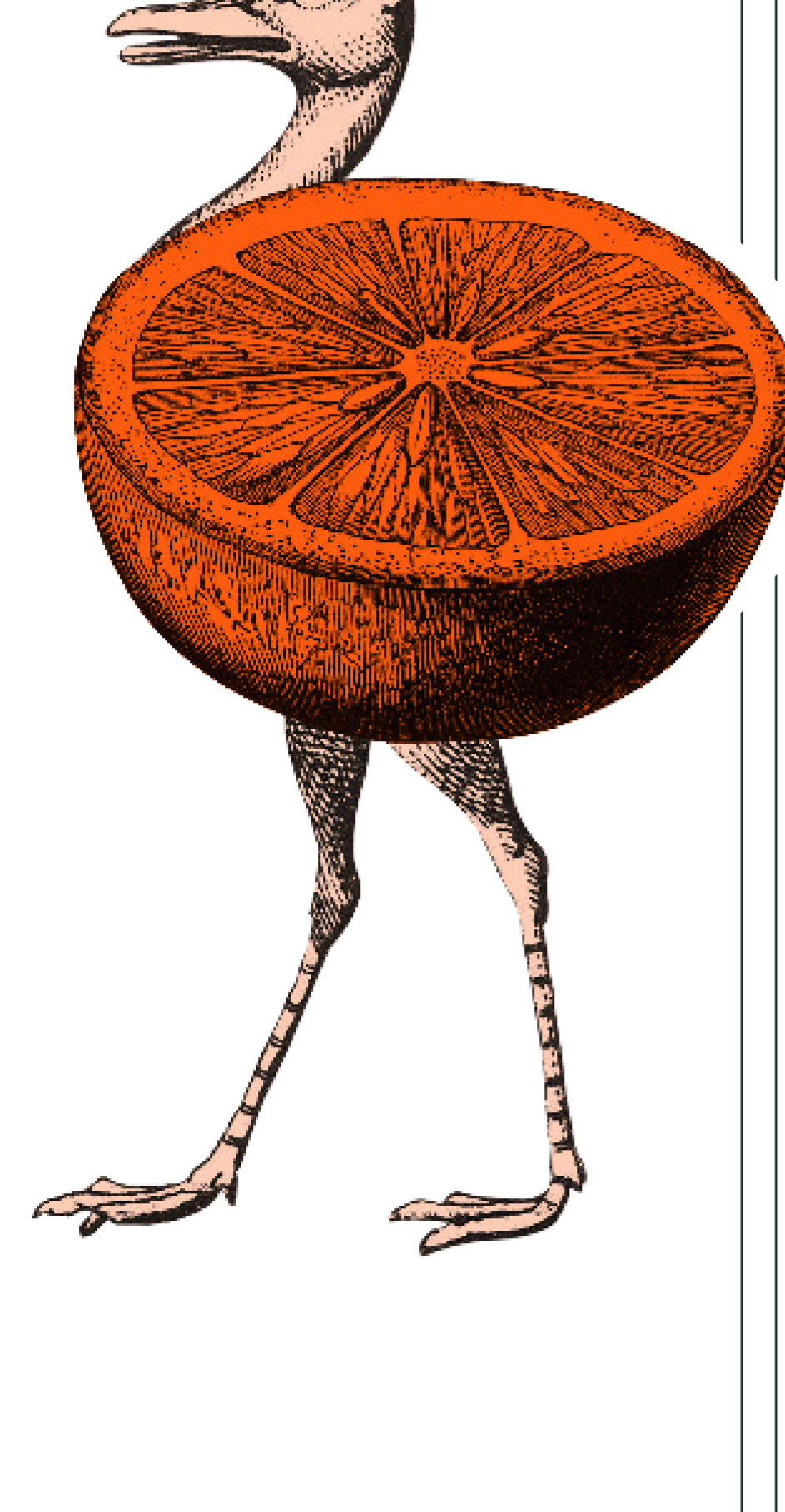
Vodka Infusée au Piment Chipotle, Citron, Ginger Beer



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 *“Muy Caliente”* 9.00

Mezcal, Tequila Infusée au Piment Chipotle, Miel, Citron Vert



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

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



EXOTICO FROZEN MARGARITA 15cl 9.50

“Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !”
Tequila, Triple Sec, Purée d'Ananas, Mangue, Citron Vert



ÇAÏPI GRANDE 50cl 34.00

Cachaça, Purée de Passion, Citron vert

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



LANGUEDOC IGP Pays d'Oc 5.00 22.00

Maison Ventenac, Eve - 2022

Du 100% syrah pour ce délicieux vin de copain. Petits fruits noirs frais et beaucoup de plaisir. La petite sœur de Carole à la carte des blancs !

ARGENTINE Malbec 5.50 27.00

Alto Sur, Tussock Jumper - 2022

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.

SUD OUEST Madiran 5.50 27.00

Alain Brumont, Petit Gascon - 2019

Le tout petit du très grand ! Hors-d'œuvre de Madiran. Vin tannique, une bonne mâche, sur les arômes de mûres mûres (oui) et de cassis.

CHILI Carmenere 6.00 29.00

Valle de Curicó, El Grano - 2021

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 - 2022

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 !

BORDEAUX Saint Emilion Grand Cru 45.00

Ascumbas, Le A - 2018

Dans ce Grand Cru s'expriment le goût du temps et de la patience. Ils vont donner un jus complexe, tuiilé, avec de belles notes fumées qui continueront de se déployer à travers les âges

BLANC



BORDEAUX Chibaou 5.00 23.00

Chibaou Blanc, Sauvignon - 2023

En girardin "Chibaou" veut dire cheval en commémoration de son ancêtre fier cocher ! Fruits exotique, puissance en bouche et finale sur les agrumes.

LANGUEDOC AOP Cabardès 5.50 26.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

Un chardonnay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant. La grande sœur d'Eve à la carte des rouges !

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 élanée et la finale donne de belles notes salines.

ROSÉ



CÔTES DE PROVENCE Soléane 4.50 24.00

Vignerons de Saint Louis - 2022

Ce rosé charnu et fruité offre une dégustation expressive et harmonieuse, grâce à son terroir argilo-calcaire ensoleillé.

CÔTES DE PROVENCE Ultimate 39.00

Château de Berne - 2023

C'est dans un cadre idyllique qu'est fabriqué ce rosé d'exception. Au cœur d'une nature préservée, entre pinède et lavanderaies, et à côté des oliviers, on entretient les vignes qui produiront ce vin.

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 2.50

Vert Chun Mee, Vert Jasmin, Darjeeling, Rooïbos, Camomille

CAFÉ EXPRESSO 1.90

CAFÉ ALLONGÉ 2.00

CAFÉ LATTE 3.00

CAPPUCCINO 3.50

CHOCOLAT CHAUD 3.50

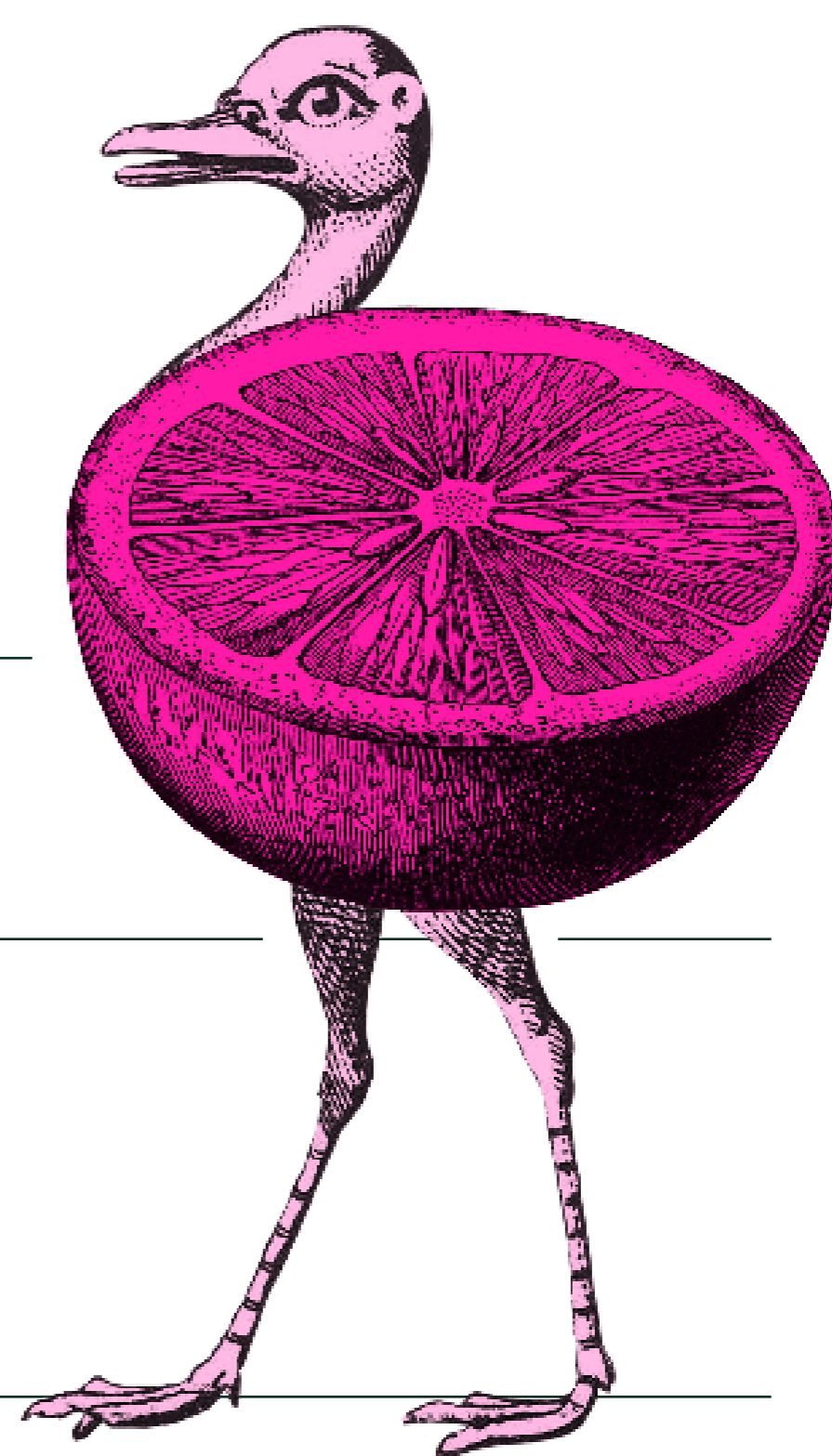
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

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, Limonade, Jus

