

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.

nous tenons à votre disposition la liste des allergènes et la composition des produits est susceptible de changer

SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE   **6.50**

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    **7.00**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

I'M ON A DATE QUESADILLA  **7.00**

Petite quesadilla aux champignons de saison marinés, crème chipotle, mozzarella & cheddar fondus dans une tortilla, grillé à la plancha. Accompagné de pickles d'oignons rouges, parmesan et salsa roja.

COCHINITA QUESADILLA **7.50**

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 ! Accompagné de pickles d'oignons rouges, parmesan et salsa roja.

SALMON CEVICHITO **8.50**

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

TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2)   **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)   **6.00**

Cochon effiloché cuit toute la nuit, sauce chimichurri, pico de gallo, pickles d'oignons rouges & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

POLLO (PAR 2)   **6.50**

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



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE  **15.00**

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

AMARILLO   **16.00**

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.

SALMON MÓN MÓN   **16.50**


Ceviche de saumon, suprêmes d'orange, leche de tigre et crème jalapeños. Un peu de pico de gallo, des pickles d'oignon rouge, et de la coriandre fraîche. Servi avec des patates douces rôties bien fondantes et leur mayo chipotle.

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.

COSTILLAS DE LA MADRE **18.00**

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



Y MÁS

POLLO CHEESEBURGER  **15.50**

Bun bien doré, poulet effiloché, mariné aux épices maison pour toujours plus de plaisir. Salsa roja, 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)

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.

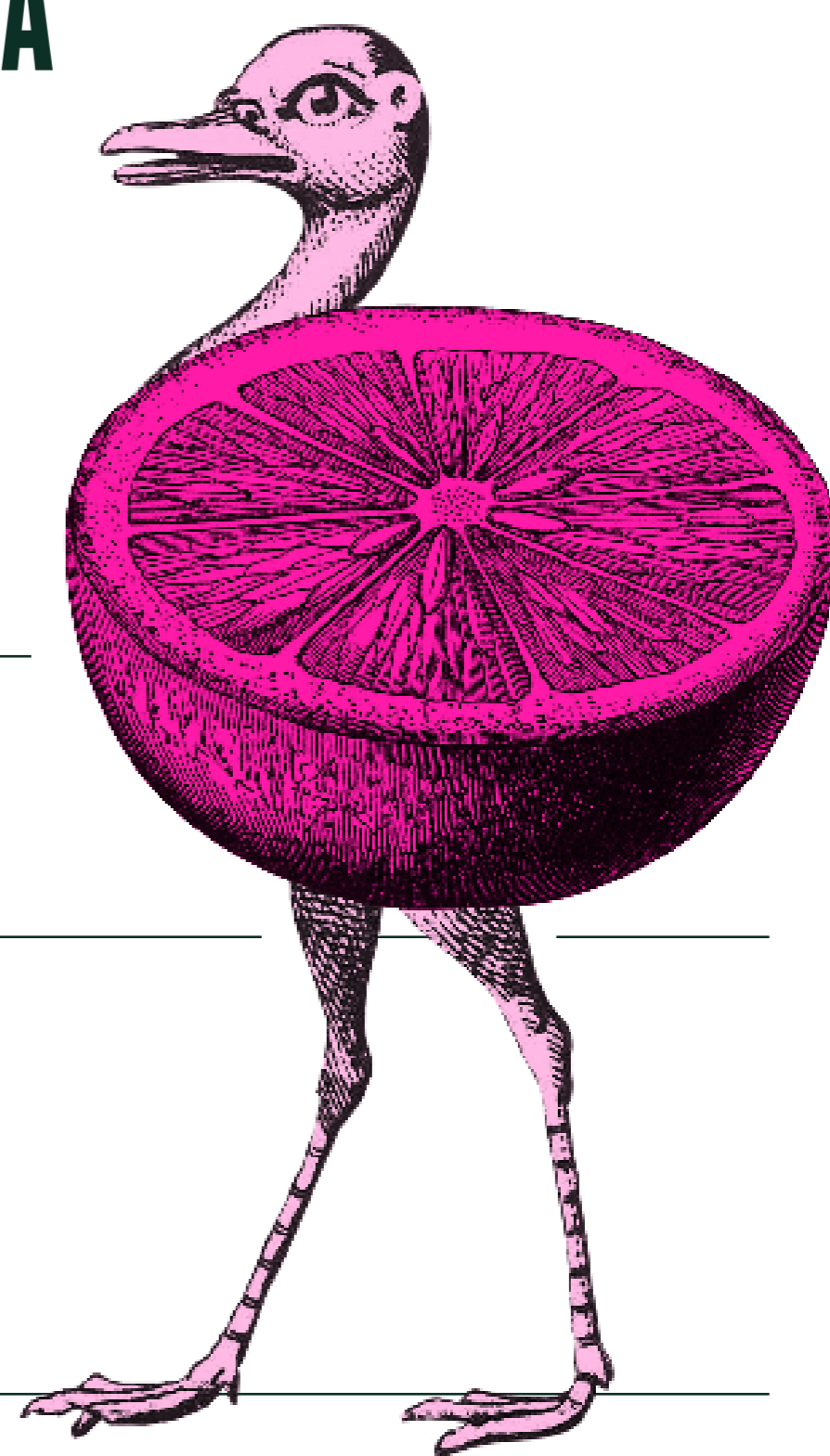
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   **5.50**

Mousse au chocolat, pointe de fleur de sel et noisettes concassées caramélisées.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **6.50**

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

CHARLOTTE MARACUJA **6.50**

Délicieuse charlotte nappée de coulis de fruit de la passion.

BRIOCHE PERDUE **6.50**

Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes concassées caramélisées



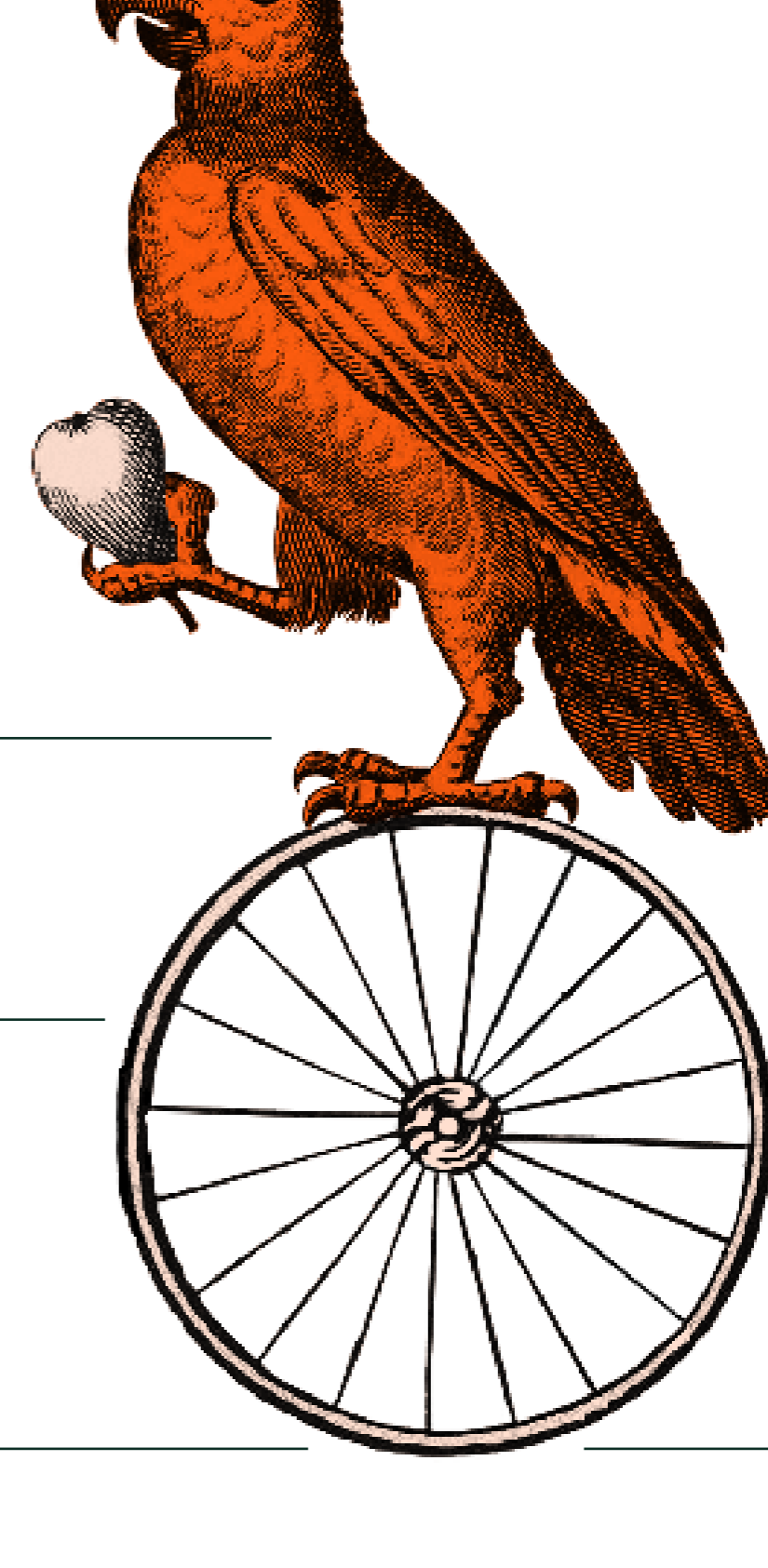
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

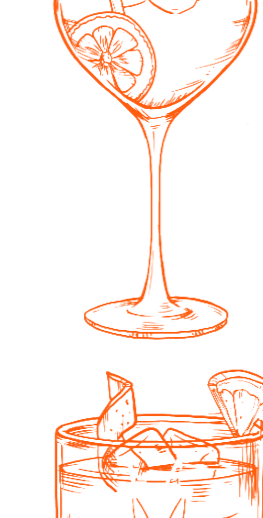
SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE

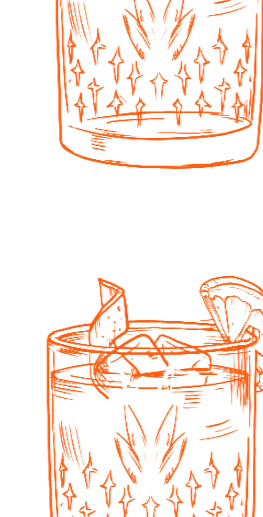


COCKTAILS



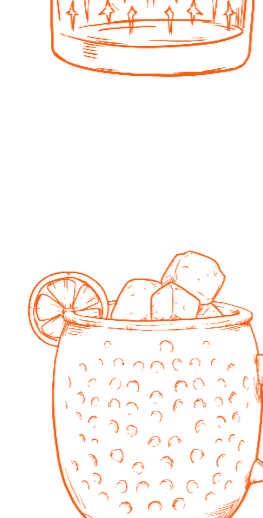
TIGER-SPRITZ 16cl "Un Italiano en Mexico" 9.50

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



MARGARITA LOCA 10cl "La vida loca" 9.00

Tequila, Triple Sec, Sirop de Cerise, Citron Vert



CAÏPICABANA 10cl "Frais & Exotique : Joga Bonito !" 9.00

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



CHILI BOOM MULE 22cl "Fais pas ta tête de Mule" 9.50

Vodka infusée au piment Chipotle, Citron, Ginger Beer

SANS ALCOOL



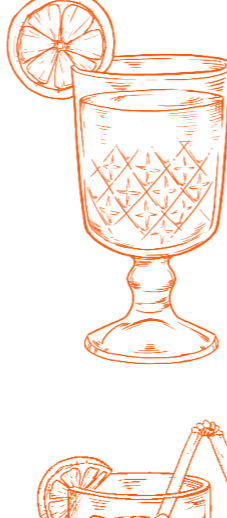
YUZU LIMONADA 20cl 5.50

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



ICE TEA CASERO 20cl 4.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



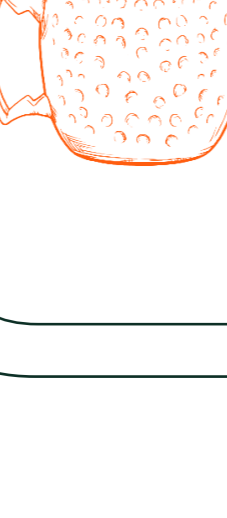
KIWI GINGER 6.00

Sirop de Kiwi, Gingembre, Citron Vert, Eau Pétillante



PIÑA VIRGINA 20cl 6.50

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



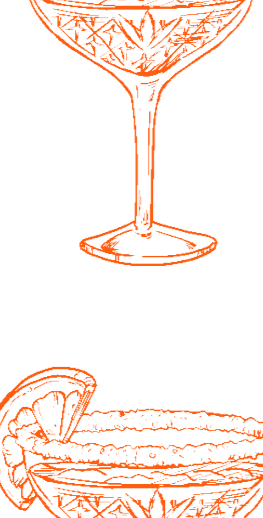
VIRGIN-GIN MULE 27cl 7.00

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



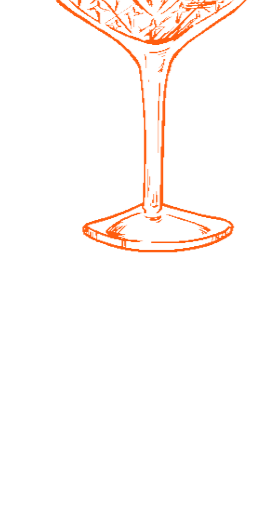
ISABELA SOUR 17cl "Plus efficace que tes remèdes de grand mère" 10.50

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



PISCO N' ROSES 13cl "Rock'n'love, baby" 10.00

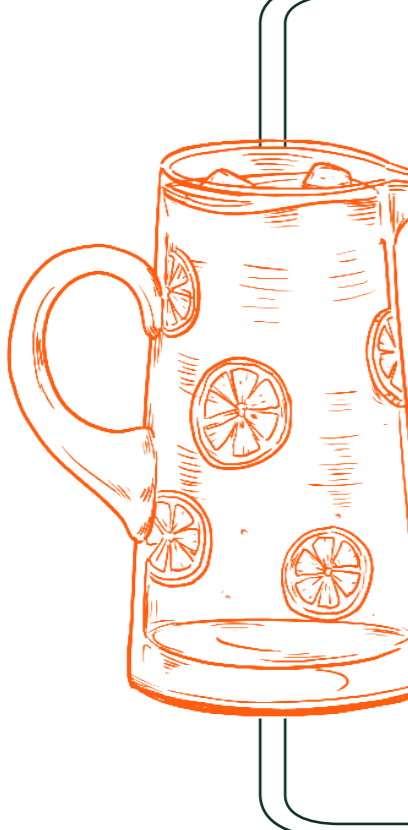
Pisco, Liqueur de Fleur de Sureau, Citron Vert, Sirop de Rose, Blanc d'Oeuf



EXOTICO FROZEN MARGARITA 15cl 10.00

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

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



CAÏPI GRANDE 50cl 35.00

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

3/4 personnes

MARGARITA LOCA GRANDE 50cl 35.00

Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop de Cerise

3/4 personnes

VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

ROUGE

LANGUEDOC - IGP PAYS D'OC 5.50 23.00

Maison Ventenac, Eve - 2022

SUD OUEST - MADIRAN 6.00 28.00

Alain Brumont, Petit Gascon - 2019

CHILI - CARMENERE 6.50 30.00

Errazuriz, Aconcagua Valley - 2022

BOURGOGNE - PINOT NOIR — 39.00

Champs Fleury, NM - 2022

BORDEAUX - ST EMILION GRAND CRU — 45.00

Ascumbas, Le A - 2018

BLANC

BORDEAUX - CHIBAUO 5.50 24.00

Chibauo Blanc, Sauvignon - 2023

LANGUEDOC - CHARDONNAY 6.00 27.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 5.50 24.00

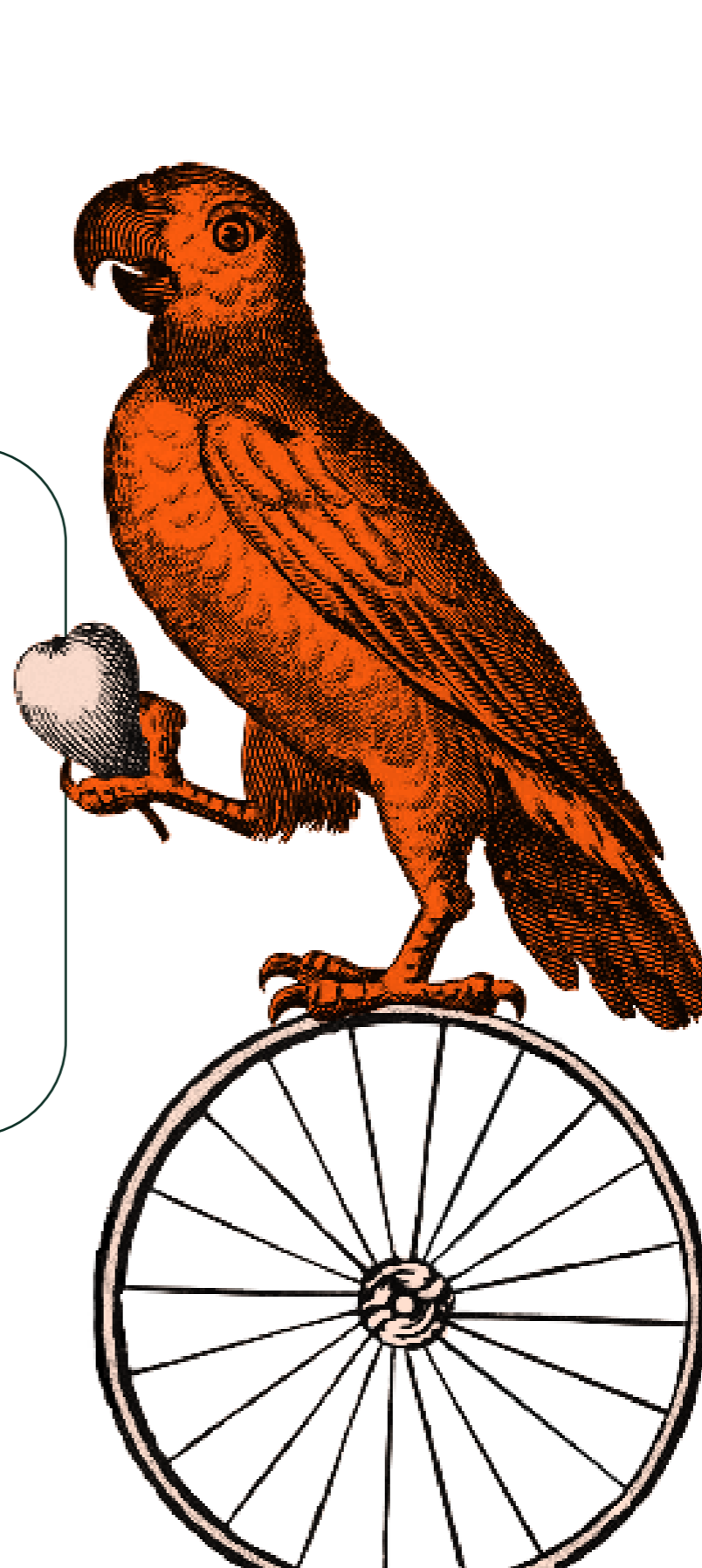
Domaine de la Chavette - 2023

BULLES

VINO SPUMANTE

Verre 6.50

Bouteille 29.00



BIERE

TRIPEL BERTHA • Brussels Beer Project • 5.00

Bière bouteille, Blanche triple 7° 33cL

JUNGLE JOY • Brussels Beer Project • 5.00

Bière bouteille, Fruitée 6.6° 33cL

LAZY PANDA • Brussels Beer Project • 5.00

Bière bouteille, Lager 4.9° 33cL

DELTA IPA • Brussels Beer Project • 5.00

Bière bouteille, Indian Pale Ale 6.5° 33cL

PICO BELLO 0% • Brussels Beer Project • 4.50

Bière bouteille, Bière sans alcool 33cL

EAU

PLATE 75cl..... 3.00

PETILLANTE 75cl..... 3.00

THE, CAFE

THE NOIR, THE VERT, INFUSION 2.50

Vert, Vert Jamsin, Earl Grey, Rooibos, Camomille

EXPRESSO 1.90

ALLONGE 2.00

LATTE..... 3.00

CAPPUCCINO..... 3.50

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

FOLLOW US!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



WE ARE CASHLESS!

CREDIT CARD, CONTACTLESS, QR CODE, MEAL VOUCHERS

Safer for us and for you ; faster service ;
More time to serve you, less time spent counting.

we provide you with the list of allergens and the composition
of the products is likely to change

SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE  GF 6.50

Avocados received every morning, crushed on demand, diced red onions and tomatoes, lemon and olive oil. Served with Tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE   GF 7.00

Guacamole, Salsa Rocoto, Tortilla chips.

I'M ON A DATE QUESADILLA  7.00

Seasonal mushrooms, mozzarella, cheddar, chipotle mayonnaise, red onion pickles, parmesan and salsa roja

COCHINITA QUESADILLA 7.50

Cochinita Pibil is a slow-cooked marinated pork inside a wheat tortilla with cheese, grilled on the placha. Served red onions pickles, grana padano and salsa roja.

SALMON CEVICHITO 8.50

Diced salmon marinated in a Nikkei leche de tigre. Red onion pickles, sesame seeds & fresh coriander.



TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2)  GF 6.00

Roasted sweet potato, pico de gallo, jalapeño cream, corn tortilla, pomegranate & fresh cilantro.

CARNITAS (PAR 2)  GF..... 6.00

Slow cooked pulled pork, chimichurri sauce, fresh cilantro, corn tortilla, pico de gallo, red onion pickles.

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

Pulled free-range chicken, Salsa Chile de Arbol, corn tortilla and fresh cilantro.

CEVICHE

TIGERMILK CEVICHE GF15.00

MSC Pollack, leche de tigre with coconut milk, mango, pomegranate, fresh cilantro, red onion pickles, served with roasted sweet potatoes.

AMARILLO  GF16.00

MSC Pollack marinated in a leche de tigre with aji amarillo. Avocado cream, crunchy hazelnuts, pico de gallo, pomegranate, roasted sweet potatoes and fresh cilantro.

SALMON MÓN MÓN  GF16.50


Salmon ceviche with orange supremes, leche de tigre, jalapeño cream, pomegranates, red onion, roasted sweet potatoes, fresh cilantro & lime.

ASADOS

ROASTED CALABAZA  GF 14.50

Roasted butternut squash stuffed with jalapeño cream quinoa. Aji Amarillo, feta, pomegranates & avocado cream.

EL COLIFLOR  GF 15.50

A beautiful steak of marinated and roasted cauliflower, on houmous verde. Avocado cream or chimichurri sauce , aji amarillo, pomegranates for a sweet touch, crushed hazelnuts.

COSTILLAS DE LA MADRE 18.00

500g of pork ribs cooked every night just for you, served with roasted baby potatoes and caliente chipotle mayo.

CARNE ASADA GF 18.50

Marinated beef flank steak, chimichurri salsa, served with roasted baby potatoes and caliente chipotle mayo.

Y MÁS

POLLO CHEESEBURGER 15.50

Potato bun, shredded chicken, marinated with homemade spices. Salsa roja, matured cheddar, red onion pickles & baby greens. Served with roasted potatoes, sweet potatoes and caliente chipotle mayo.

+ guacamole (+2.50)

CHEESY BIRRIA QUESADILLA.....15.90

Quesadilla with triple cheese and shredded beef, stewed for a long time and with a lot of love, served with a little meat stock to dip your cheesy quesadilla in.

A little cilantro for freshness, and a salad of baby greens and pomegranates for a clear conscience.

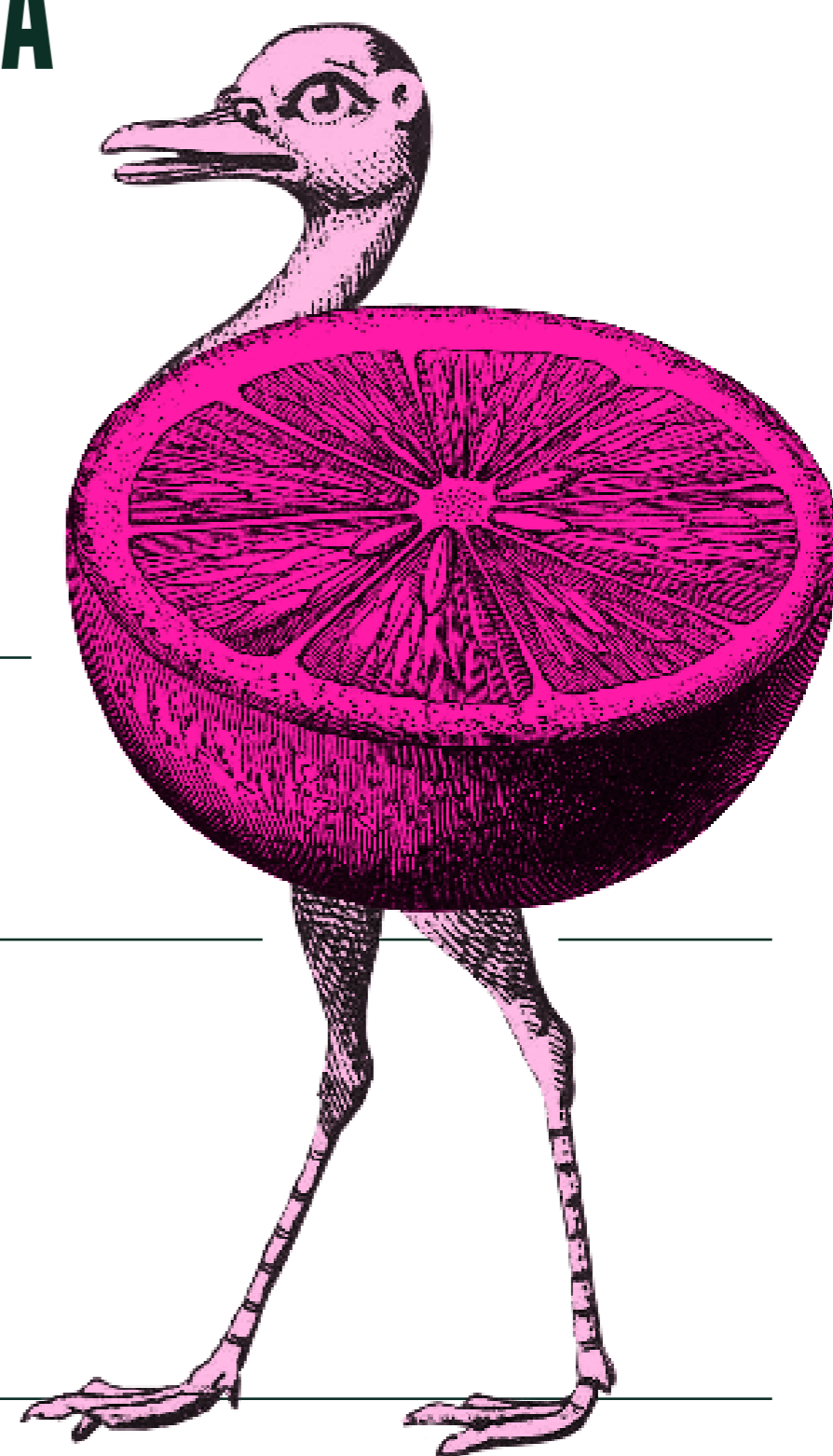
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   **5.50**

Chocolate mousse with a hint of fleur de sel, roasted caramelized hazelnuts

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **6.50**

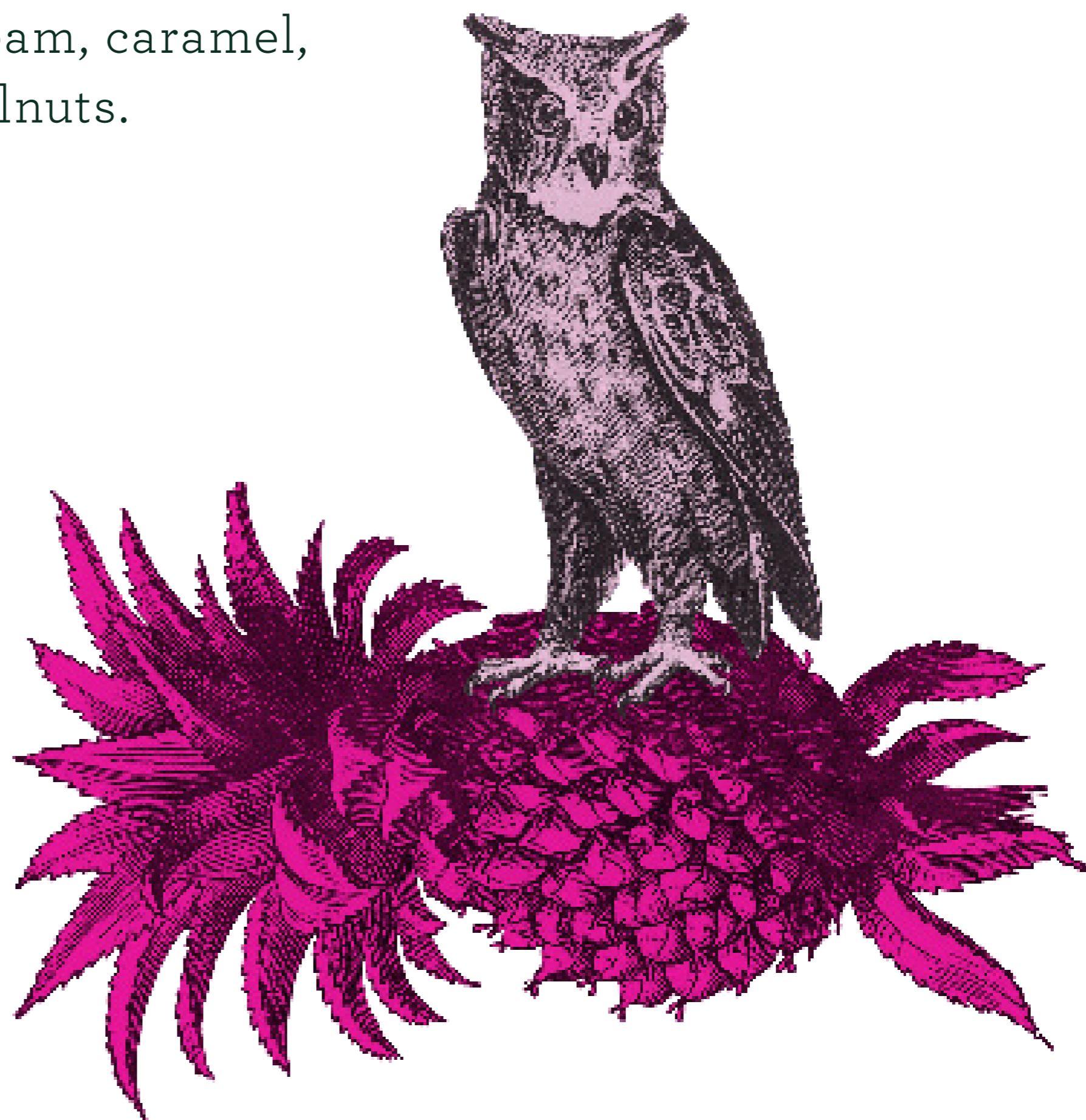
Speculoos, dulce de leche.

CHARLOTTE MARACUJA **6.50**

Charlotte cake topped with passionfruit coulis

BRIOCHE PERDUE **6.50**

French toast, whipped cream, caramel, caramelized roasted hazelnuts.



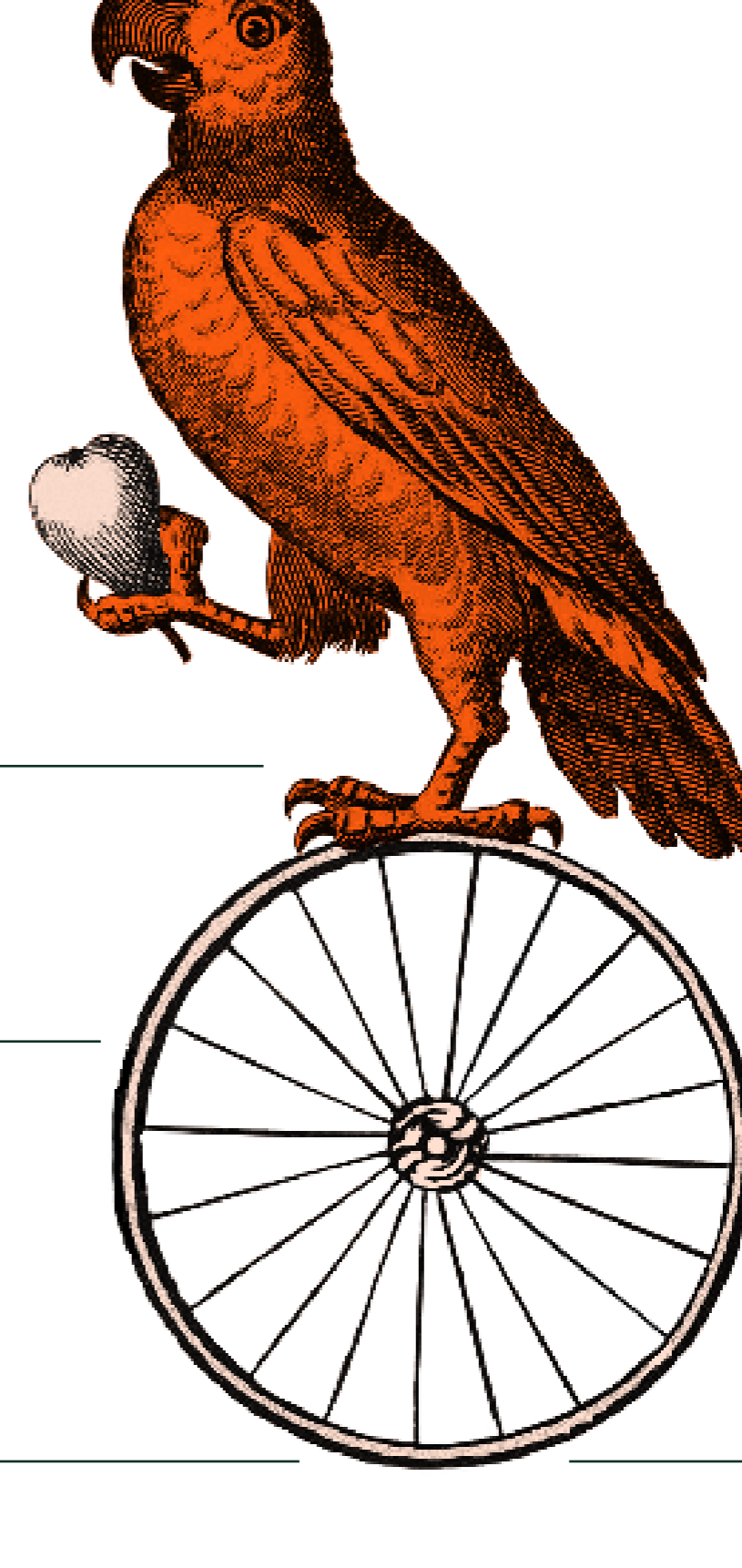
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

FOLLOW US!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  ORGANIC  BIODYNAMICS

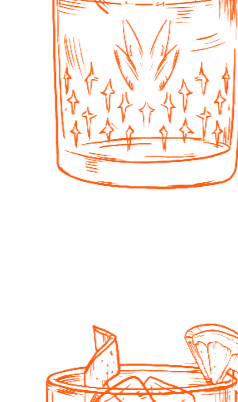


COCKTAILS



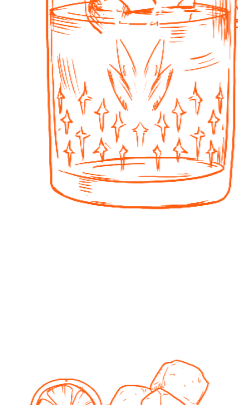
TIGER-SPRITZ 16cl 9.50

Aperol, Yuzu Purée, Pêche Syrup, Prosecco, Soda Water



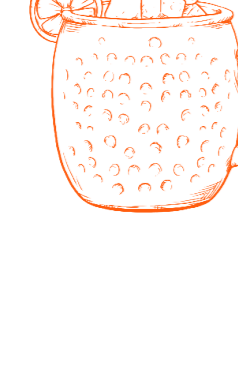
MARGARITA LOCA 10cl 9.00

Tequila, Triple Sec, Cheery Syrup, Lime



CAÏPICABANA 10cl 9.00

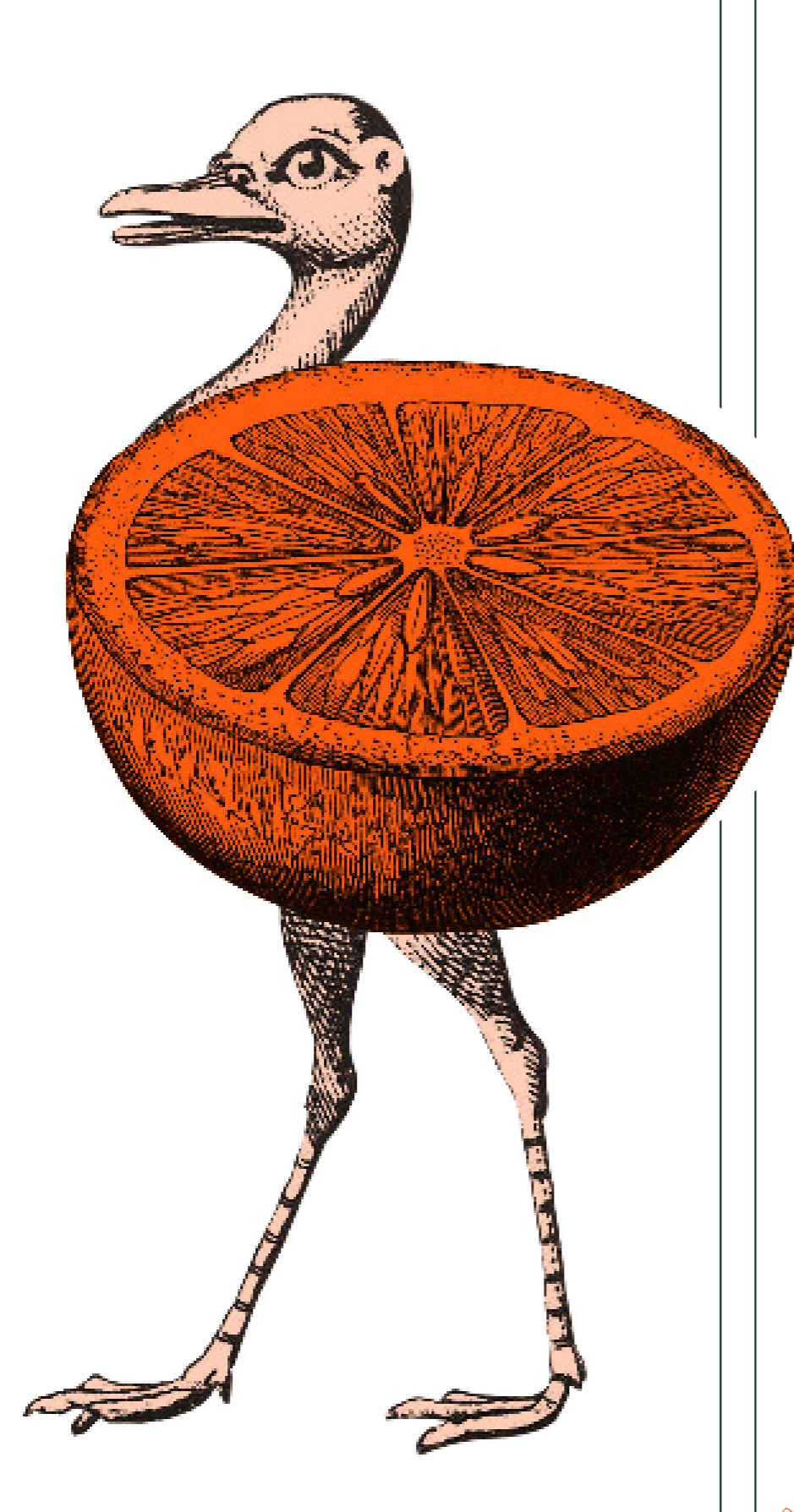
Cachaça infused with Arbol chili, Passionfruit Purée, Lime



CHILI BOOM MULE 22cl 9.50

Vodka infused with Chipotle chili, Lime, Ginger Beer

VIRGINS



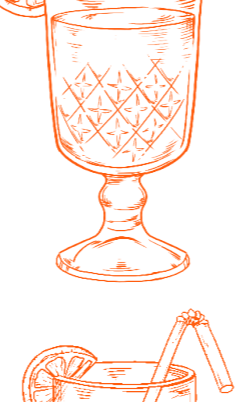
YUZU LIMONADA 20cl 5.50

Yuzu Puree, Peach Syrup, Lime, Soda Water



ICE TEA CASERO 20cl 4.50

Black Tea, Ginger Syrup, Peach, Lime



KIWI GINGER 20cl 6.00

Kiwi Syrup, Ginger, Lime Juice, Soda Water



PIÑA VIRGINA 20cl 6.50

Pineapple Juice, Lime, Coconut



VIRGIN-GIN MULE 27cl 7.00

Apple Juice, Raspberry, Lime, Ginger Beer



ISABELA SOUR 17cl 10.50

Gin, Elderflower Liqueur, Lime, Pear Juice, Egg White



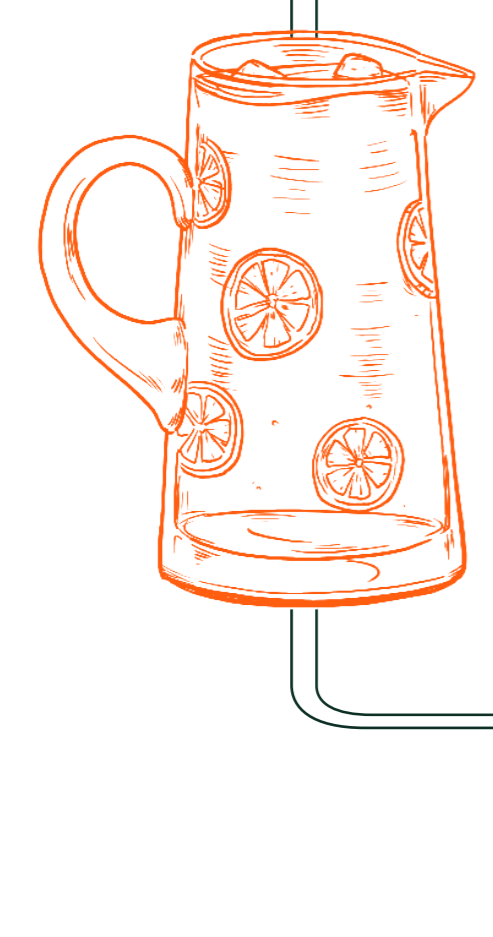
PISCO N' ROSES 13cl 10.00

Pisco, Elderflower Liqueur, Lime, Rose Syrup, Egg White



EXOTICO FROZEN MARGARITA 15cl 10.00

Tequila, Triple Sec, Pineapple Syrup, Mango Syrup, Lime



CAÏPI GRANDE • 50cl 35.00

Cachaça infused with Arbol chili, Passionfruit Purée, Lime

3/4 people

MARGARITA LOCA GRANDE • 50cl 35.00

Tequila, Triple Sec, Lime, Cherry Syrup

3/4 people

RED, WHITE, ROSÉ WINES

RED



LANGUEDOC - IGP PAYS D'OC 5.50 23.00

Maison Ventenac, Eve - 2022

SUD OUEST - MADIRAN 6.00 28.00

Alain Brumont, Petit Gascon - 2019

CHILI - CARMENERE 6.50 30.00

Errazuriz, Aconcagua Valley - 2022

BOURGOGNE - PINOT NOIR — 39.00

Champs Fleury, NM - 2022

BORDEAUX - ST EMILION GRAND CRU — 45.00

Ascumbas, Le A - 2018

WHITE



BORDEAUX - CHIBAOU 5.50 24.00

Chibaou Blanc, Sauvignon - 2023

LANGUEDOC - CHARDONNAY 6.00 27.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

ROSÉ



CÔTES DE PROVENCE 5.50 24.00

Domaine de la Chavette - 2023

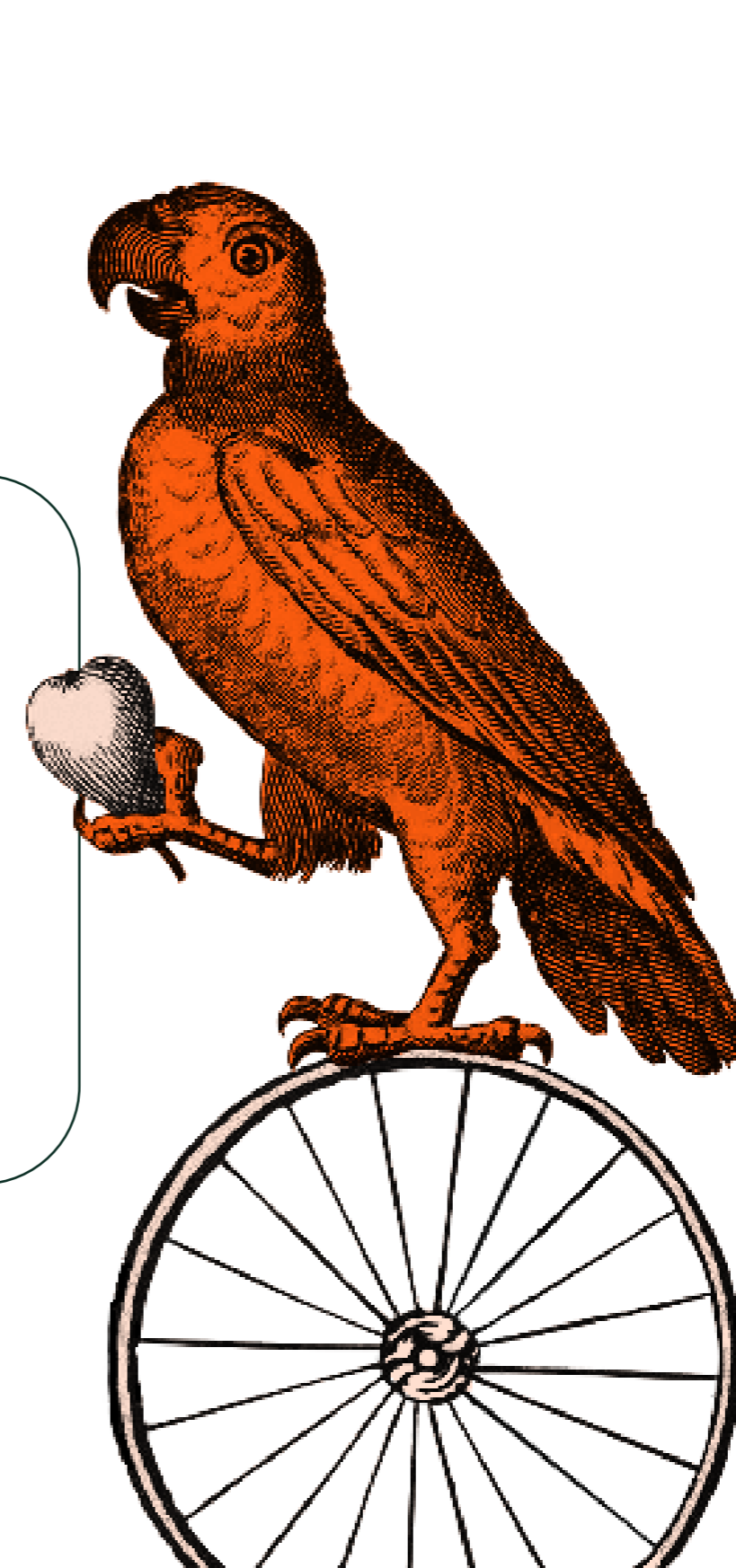
BUBBLES



VINO SPUMANTE

Glass 6.50

Bottle 29.00



BEER



TRIPEL BERTHA • Brussels Beer Project • 5.00

Bottled beer, Triple White 7° 33cL

JUNGLE JOY • Brussels Beer Project • 5.00

Bottled beer, Fruity 6.6° 33cL

LAZY PANDA • Brussels Beer Project • 5.00

Bottled beer, Lager 4.9° 33cL

DELTA IPA • Brussels Beer Project • 5.00

Bottled beer, Indian Pale Ale 6.5° 33cL

PICO BELLO 0% • Brussels Beer Project • 4.50

Bottled beer, alcohol-free beer 33cL

WATER

STILL 3.00

SPARKLING 3.00

TEA, COFFEE

BLACK TEA, GREEN TEA, INFUSION 2.50

Green, Green Jasmine, Earl Grey, Rooibos, Chamomile

ESPRESSO..... 1.90

LONG BLACK..... 2.00

LATTE..... 3.00

CAPPUCCINO..... 3.50



Saturday : 11:30 AM - 3 PM • Sunday : 11 AM - 3 PM

BRUNCH



1 SAVOURY + 1 SWEET + 1 HOT DRINK + 1 COLD DRINK = 29€

SAVOURY

HUEVOS RANCHEROS ✓ • Scrambled eggs, guacamole, grana padano, pico de gallo, salsa roja, jalapeño sour cream, wheat tortilla, cilantro

BIG BREAKFAST QUESADILLA ✓ • Wheat tortilla, scrambled eggs, cheddar sauce, chipotle mayo, pico de gallo, grana padano, salad, cilantro

AMARILLO SALMON MUFFIN • Smoked salmon, english muffin, Aji Amarillo, spicy cream cheese, roasted sweet potato, jalapeño sour cream, pomegranate, cilantro

CHIMI POLLO BUN • Potato bun, pulled chicken, guacamole, chimichurri sauce, red cabbage coleslaw, cilantro

AVOCADO TOAST ✓ • Sourdought bread, guacamole, poached egg, Aji Amarillo, pico de gallo, roasted sweet potato, jalapeño sour cream, pomegranate, cilantro

+3€ extra smoked salmon

SWEET

BRIOCHE PERDUE • French toast brioche, whipped cream, caramel, blueberries

P.B.B PANCAKES ✓ • Peanut butter, banana, maple syrup

PANCAKES ORIGINALS • Seasonal fruits, whipped cream, maple syrup

GRANOBOWL ✓ • Cottage cheese, honey, blueberries, banana, pomegranate, granola

CHEESECAKE ✓ • Red fruit coulis, blueberries

DULCE WAFFLE • Waffle, Dulce de Leche, speculos, whipped cream

COLD DRINKS

HOMEMADE ICED TEA

TROPICAL INFUSION

HOMEMADE LEMONADE

HOT DRINKS

ESPRESSO — LONG BLACK

LATTE — CAPPUCINO

MOKA — CHOCOLATE

CHAI — MATCHA

BLACK TEA **BIO** • Earl Grey

GREEN TEA **BIO** • Plain, Jasmine

INFUSION **BIO** • Chamomile, Rooibos



SPECIAL DRINKS

PALOMA • Tequila, Grapefruit Juice, Soda Water, Lime Juice, Cane Syrup **6.00**

BLOODY MARIA • Chipotle infused Vodka, Tomato Juice, Spicy Mix, Lime Juice **8.50**

VIRGIN BLOODY MARIA • Tomato Juice, Spicy Mix, Lime Juice **5.00**

KIWI GINGER • Kiwi, Ginger, Lime Juice, Soda Water **6.00**

PIÑA VIRGINA • Pineapple Juice, Lime Juice, Coco Syrup **6.50**

VIRGIN-GIN MULE • Apple Juice, Raspberry Syrup, Lime Juice, Ginger Beer **7.00**



Samedi : 11h30 - 15h00 • Dimanche : 11h00 - 15h00

BRUNCH



1 SALÉ + 1 SUCRÉ + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE = 29€

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, grana padano, mesclun, coriandre

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

CHIMI POLLO BUN • Potato bun, poulet effiloché, guacamole, salsa 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

+3€ supp saumon fumé

SUCRÉ

BRIOCHE PERDUE • Brioche façon pain perdu, crème fouettée maison, caramel, myrtilles

P.B.B PANCAKES ✓ • Beurre de cacahuète, banane, sirop d'érable

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

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

CHEESECAKE ✓ • Coulis de fruits rouges, myrtilles

DULCE WAFFLE • Gaufre, Dulce de Leche, spéculoos, crème fouettée

BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA

TROPICAL INFUSION

HOMEMADE LEMONADE

CAFÉ & THÉ

ESPRESSO — LATTE

ALLONGÉ — CAPPUCINO

MOKA — CHOCOLAT

CHAI — MATCHA

THÉ NOIR **BIO** • Earl Grey

THÉ VERT **BIO** • Nature, Jasmin

INFUSION **BIO** • Camomille, Rooïbos



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 Vert, Eau Gazeuse **6.00**

PIÑA VIRGINA • Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Coco **6.50**

VIRGIN-GIN MULE • Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer **7.00**