

# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

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  GF ..... 6.50**

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   GF ..... 6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

**SALMON CEVICHITO ..... 8.00**

Petits morceaux de saumon bien dodus qui marinent dans un leche de tigre Nikkei. Pickles d'oignons rouges, graines de sésame & coriandre fraîche.

**EVERYDAY I'M TRUFFLIN'  ..... 8.50**

Baby quesadilla à la truffe, triple cheese et chipotle. Servi avec une sour cream jalapeño.

## TACOS

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

Effiloché de poulet fermier cuit tout doucement, pico de gallo, 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 deux 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, pico de gallo, chimichurri, pickles d'oignons rouges & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

**TUNA TOSTADA GF ..... 6.50**

Aïe aïe aïe, difficile de pas en reprendre une après avoir commandé la première. Galette de maïs frite, guacamole, dés de thon cru, aïoli jalapeño, aji amarillo, pickles d'oignons rouges, coriandre.



## CEVICHES

**TIGERMILK CEVICHE GF ..... 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 GF  ..... 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, grana padano, salade de jeunes pousses et grenades.

**COCHINITA PIBIL QUESADILLA ..... 14.00**

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.

**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

**CHULE CONMIGO GF 29/pers**

**NEW !** 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.

*Pour deux personnes.*

**ROASTED CALABAZA  GF 15.00**

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

**EL COLIFLOR  GF  15.50**

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

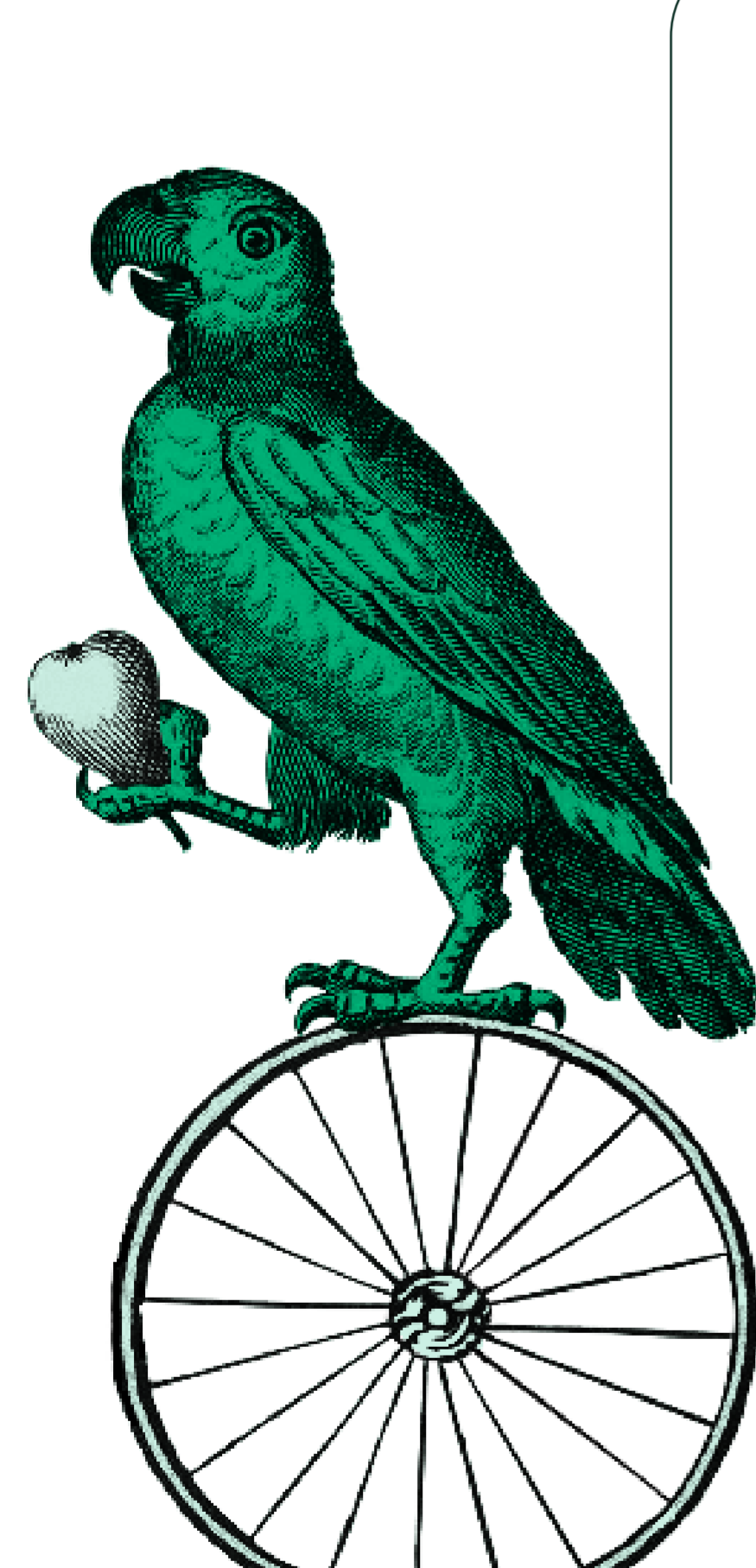
**COSTILLAS DE LA MADRE GF 17.90**

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 sauce chipotle mayo qui sont servies avec qui nous feront mentir.

**CARNE ASADA GF 18.50**

Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, coriandre, petites pommes de terre grenaille rôties et chipotle mayo.



## Y MÁS

**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 douces et sa caliente chipotle mayo.

**GUACAMOLE (12.50)**

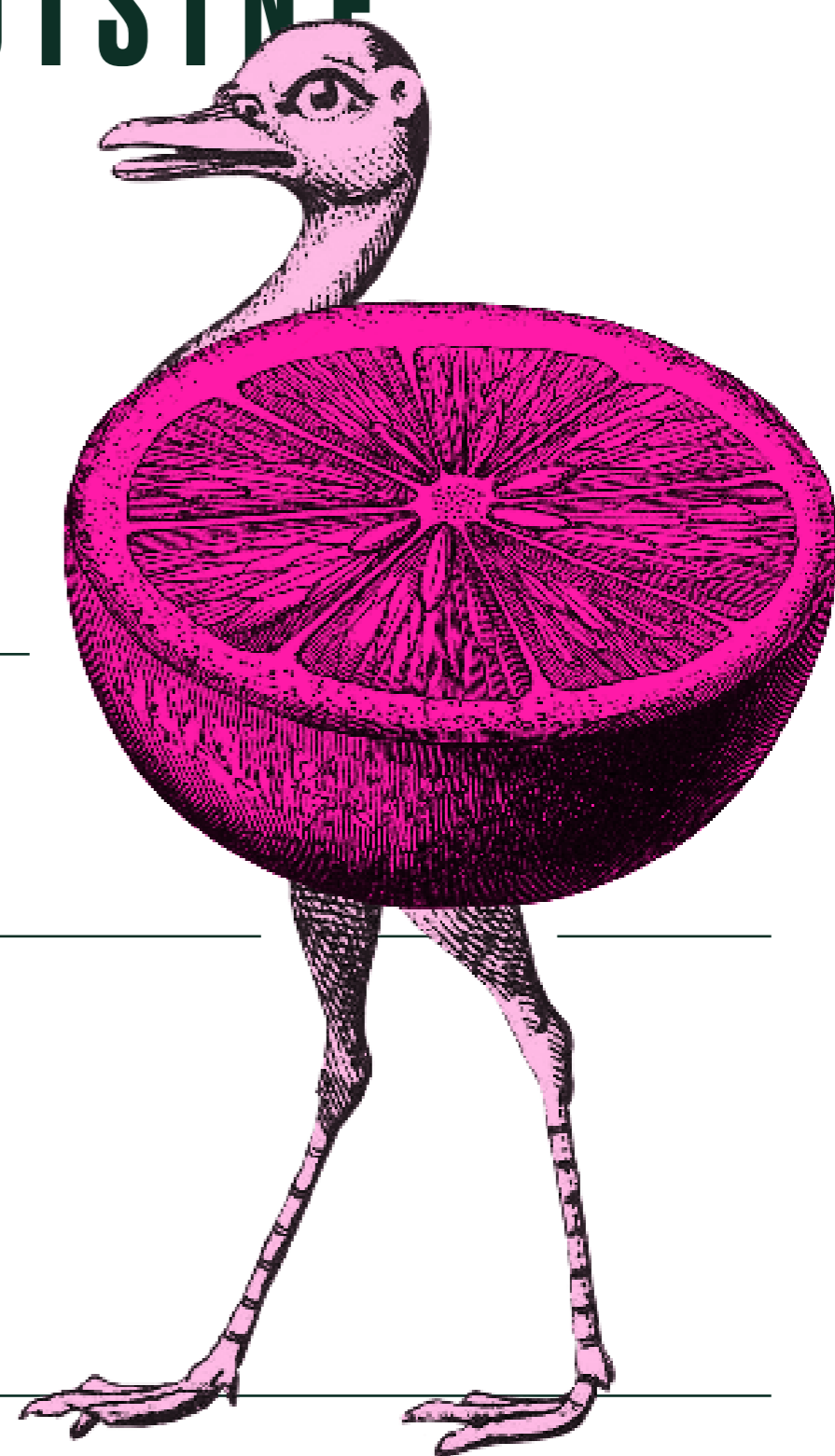
# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

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

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO**   ..... **6.00**

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

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE**  ..... **6.50**

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

**CHARLOTTE MARACUJA** ..... **7.00**

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

**BRIOCHE PERDUE** ..... **7.00**

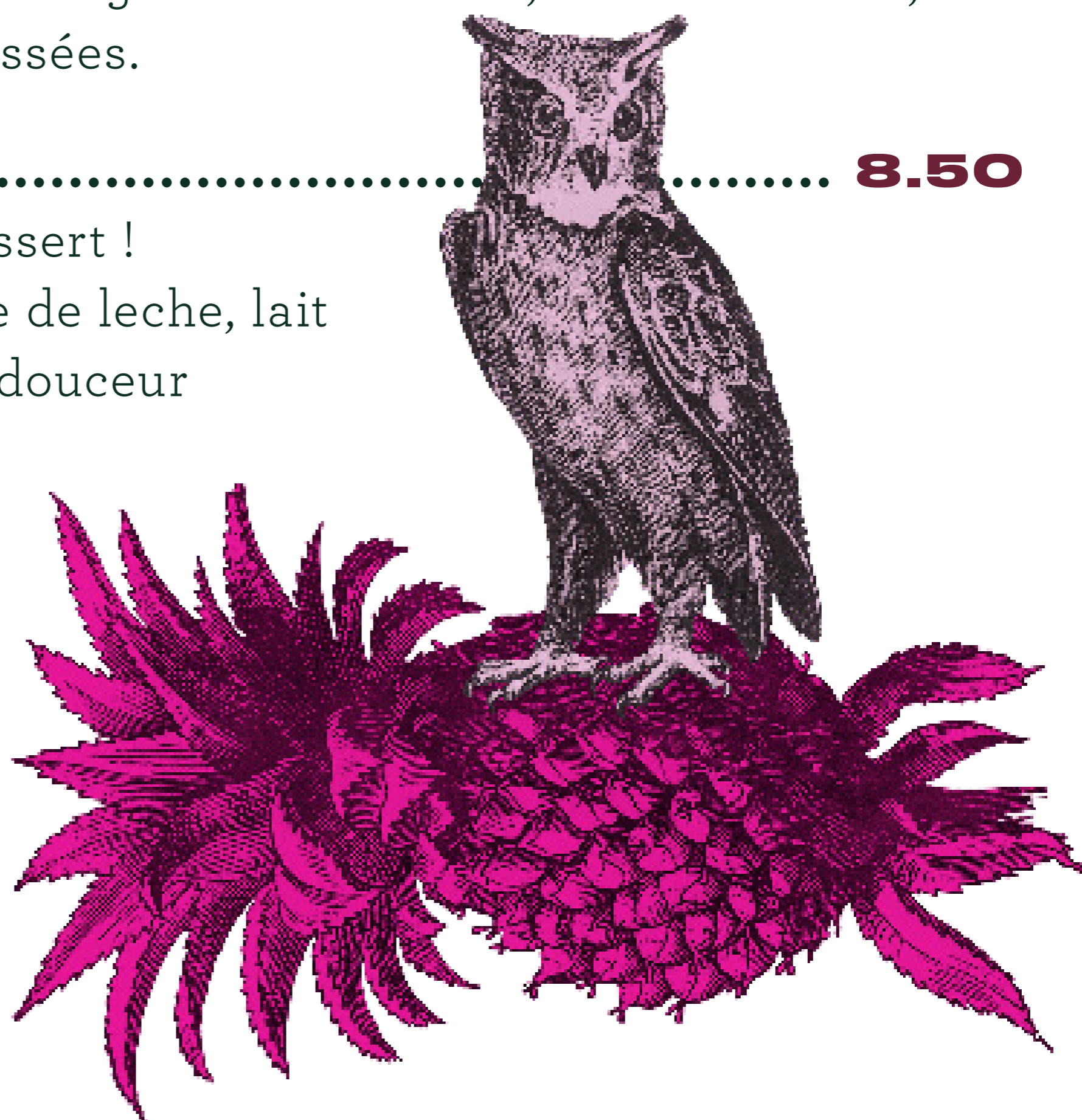
Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées.

**BIG PROFITEROLE** ..... **8.50**

Un beau chou craquelin garni de glace à l'italienne, chocolat fondu, noisettes caramélisées concassées.

**MALA LECHE** 16cl ..... **8.50**

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



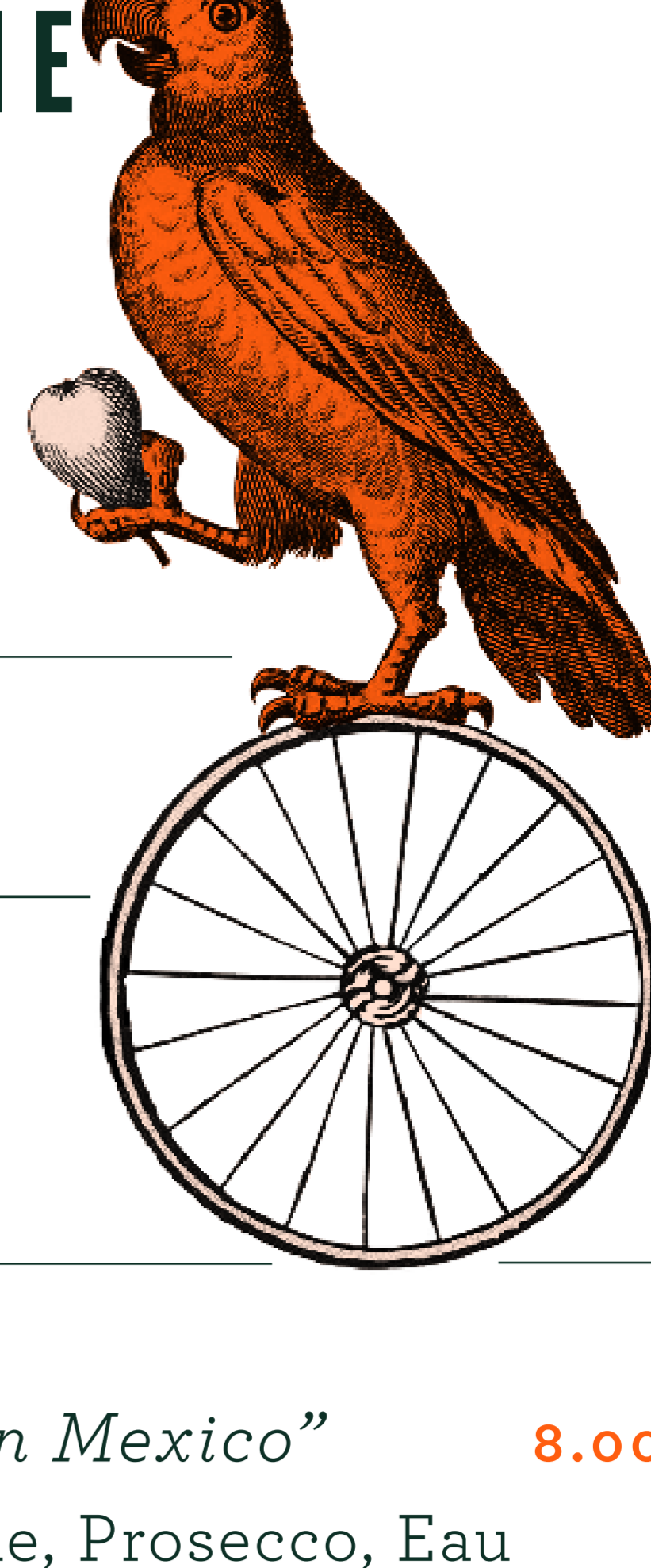
# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

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

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE



## 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 : Joga Bonito !" 8.00

Cachaça infusée au piment Arbol, Purée de Passion, Citron Vert



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

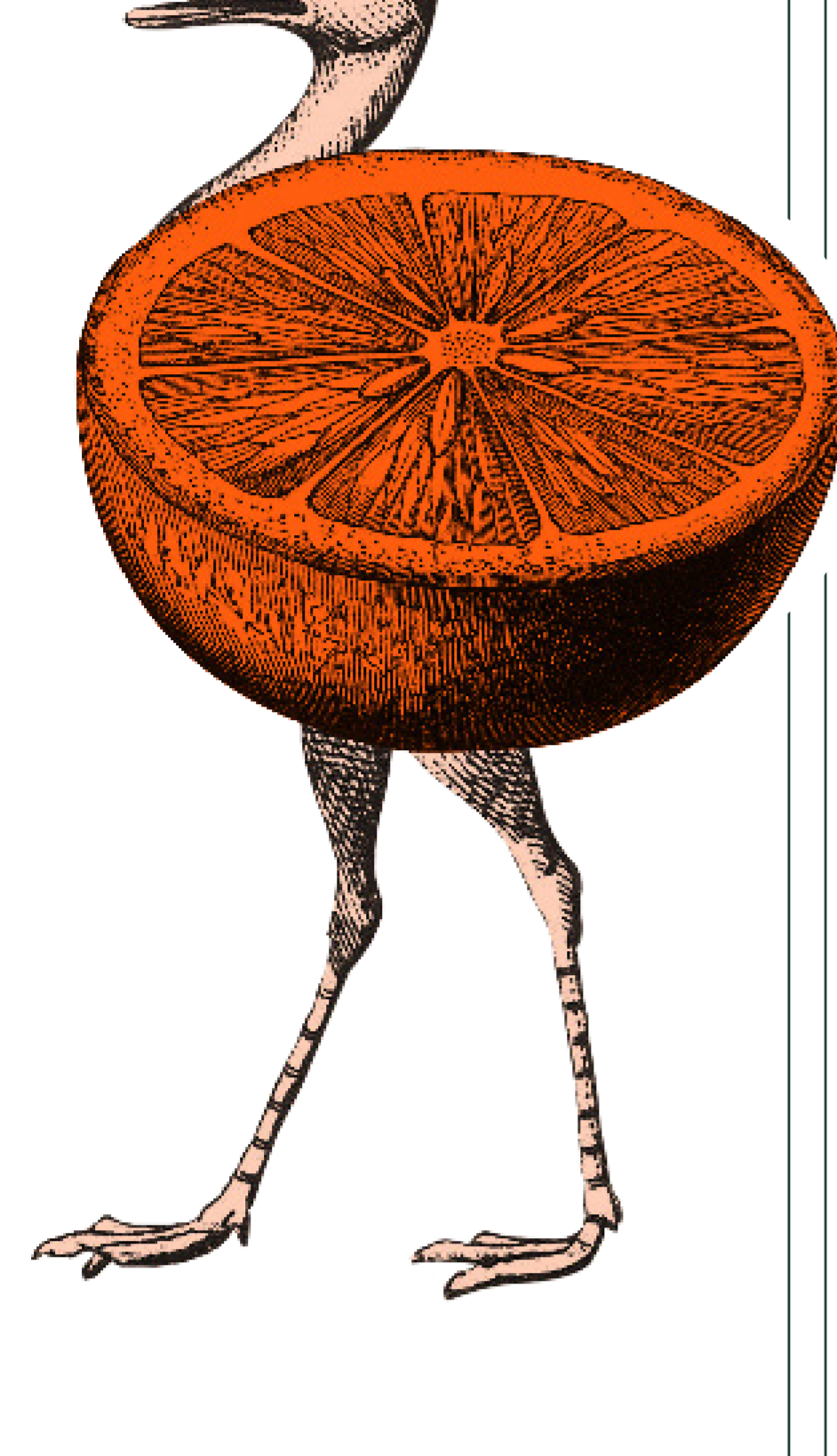
Vodka infusée au piment Chipotle, Citron, Ginger Beer



**MALA LECHE** 16cl "Doux et accueillant comme une couette en plume" 8.50

Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée

## SANS ALCOOL



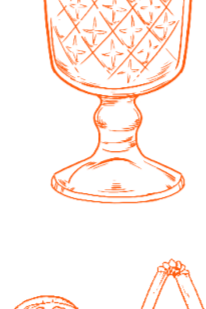
**YUZU LIMONADA** 20cl 4.50

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



**ICE TEA CASERO** 20cl 4.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, 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



**ISABELA SOUR** 17cl "Plus efficace que tes remèdes de grand mère" 9.00

Gin, Liqueur de Fleur de Sureau, Citron Vert, Jus de Poire, Blanc d'Oeuf



**OAXACAN NEGRONI** 8cl "Para todo mal, mezcal" 9.50

Mezcal, Martini Rouge, Campari



**PISCO N' ROSES** 13cl "Rock'n'love, baby" 9.50

Pisco, Liqueur de Fleur de Sureau, Citron Vert, Sirop de Rose, Blanc d'Oeuf



**EXOTICO FROZEN MARGARITA** 15cl "Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !" 9.50

Tequila, Triple Sec, Purée d'Ananas, Sirop de Mangue, Citron Vert



**CAÏPI GRANDE** 50cl 34.00

Cachaça infusée au Piment Arbol, Purée de Passion, Citron vert

3/4 personnes



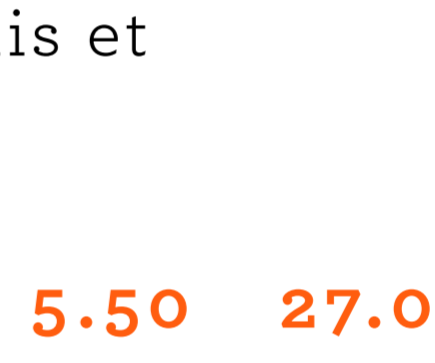
**AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus

3/4 personnes

## VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

### ROUGE



12.5cl 75cl

**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

Cutivées 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

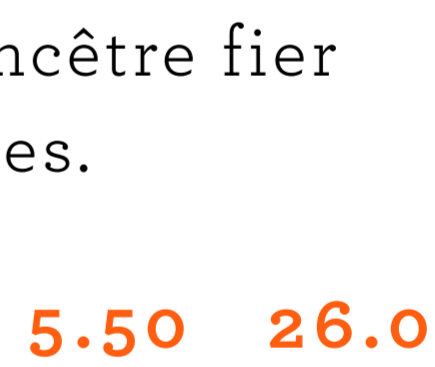
Un des rares vins rouges sur les terroirs de Pouilly. Précis, élégant, avec une cerise fraîche et marquée. Un léger côté silex apporte une belle finesse !

**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, tuié, avec de belles notes fumées qui continueront de se déployer à travers les âges

### BLANC



12.5cl 75cl

**BORDEAUX Chibaou** 5.00 23.00

Chibaou Blanc, Sauvignon - 2023

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

**LANGUEDOC AOC Cabardès** 5.50 26.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

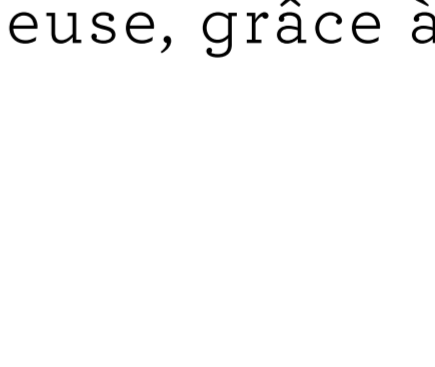
Un chardonay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant. La grande sœur d'Eve à la carte des rouges !

**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 élancée et la finale donne de belles notes salines.

### ROSÉ



12.5cl 75cl

**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.

## 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 chardonay pour la finesse, le pinot noir pour la puissance et l'élégance.

## 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

**BIÈRE 0%** • Bière bouteille 5.00

Blonde - Brassée artisanalement dans le Grand Paris 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, Rooibos, Camomille

**CAFÉ EXPRESSO** ..... 1.90

**CAFÉ ALLONGÉ** ..... 2.00

**CAFÉ LATTE** ..... 3.00

**CAPPUCCINO** ..... 3.50

**CHOCOLAT CHAUD** ..... 3.50

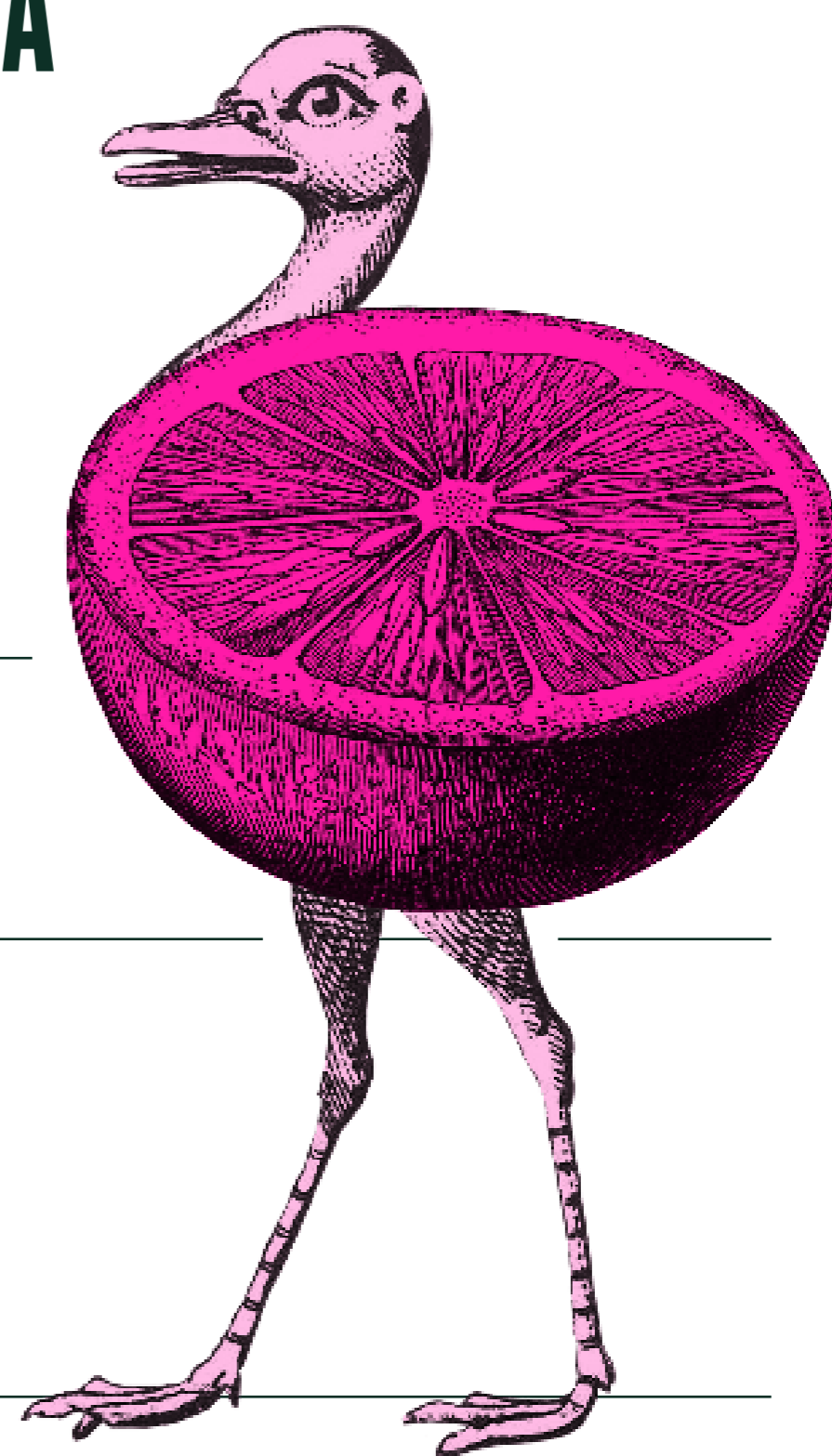
# TIGERMILK

## 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 = 27€

## SALÉ

**SAVOURY PANCAKES** • Montagne de pancakes tartinés de cream cheese chipotle, dés butternut rôti, bacon croustillant et noisettes concassées, servis avec un pot de sirop d'érable

**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, mesclun, coriandre

**AMARILLO SALMON MUFFIN** • Saumon fumé, English muffin, Aji Amarillo, cream cheese épicé, patate douce, crème jalapeño, grenade, coriandre

**CHIMI CARNITAS BUN** • Bun brioché, porc effiloché, cuisson lente, guacamole, sauce chimichurri, 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. bacon crispy (+2€)

Supp. saumon fumé (+3€)

## SUCRÉ

**BRIOCHE PERDUE** • Brioche façon pain perdu, crème fouettée, myrtille, caramel

**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, miel

**CHEESECAKE** • Speculoos, Dulce de Leche

## BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA 20cl

INFUSION TROPICALE 20cl

HOMEMADE LEMONADE 20cl

## CAFÉ & THÉ

ESPRESSO — LATTE

ALLONGÉ — CAPPUCCINO

CHOCOLAT CHAUD

THÉ NOIR Bio • Earl Grey

THÉ VERT Bio • Nature, Jasmin

INFUSION Bio • Camomille

**SPECIALS (+2€)** • Chai Latte, Matcha Latte, Moka



## SPECIAL DRINKS

**PALOMA** • Tequila, Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Jus de Citron Vert 20cl 6.00

**BLOODY MARIA** • Vodka, infusée au piment Chipotle, Jus de Tomato, Epices, Citron Vert 20cl 8.50

**VIRGIN BLOODY MARIA** • Jus de tomate, Piment, Epices, Citron Vert 20cl 5.00

**KIWI-GINGER** • Kiwi, Gingembre Citron, Eau Gazeuse 20cl 6.00

**PIÑA VIRGINA** • Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Coco 20cl 6.00

**VIRGIN-GIN MULE** • Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer 27cl 6.50