

# 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**   ..... **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**    ..... **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

**TUNA TOSTADA**  ..... **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'aïoli jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre fraîche.

**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

**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, pickles d'oignon rouge, pico de gallo & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

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

Effiloché de poulet 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.



## CEVICHES

**TIGERMILK CEVICHE**  ..... **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**   ..... **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.

**SALMÓN MÓN MÓN**  ..... **16.00**

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

## QUESADILLAS

**I'M ON A DATE QUESADILLA**  ..... **13.50**

Champignons de saison, mozzarella, cheddar, crème chipotle, pickles d'oignons, parmesan, 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

**ROASTED CALABAZA**   ..... **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**  ..... **17.90**

500g de Ribs de cochon fermier cuites toute la nuit, servies avec des petites grenailles rôties et leur 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 rôties, sa patates douces et sa caliente chipotle mayo.

+ guacamole (+2.50)

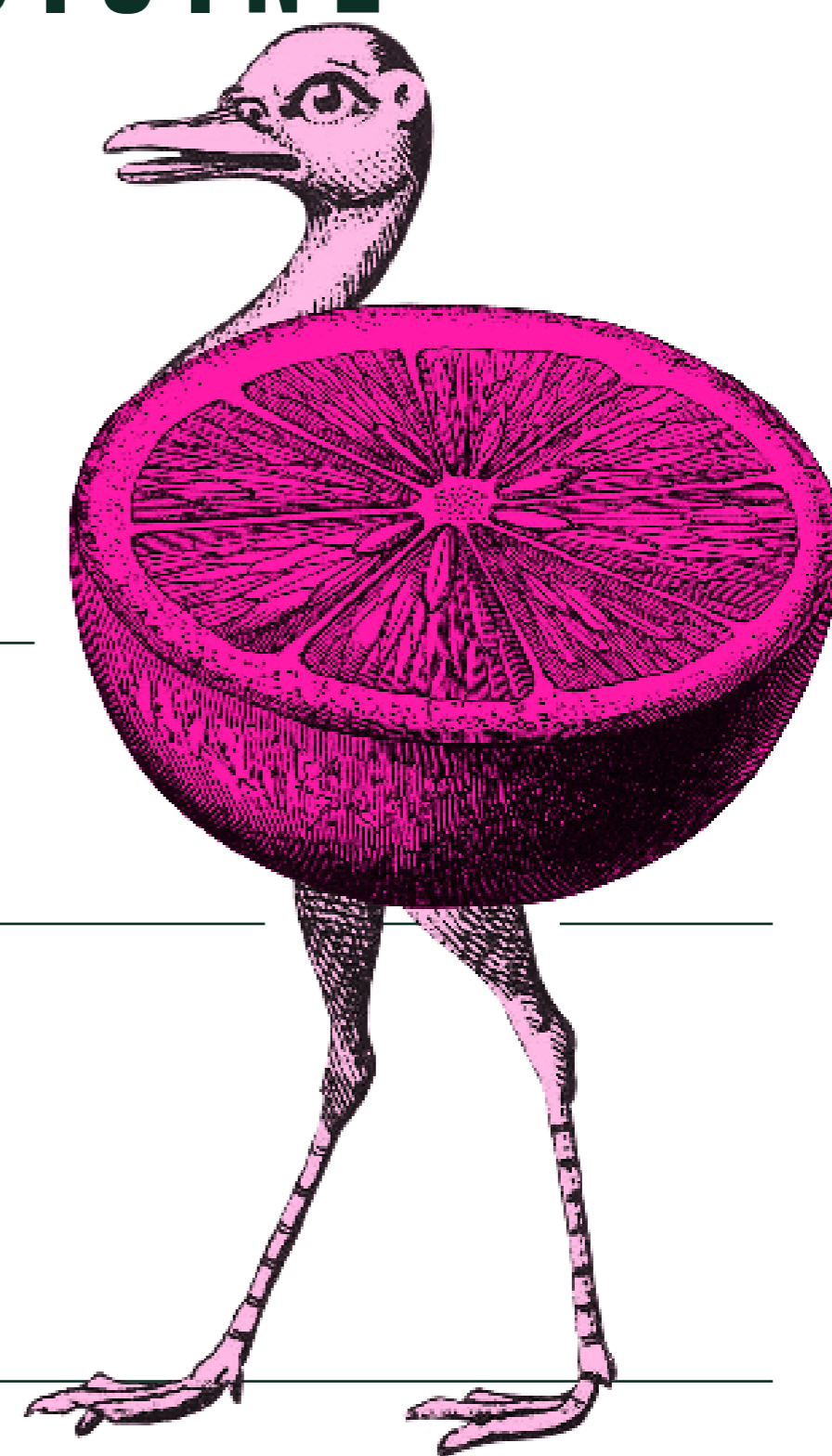
# TIGERMILK

## 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 concassées caramélisées.

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

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

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

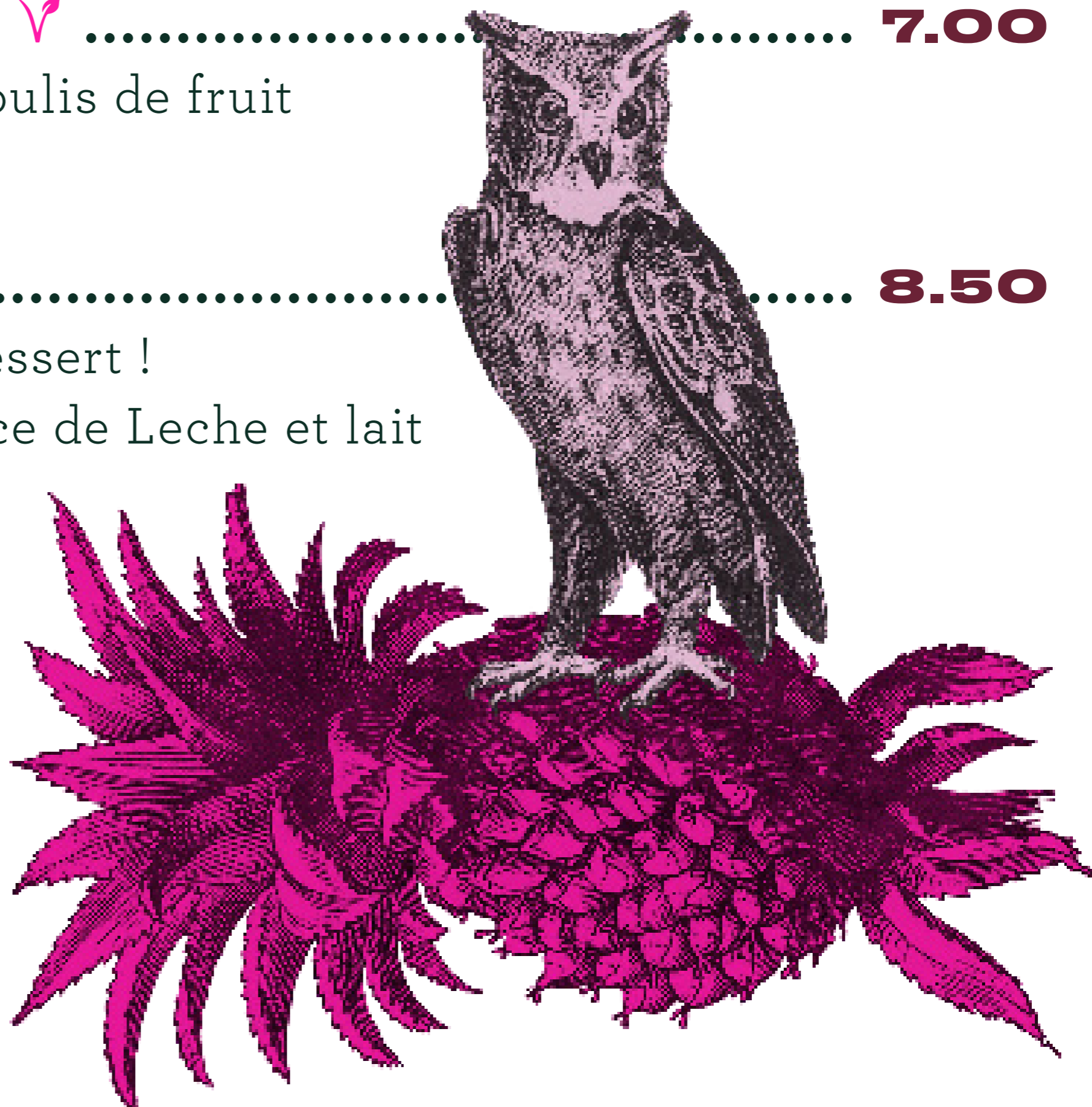
Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées

**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.



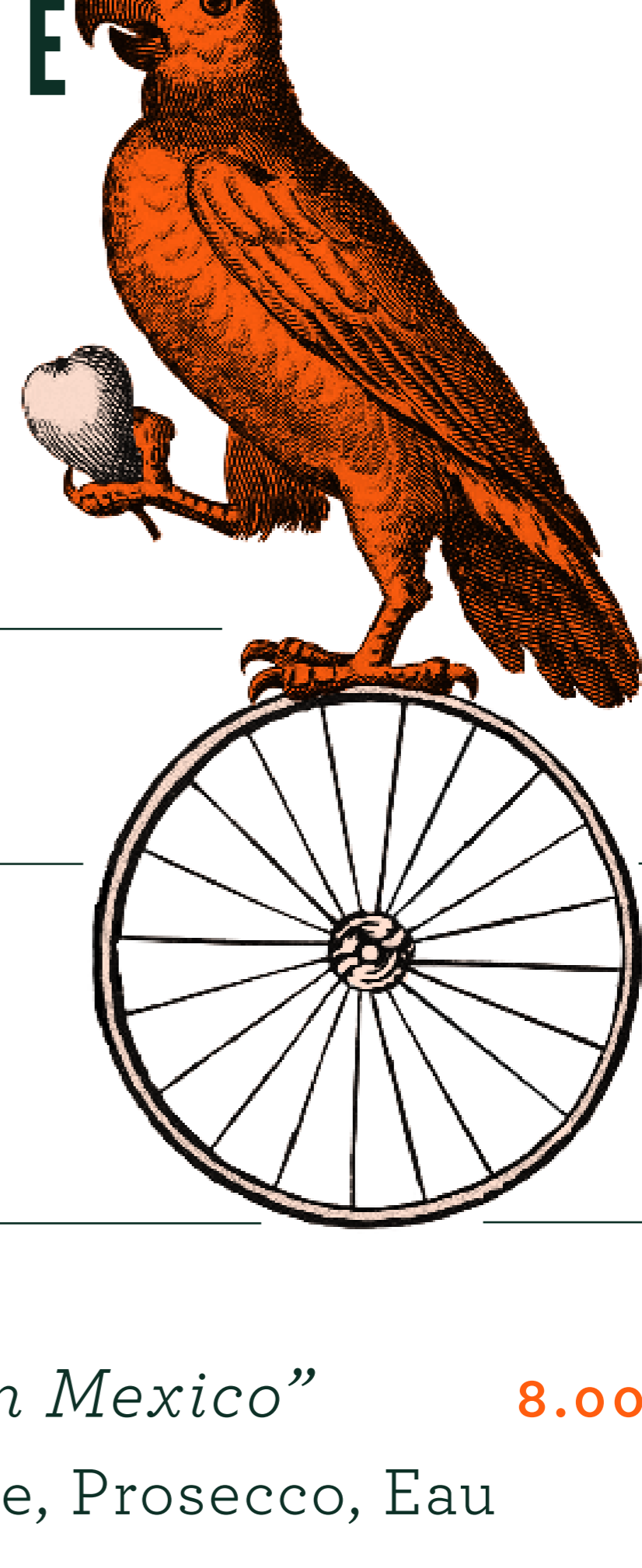
# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 [WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](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

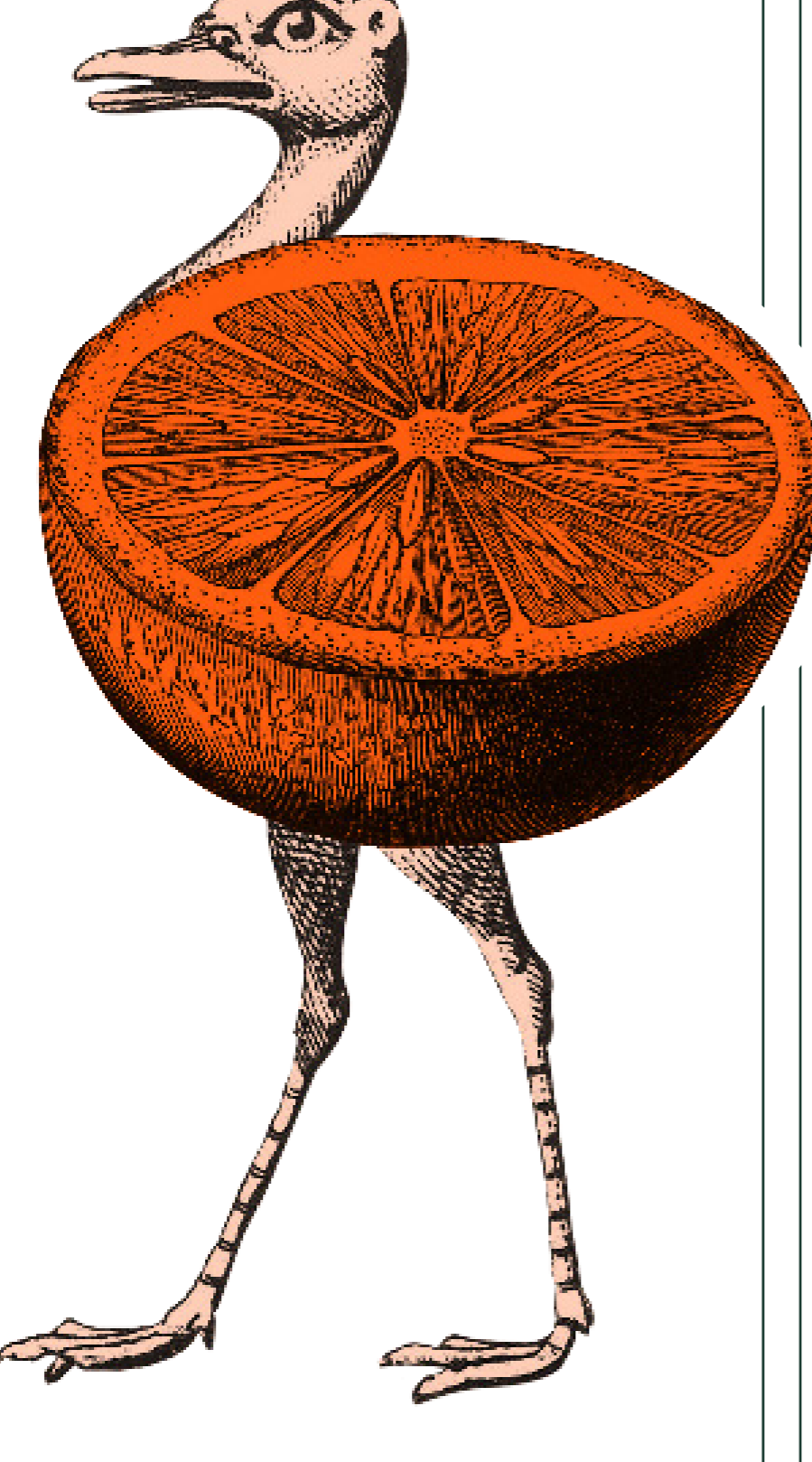
Vodka infusée au piment Chipotle, Citron, Ginger Beer



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

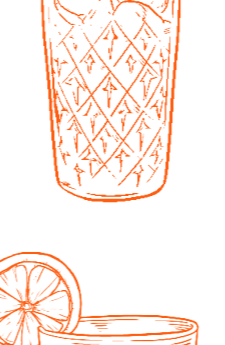
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée

## SANS ALCOOL



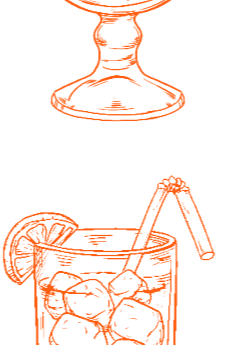
**YUZU LIMONADA** 20cl 4.50

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



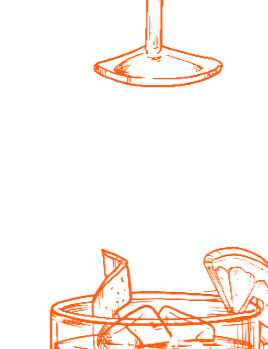
**PIÑA VIRGINA** 20cl 6.00

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



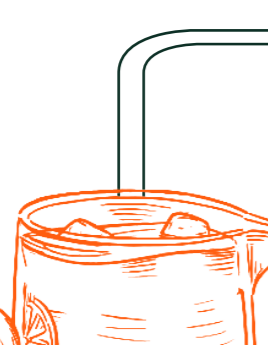
**OAXACAN NEGRONI** 8cl "Para todo mal, Mezcal" 9.50

Mezcal, Martini Rouge, Campari



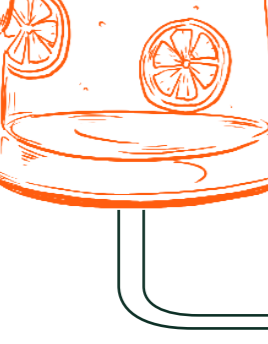
**PISCO N' ROSES** 13cl "Rock'n'love, baby" 9.50

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 Mangué, 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

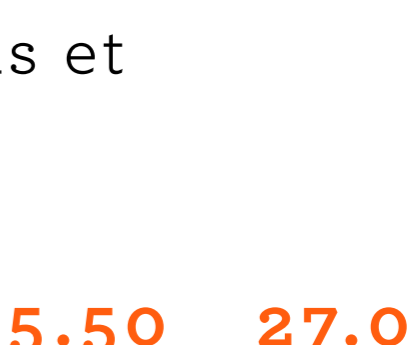
Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus

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 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, 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



**JACK'S PRECIOUS** • Bière pression 3.50 6.50

IPA 5.9°, The Musketeers, Belgique 25cL 50cL

**TROUBADOUR** • Bière pression 3.50 6.50

Pale Ale 6.5°, The Musketeers, Belgique 25cL 50cL

**LA BAGARRE** • Bière bouteille 5.50

Brasserie Brique House, Double IPA 7.7° 33cL

**BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT** • Bière bouteille 6.00

33cL

**BIÈRE 0%** • Bière bouteille 5.00

Bière blonde sans alcool 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



. Dimanche : 11h00 - 14h30 .

# BRUNCH



1 SALÉ + 1 SUCRÉ + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE = 27€

## SALÉ

**SAVOURY PANCAKES** • Montagne de pancakes tartinés de cream cheese chipotle, dés de 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, mesclun, coriandre

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

**CHIMI CARNITAS BUN** • Potato bun, porc effiloché, cuisson lente, guacamole, 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, myrtilles, 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** ✓ • Coulis de fruits rouges, myrtilles

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

## 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 • 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 **6.00**

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

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

**KIWI GINGER** • Sirop de Kiwi, Sirop de Gingembre, Citron Vert, Eau Pétillante **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**