

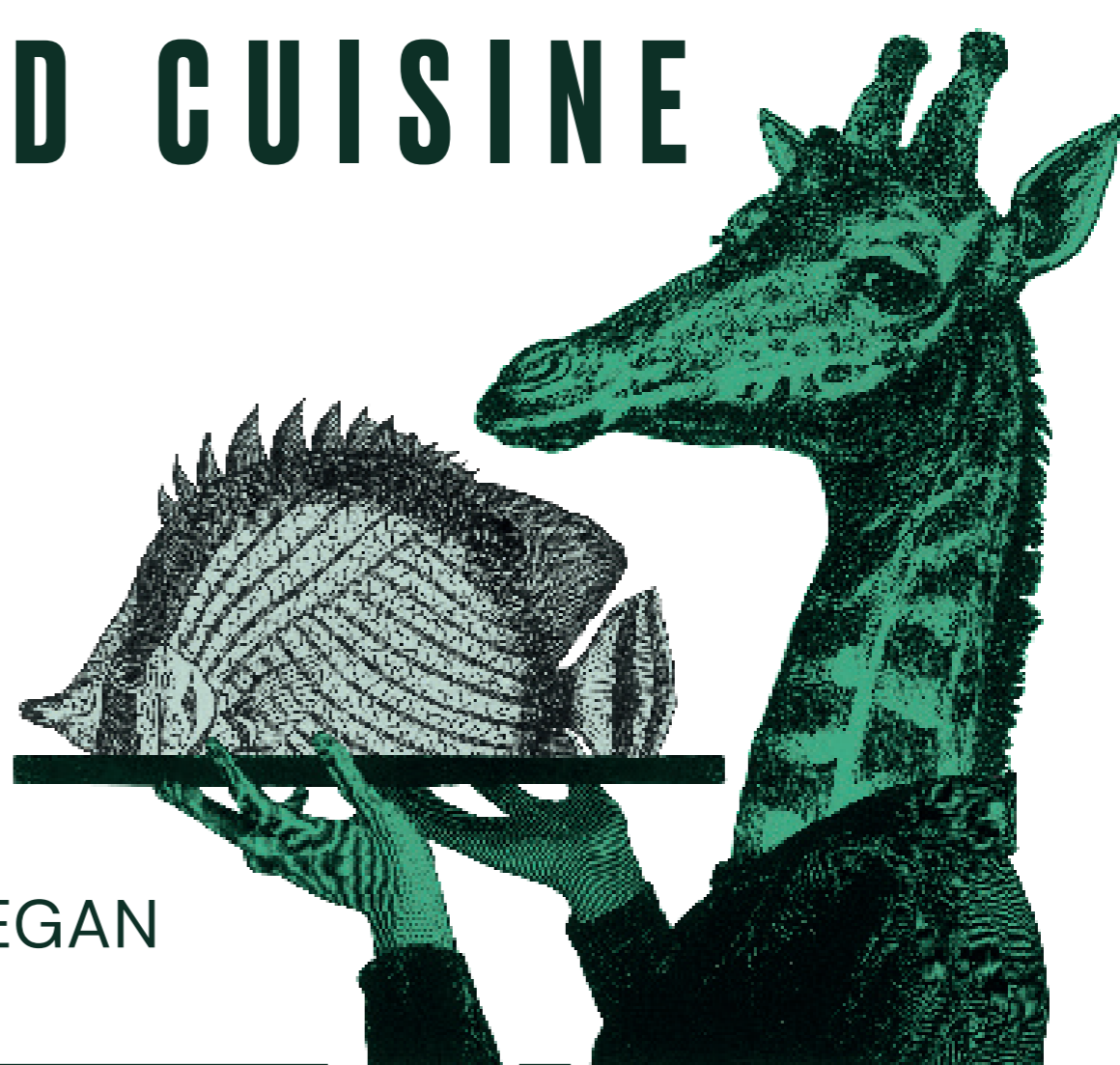
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

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 6.50

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   GF 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

MI QUESA ES TU QUESA 7.50

Petite quesadilla de poulet effiloché cuit tout doucement avec des épices, posé sur du cheese. Accompagné de pickles d'oignons rouges, parmesan et salsa roja.

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

Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de triple cheese truffé sur la tête. Carpaccio de truffe, coriandre fraîche.

TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2)  GF 6.00

Celui que tu peux sous estimer, à tort. Patate douce ultra fondante, pico de gallo, crème jalapeño, galette de maïs jaune, grenade & coriandre.

POLLO (PAR 2)  GF 6.50

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

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, aioli jalapeño et coriandre.

TUNA TOSTADA GF 6.50

Aïe aïe aïe, difficile de pas en reprendre une après avoir commandé la première. Galette de maïs frite, guacamole, tartare de thon à l'aioli jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre.



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE GF14.50

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

AMARILLO  GF15.00

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.

SALMÓN MÓN MÓN GF16.00

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

ASADOS

ROASTED CALABAZA  GF 15.00

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 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 qui sont servies avec qui nous feront mentir.

CARNE ASADA GF 18.50

Bavette de boeuf marinée, sauce chimichurri, petites pommes de terre rôties et chipotle mayo.



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 & patates douces rôties et sa caliente chipotle mayo. **+ guacamole (+2.50)**

CHEESY BIRRIA QUESADILLA15.90

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.

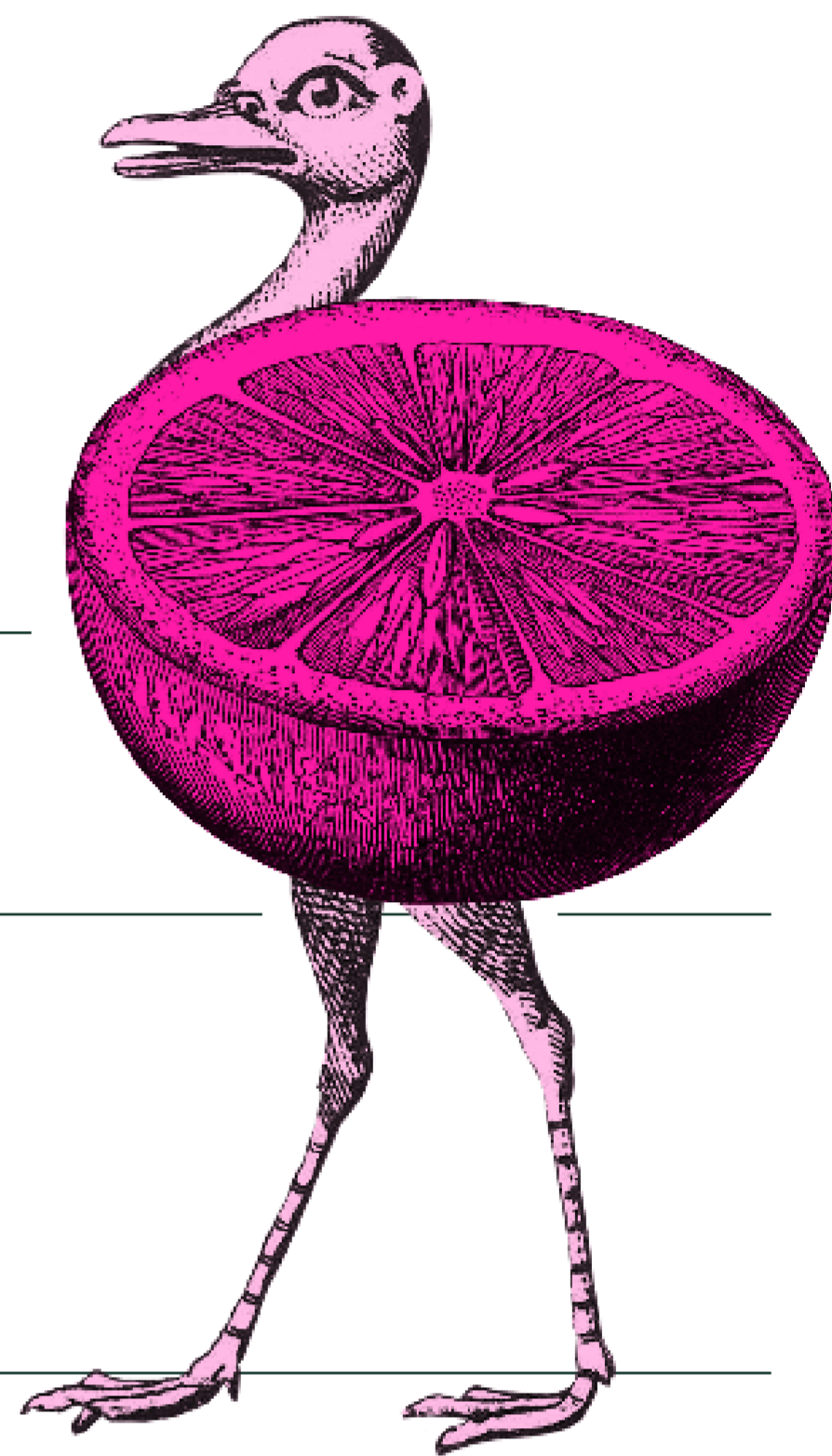
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   **6.00**

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **6.50**

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

BRIOCHE PERDUE **7.00**

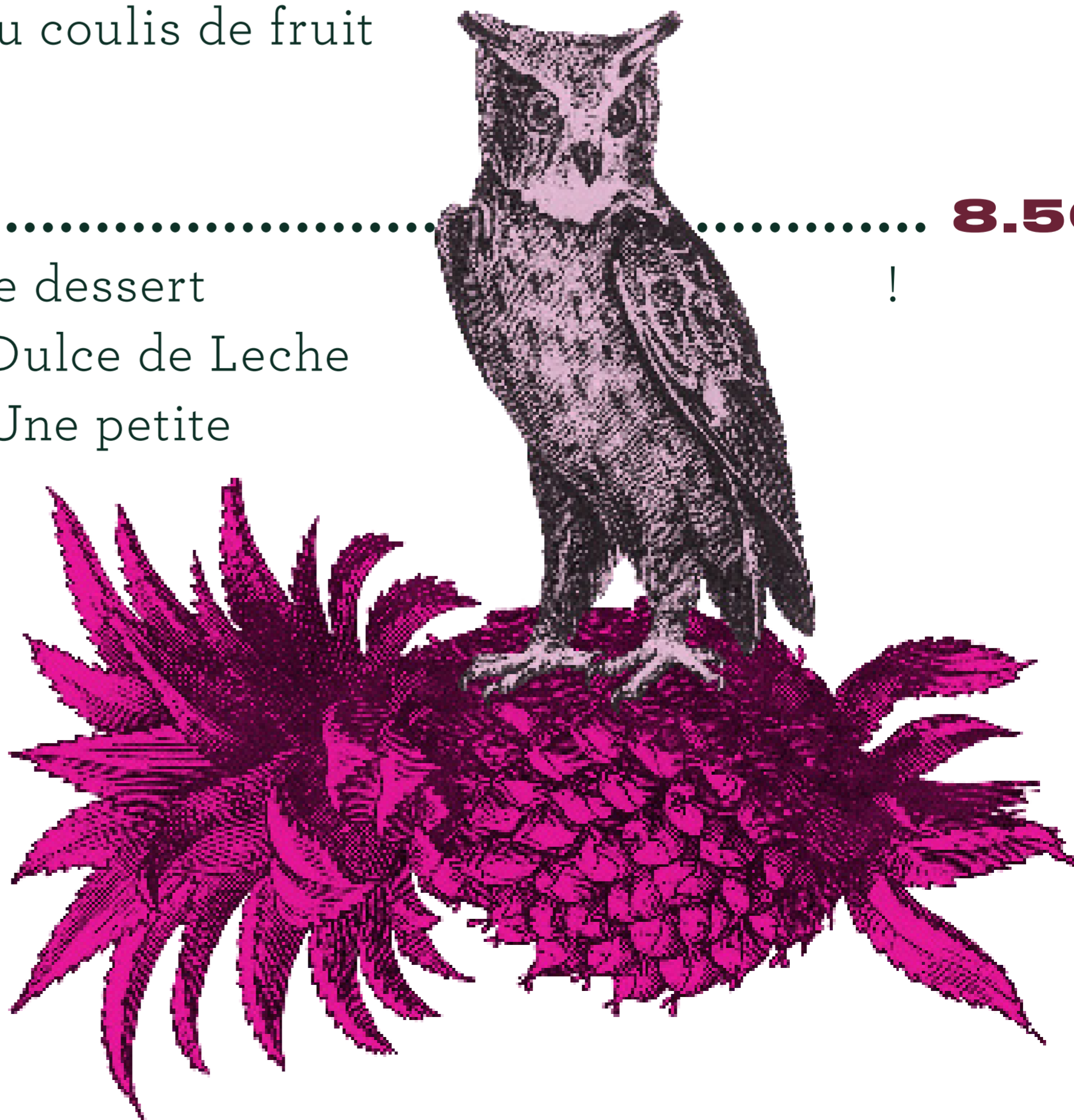
Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées.

TIRAMISU MARACUYA  **7.00**

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion.

MALA LECHE 16cl **8.50**

Un cocktail pensé pour le dessert
Rhum ambré, amaretto, Dulce de Leche
et lait d'amande grillée. Une petite
douceur.



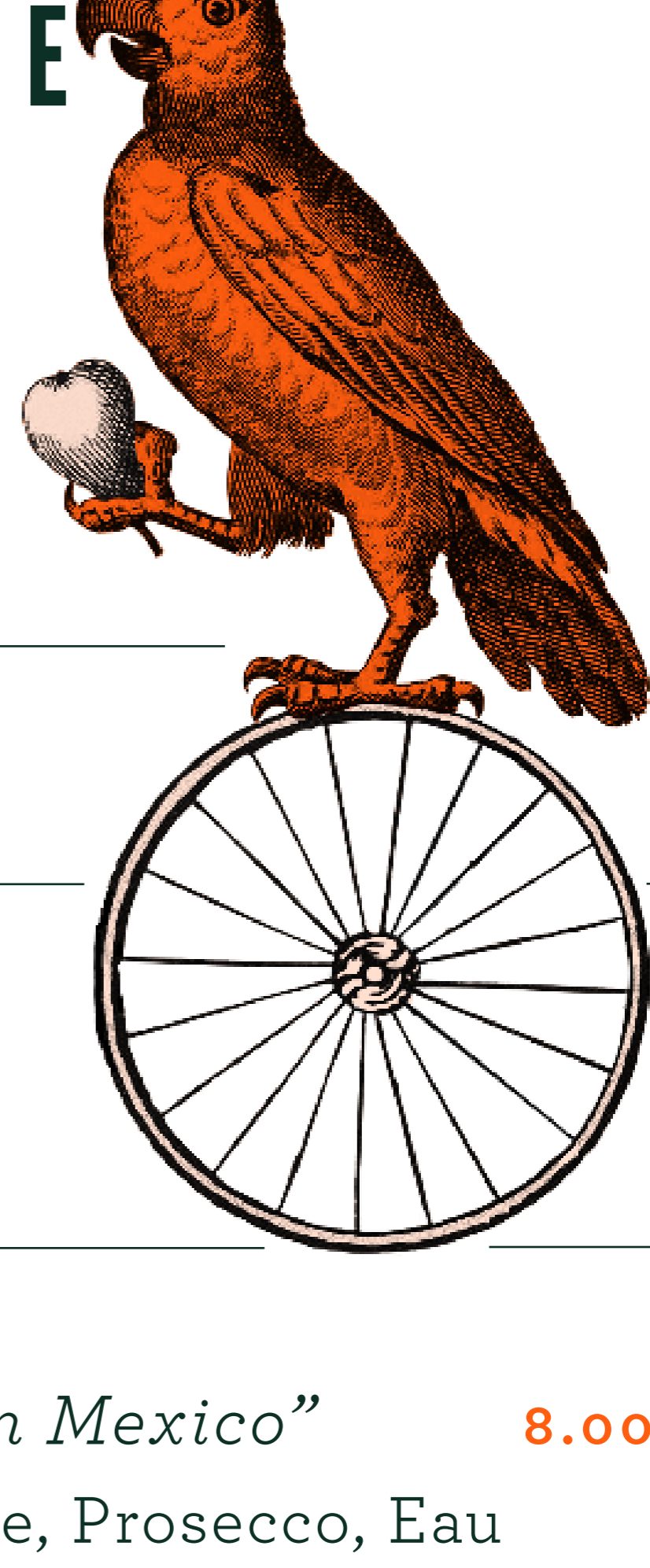
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 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

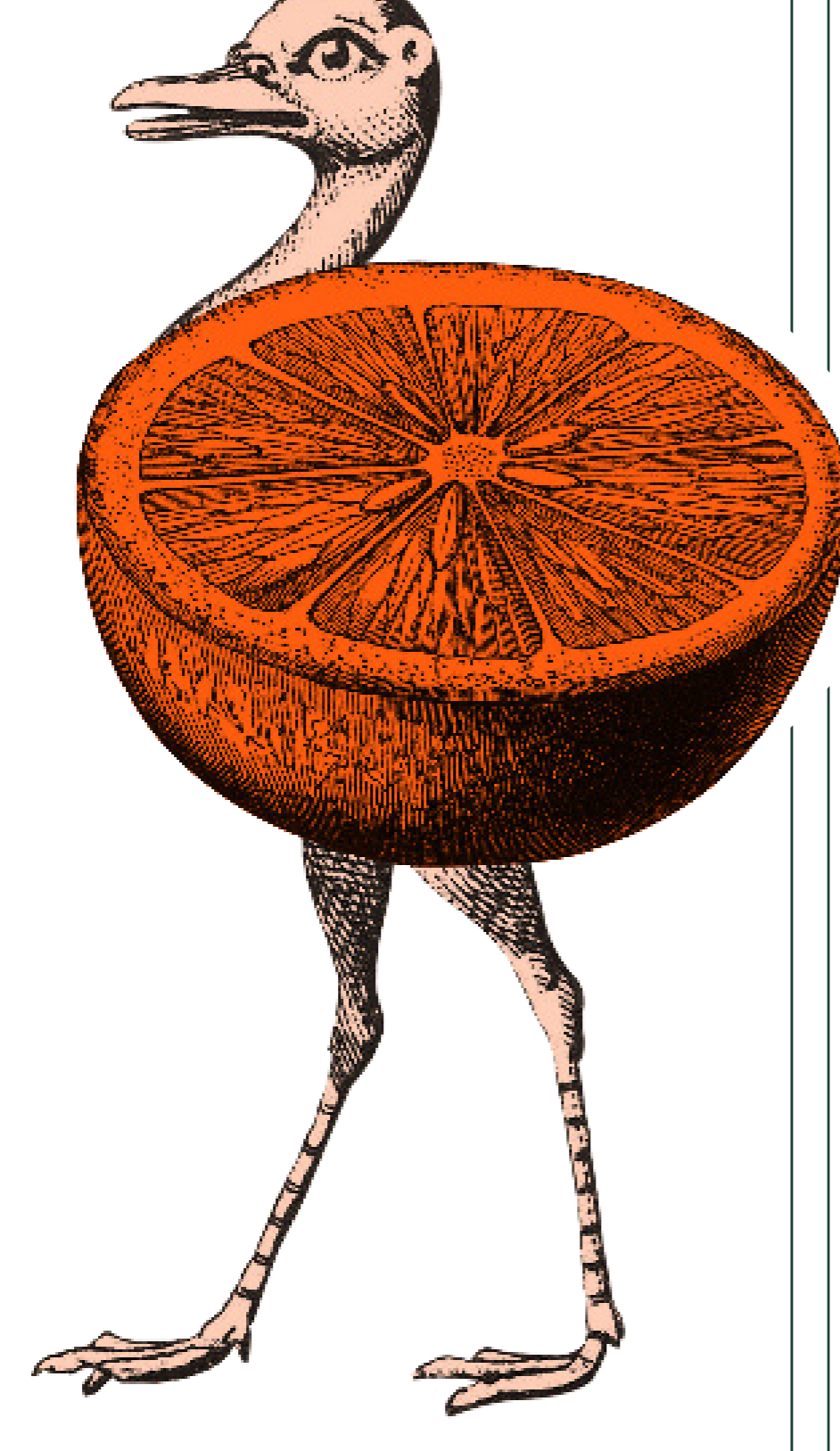
Vodka infusée au piment Chipotle, Citron, Ginger Beer



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

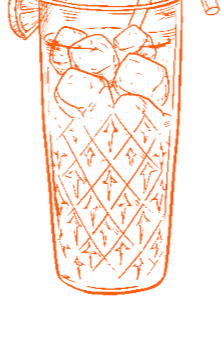
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée

SANS ALCOOL



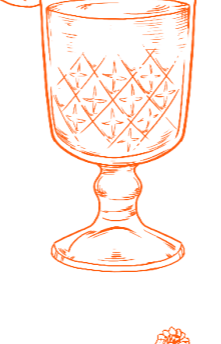
YUZU LIMONADA 20cl 4.50

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



ICE TEA CASERO 20cl 4.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



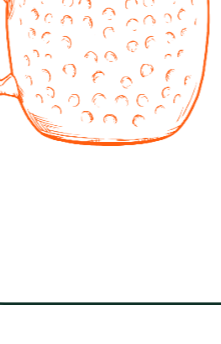
KIWI GINGER 6.00

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



MEZCAL NEGRONI 13cl "Para todo mal, mezcal" 9.50

Mezcal, Martni Rouge, Campari



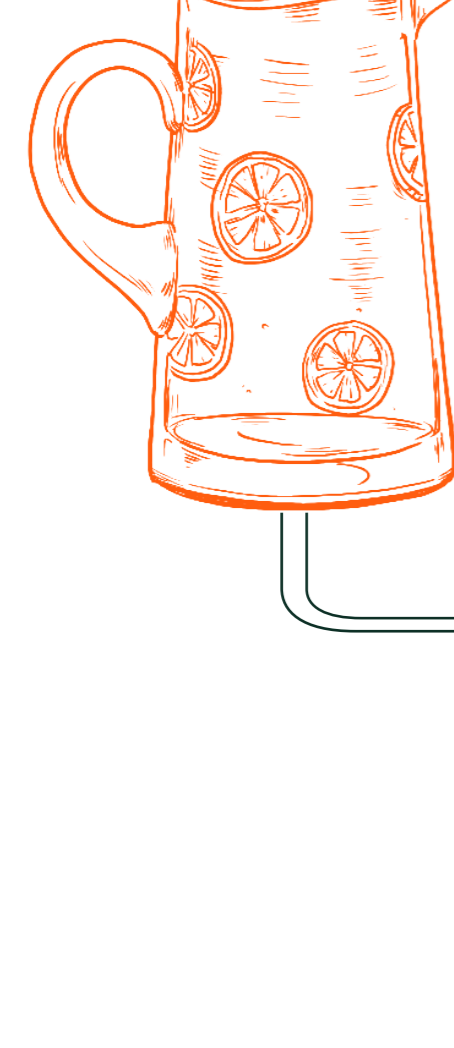
PISCO N' ROSES 13cl "Rock'n'love, baby" 9.50

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



EXOTICO FROZEN MARGARITA 15cl 9.50

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



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 charmer 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, tuilé, 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 girondin "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

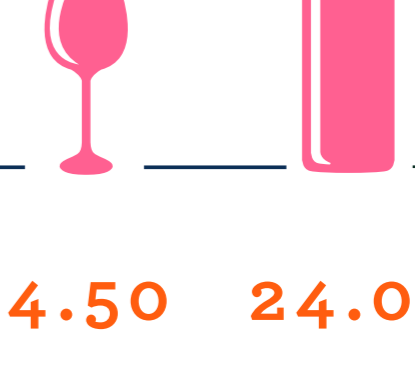
Un chardonnay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant. La grande sœur d'Eve à la carte des rouges !

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 élancée 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.

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

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, Vert Jasmin, Earl Grey, Rooibos, Camomille

CAFÉ EXPRESSO 1.90

CAFÉ ALLONGÉ 2.00

CAFÉ LATTE 3.00

CAPPUCCINO 3.50

CHOCOLAT CHAUD 3.50

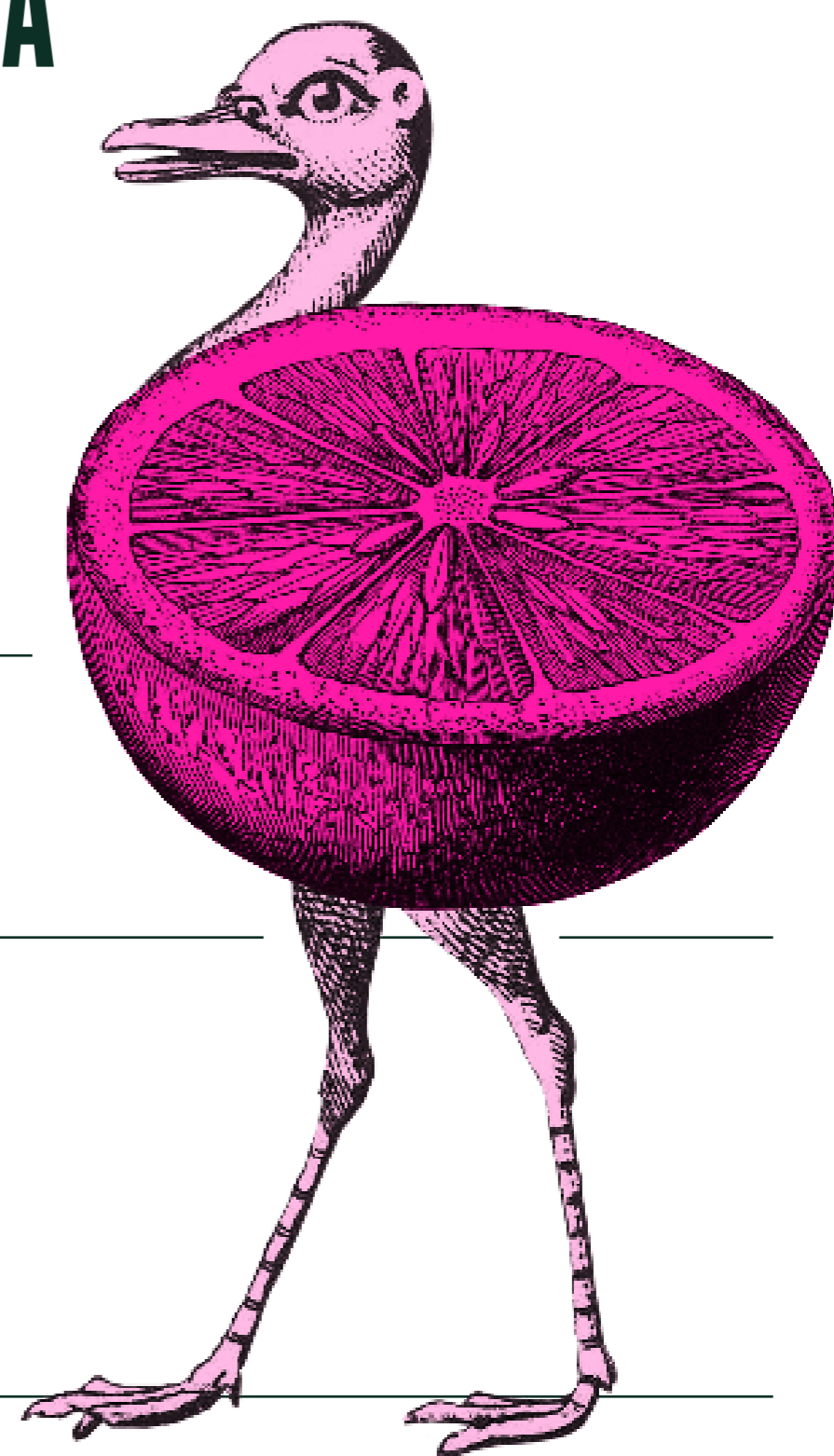
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

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 Maison, Ice Tea Maison





Samedi · 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, servi 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, pousses d'épinard, coriandre

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

CHIMI POLLO BUN • Potato bun, poulet 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. crispy bacon (+2€)
Supp. saumon fumé (+3€)

SUCRÉ

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

P.B.B PANCAKES • Beurre de cacahuète, banane

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

DULCE WAFFLE • Gaufre, crème fouettée, dulce de leche, speculoos concassé

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

CHEESECAKE • Cheesecake spéculoos, coulis de fruits rouges, myrtilles

BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA
INFUSION FLORALE
HOMEMADE LEMONADE

CAFÉ & THÉ

ESPRESSO — LATTE
ALLONGÉ — CAPPUCCINO

CHOCOLAT CHAUD

THÉ NOIR **Bio** • Earl Grey
THÉ VERT **Bio** • Vert, 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**

KIWI-GINGER • Sirop de Kiwi, Gingembre, Citron Vert, Eau Gazeuse **6.00**

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

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