

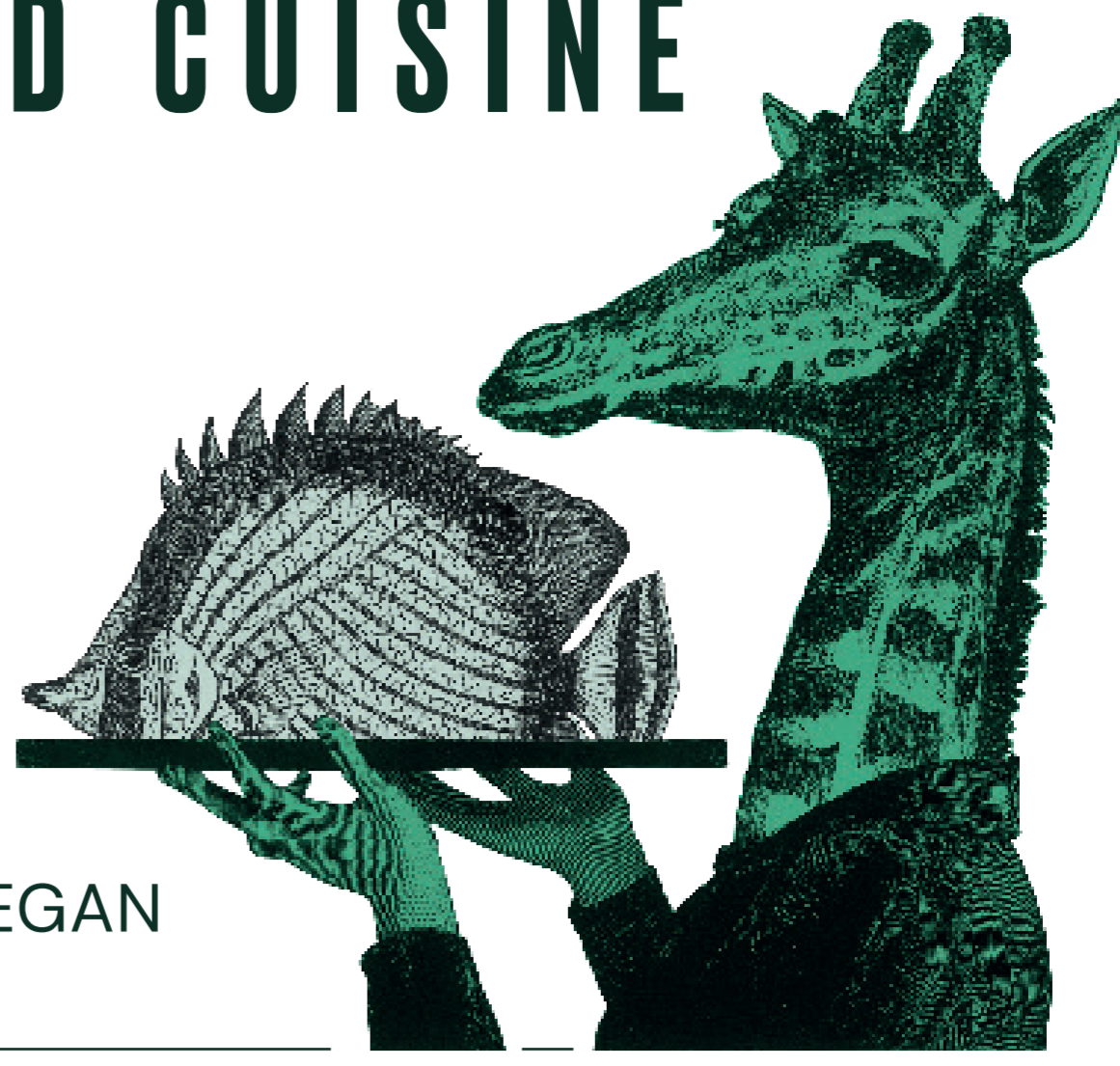
TIGERMILK

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.

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

SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE  GF 6.50

Avocats reçus tous les matins, écrasés à la demande, puis mélangés à de petits oignons rouges, le tout enrobé de citron, allez on arrête là. Servi avec des tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE   GF 7.00

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

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.

BIRRIA QUESADILLA 9.00

Quesadilla au paleron de boeuf effiloché, mijoté longtemps et avec beaucoup d'amour, accompagné d'un petit bouillon de viande pour y tremper ta quesadilla.

TRUFFLE NACHOS  9.50

Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de triple cheese à la truffe sur la tête.

TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2)  GF 6.50

Celui que tu peux sous estimer, à tort, face à ses deux potes carnassiers. Patate douce ultra fondante, oignon blanc, crème jalapeño, galette de maïs, grenade & coriandre fraîche.

POLLO (PAR 2)  GF 7.00

Effiloché de poulet cuit tout doucement, Salsa Rocoto, pickles d'oignon rouge, galette de maïs jaune et coriandre fraîche.

BARBACOA (PAR 2)  GF..... 7.50

Boeuf effiloché bien tendre posé sur une tortilla de maïs, pickles d'oignon rouge, aji amarillo, feta & coriandre fraîche.



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE GF15.00

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

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, pickles d'oignons rouges, grenade, et coriandre fraîche.

ACCOMPAGNEMENT CEVICHE 4.50

PATATES DOUCES RÔTIES

Chipotle mayo, coriandre

POMMES DE TERRE RÔTIES

Chipotle mayo, grana padano, coriandre

SALADE DE QUINOA

Salade de quinoa, oignons doux & jeunes pousses à la vinaigrette miel baslamique, feta, aji amarillo, coriandre

ASADOS

EL COLIFLOR  GF  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 19.50

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, oignon rouge émincé, aji amarillo, noisettes concassées et coriandre.

CARNE ASADA GF 20.00

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

COSTILLAS DE LA MADRE 22.00

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.

CHULE CONMIGO 36/pers

Pour deux personnes. Une belle grosse côte de boeuf bien juteuse, à déguster avec notre salsa chimichurri. Toujours accompagnée de petites pommes de terre & patates douces rôties, salade de jeunes pousses 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)

GREEN BUT NOT BORING14.50

Une quinoa bien équilibrée, fruit rouge frais, feta, sauce balsamique framboise, aji amarillo, coriandre et une bonne cuillère de guacamole pour arrondir le tout

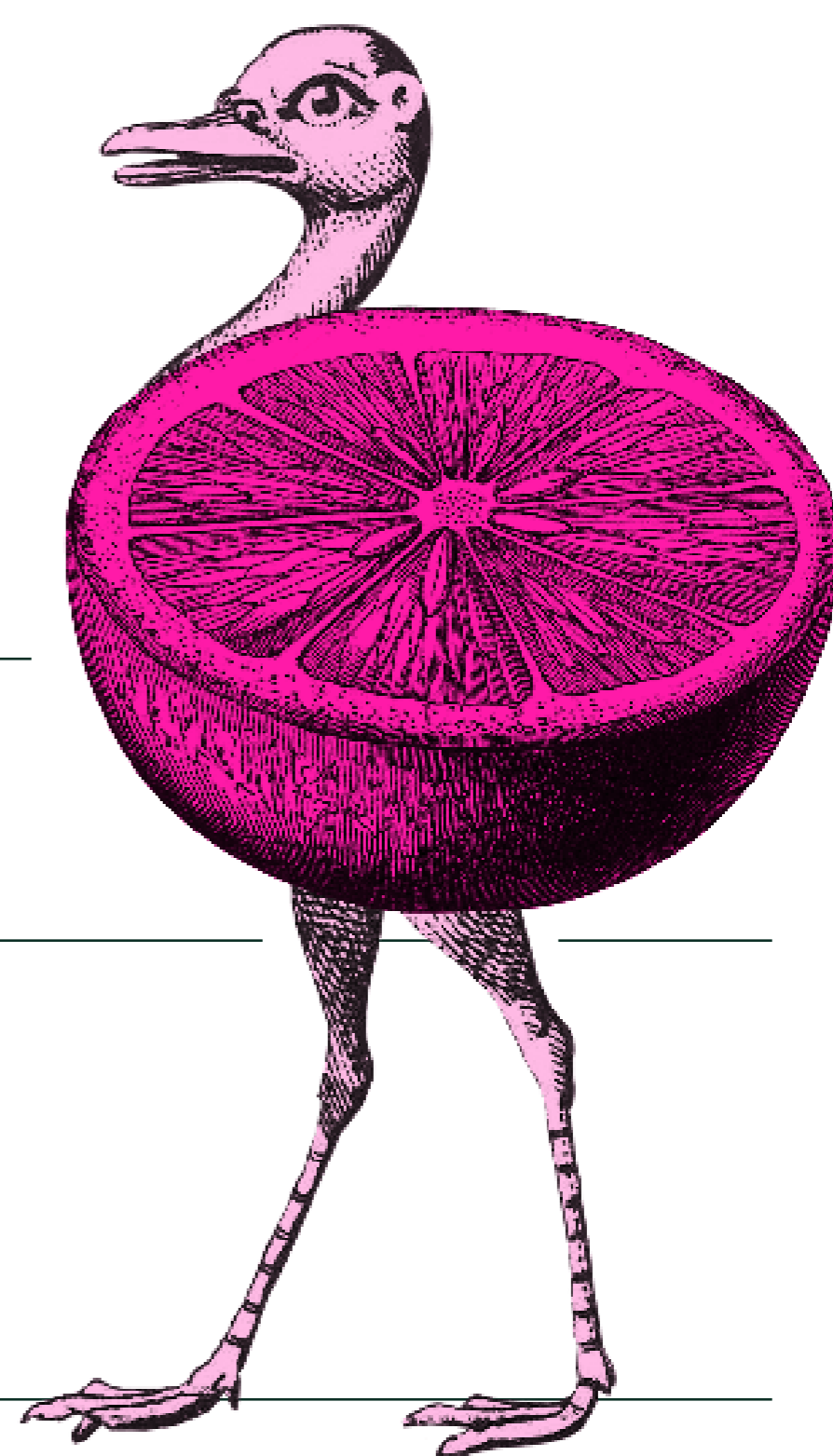
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   **7.00**

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **8.00**

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

BRIOCHE PERDUE **8.50**

Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes concassées caramélisées

TARTE CITRON YUZU **8.50**

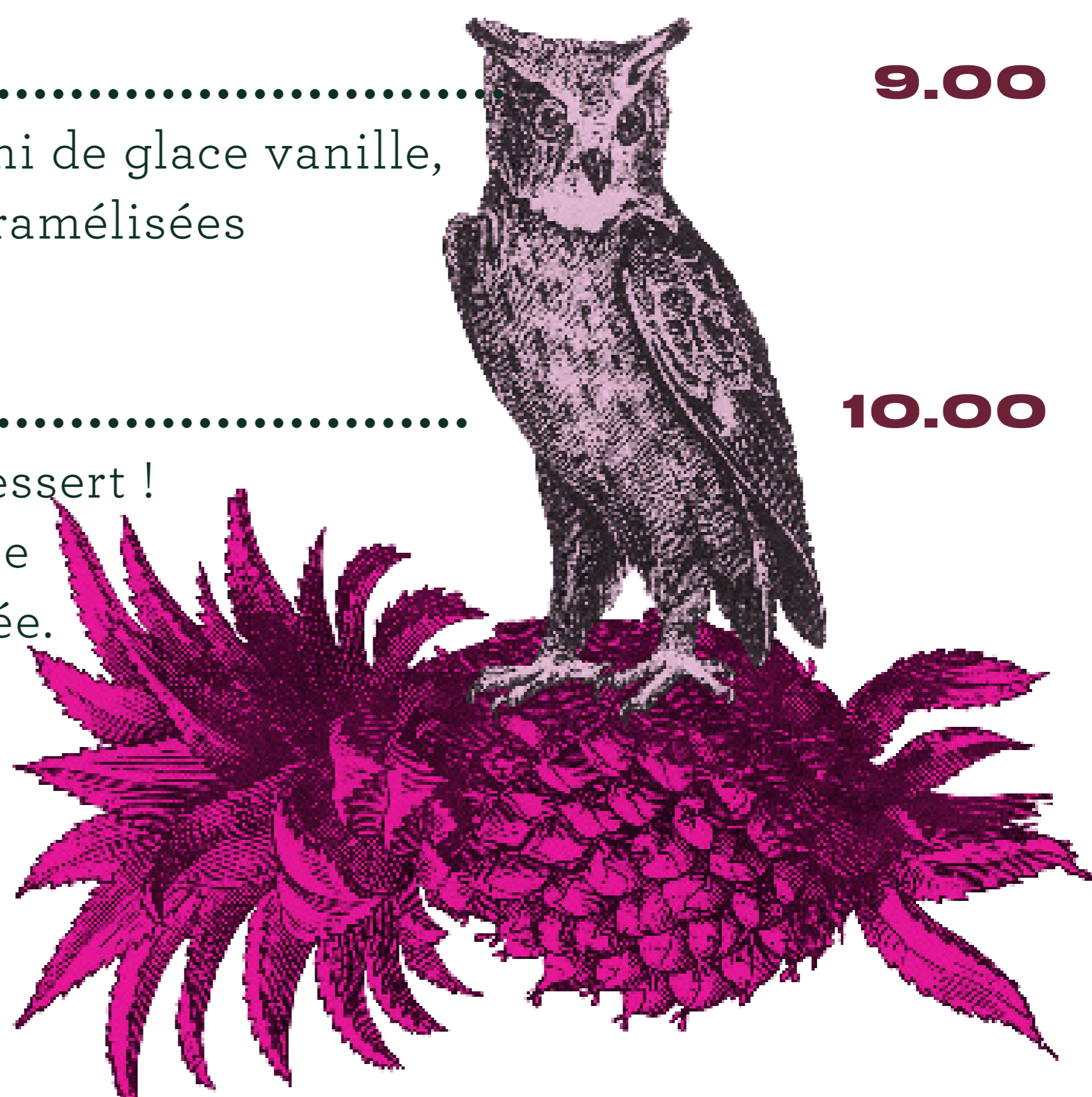
Crème citron-yuzu, crème fouettée, zeste de citron vert

BIG PROFITEROLE  **9.00**

Un beau chou craquelin garni de glace vanille, chocolat fondu, noisettes caramélisées concassées

MALA LECHE 18cl **10.00**

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



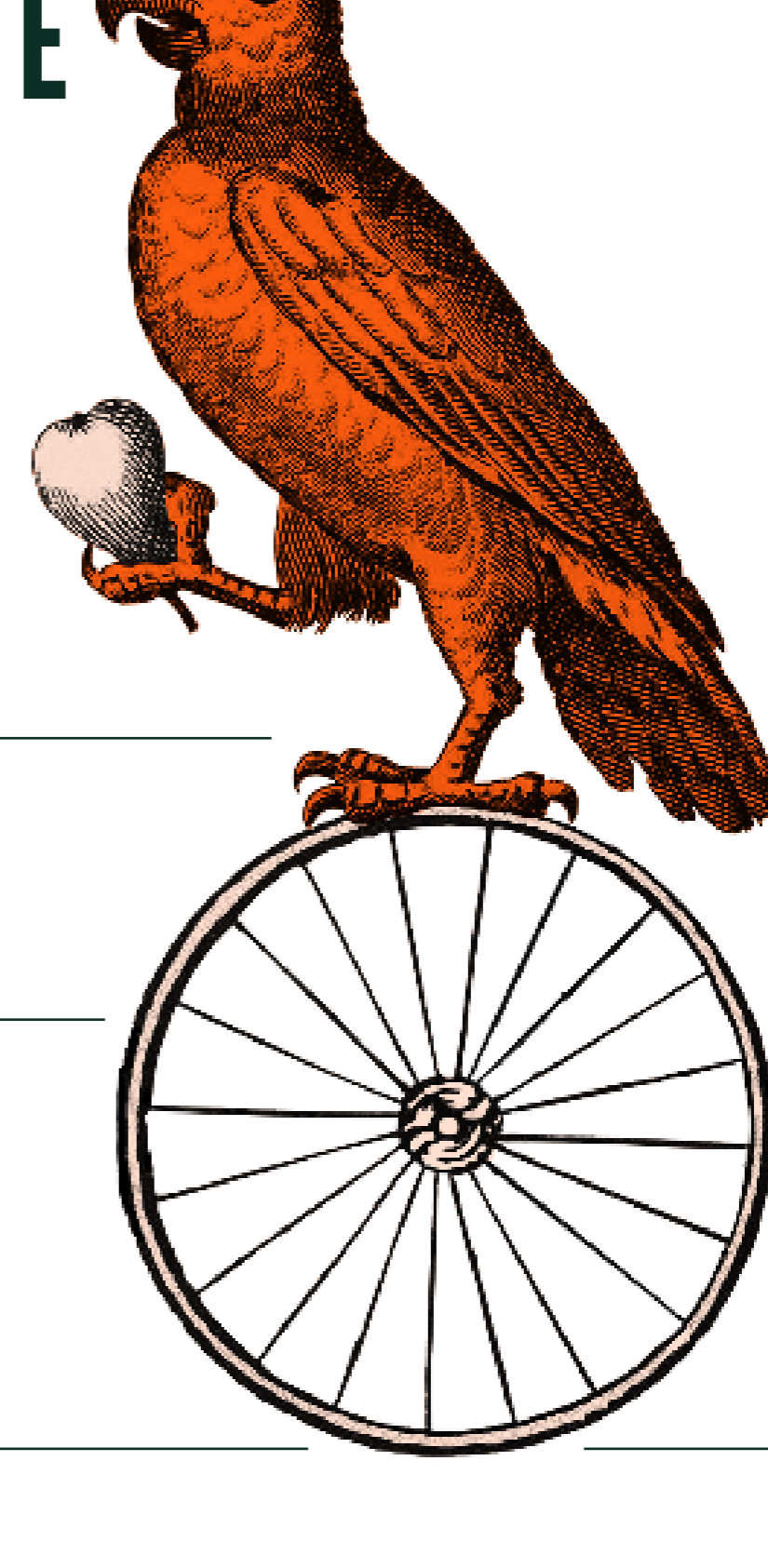
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

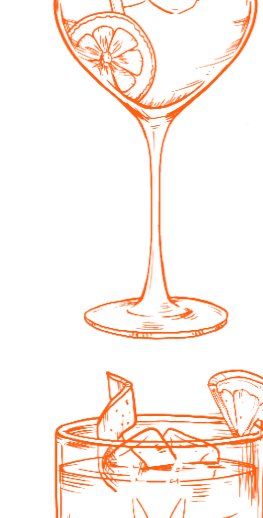
SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE

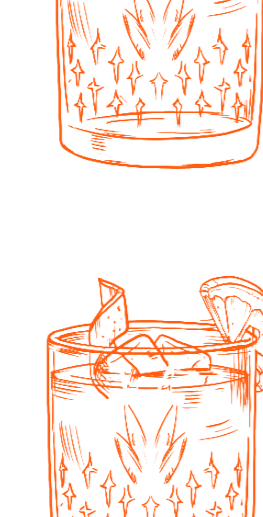


COCKTAILS



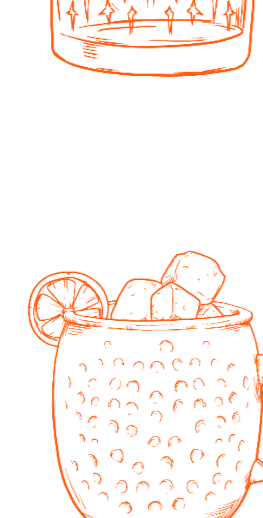
TIGER-SPRITZ 16cl "Un Italiano en Mexico" 9.50

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



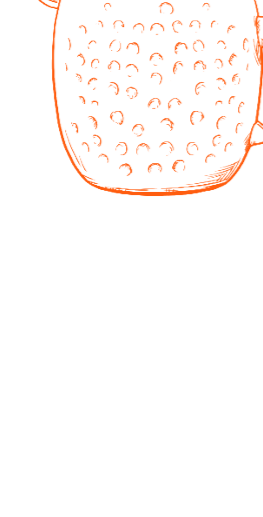
MARGARITA AZTECA 10cl "La vida loca" 9.50

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



CAÏPICABANA 10cl "Frais & Exotique : Joga Bonito !" 9.50

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



CHILI BOOM MULE 22cl "Fais pas ta tête de Mule" 10.00

Vodka infusée au piment Chipotle, Citron, Ginger Beer

SANS ALCOOL



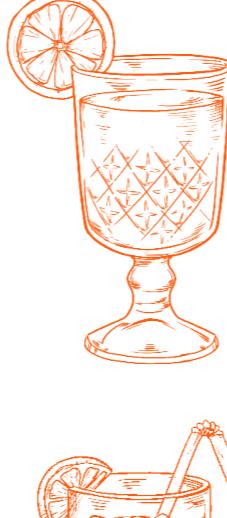
YUZU LIMONADA 20cl 5.50

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 6.50

Sirop de Kiwi, Gingembre, Citron Vert, Eau Pétillante



PIÑA VIRGINA 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



VIRGIN-GIN MULE 27cl 7.00

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



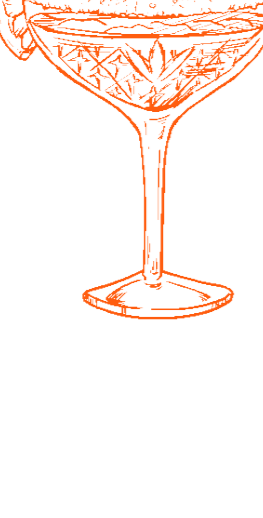
ISABELA SOUR 17cl "Plus efficace que tes remèdes de grand mère" 11.50

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



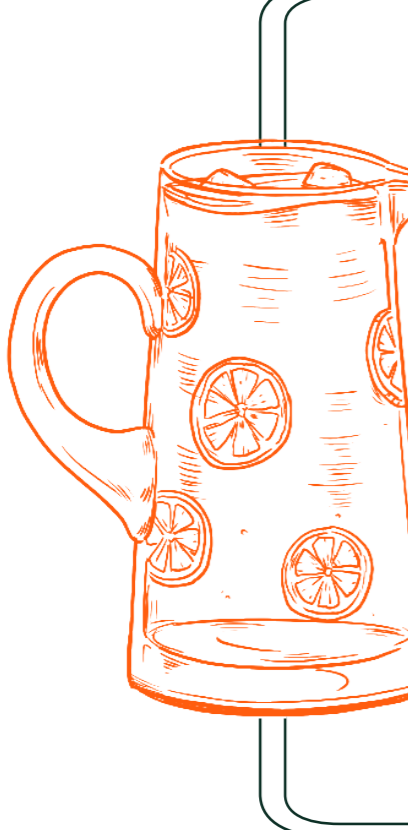
PISCO N' ROSES 13cl "Rock'n'love, baby" 11.50

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



EXOTICO FROZEN MARGARITA 15cl 11.00

"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 AZTECA GRANDE 50cl 35.00

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

3/4 personnes

VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

ROUGE

LANGUEDOC - IGP PAYS D'OC 5.50 26.00

Maison Ventenac, Eve - 2023

SUD OUEST - MADIRAN 6.00 28.00

Alain Brumont, Petit Gascon - 2020

CHILI - CARMENERE 6.50 35.00

Errazuriz, Aconcagua Valley - 2022

BOURGOGNE - PINOT NOIR — 39.00

Champs Fleury, NM - 2023

BORDEAUX - ST EMILION GRAND CRU — 45.00

Ascumbas, Le A - 2016

BLANC

BORDEAUX - CHIBAUO 5.50 26.00

Chibauo Blanc, Sauvignon - 2024

LANGUEDOC - CHARDONNAY 6.00 32.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

ROSE

CÔTES DE PROVENCE 6.00 26.00

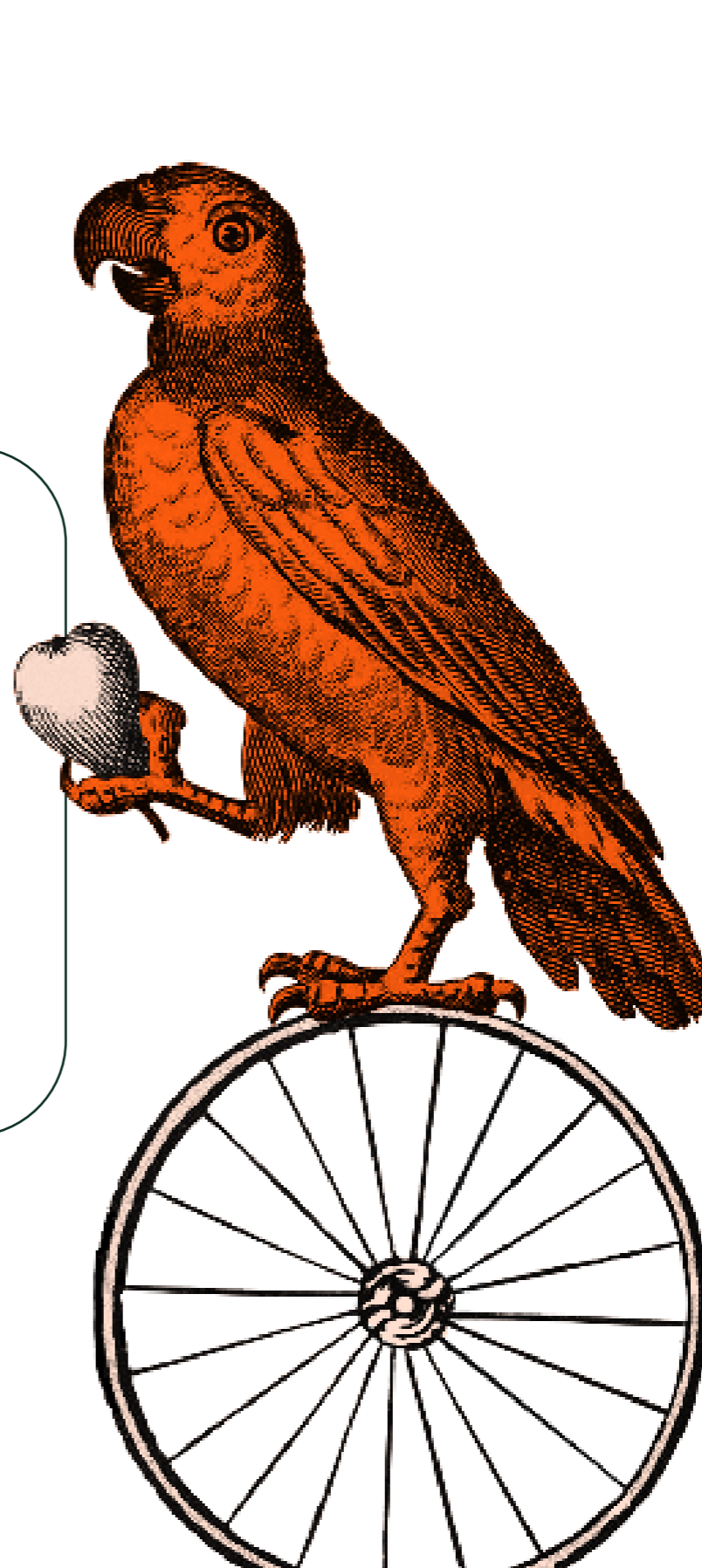
Domaine de la Chavette - 2023

BULLES

VINO SPUMANTE

Verre 6.50

Bouteille 29.00



BIERE

TRIPEL BERTHA • Brussels Beer Project • 6.00

Bière bouteille, Blanche triple 7° 33cL

JUNGLE JOY • Brussels Beer Project • 6.00

Bière bouteille, Fruitée 6.6° 33cL

LAZY PANDA • Brussels Beer Project • 6.00

Bière bouteille, Lager 4.9° 33cL

DELTA IPA • Brussels Beer Project • 6.00

Bière bouteille, Indian Pale Ale 6.5° 33cL

PICO BELLO 0% • Brussels Beer Project • 5.00

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

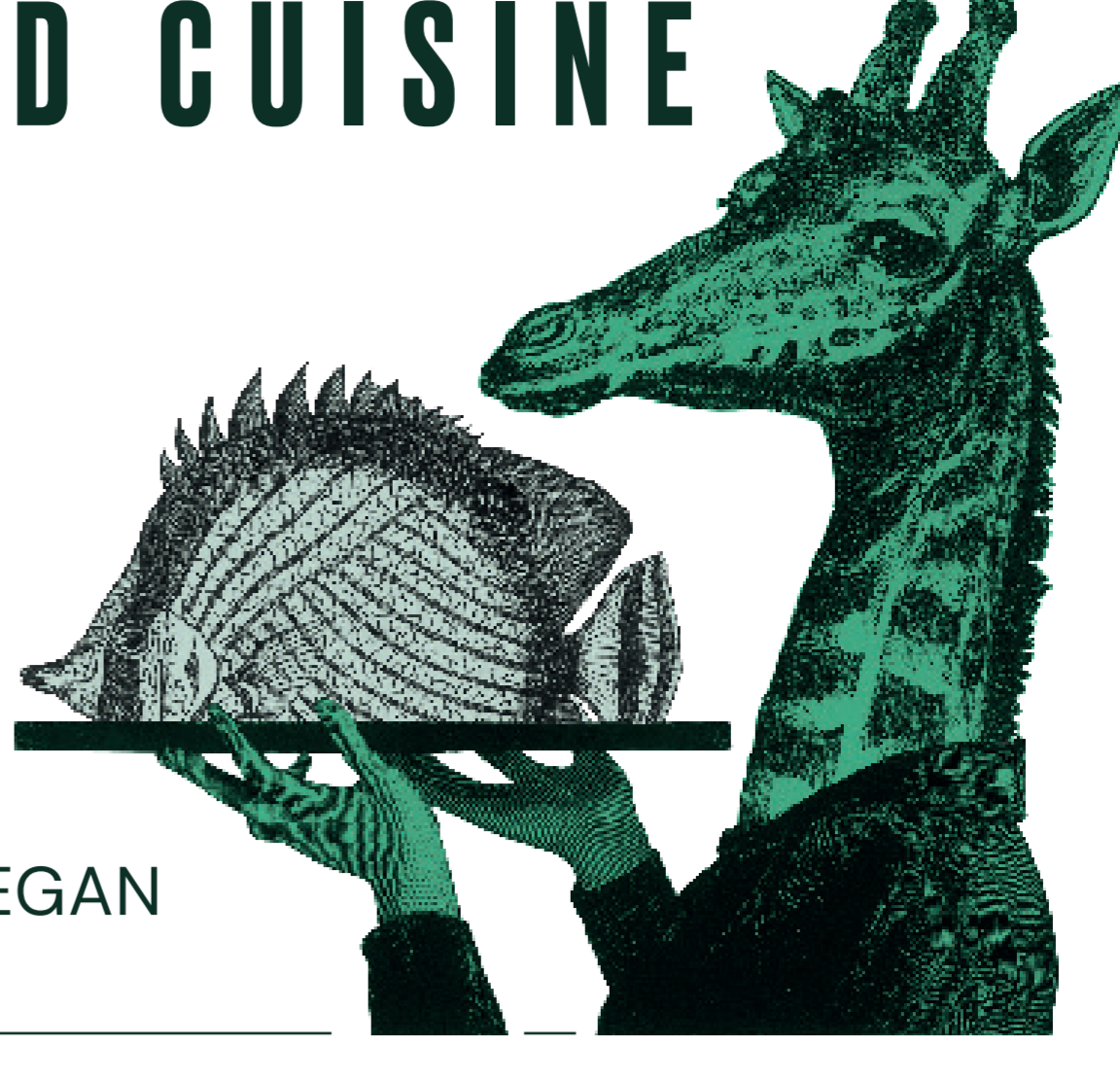
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

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, lemon and olive oil. Served with Tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE   GF 7.00

Guacamole, Salsa Rocoto, Tortilla chips.

SALMON CEVICHITO 8.50

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

BIRRIA QUESADILLA 9.00

Quesadilla with shredded beef, simmered for a long time and with a lot of love, accompanied by a little meat broth to dip your quesadilla in

TRUFFLE NACHOS GF 9.50

Corn tortilla chips with a nice big ladle of truffle triple cheese on top



TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2)  GF 6.50

Roasted sweet potato, whit wonion, jalapeño cream, corn tortilla, pomegranate & fresh cilantro.

POLLO (PAR 2)  GF 7.00

Pulled free-range chicken, Salsa Rocoto, corn tortilla and fresh cilantro.

BARBACOA (PAR 2)  GF..... 7.50

Tender shredded beef on a corn tortilla, red onion pickles, aji amarillo, feta & cilantro.

CEVICHE

TIGERMILK CEVICHE GF15.00

MSC Pollack, leche de tigre with coconut milk, mango, pomegranate, fresh cilantro and red onion.

AMARILLO  GF15.00

MSC Pollack marinated in a leche de tigre with aji amarillo. Avocado cream, crunchy hazelnuts, red onion pickles, pomegranate and fresh cilantro.

SIDES CEVICHE 4.50

ROASTED SWEET POTATOES

Chipotle mayo, cilantro

ROASTED POTATOES


Chipotle mayo, grana padano, cilantro

QUINOA SALAD

With baby greens and white onion, baslamic honey vinaigrette, feta, aji amarillo and cilantro

ASADOS

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.

SALMÓN A LA PARILLA GF 19.50

Salmon fillet a la plancha, crushed broccoli and potatoes with jalapeño and lime. Chimichurri sauce, red onion, aji amarillo, hazelnuts and coriander.

CARNE ASADA GF 20.00

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

COSTILLAS DE LA MADRE 22.00

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

CHULE CONMIGO GF 36/pers

For 2 people. Juicy rib-eye with our chimichurri salsa, served with roasted potatoes & sweet potatoes, baby greens and 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)

GREEN BUT NOT BORING 14.50

A well-balanced quinoa, fresh red fruit, feta, raspberry balsamic sauce, aji amarillo, cilantro and a generous scoop of guacamole.

TIGERMILK

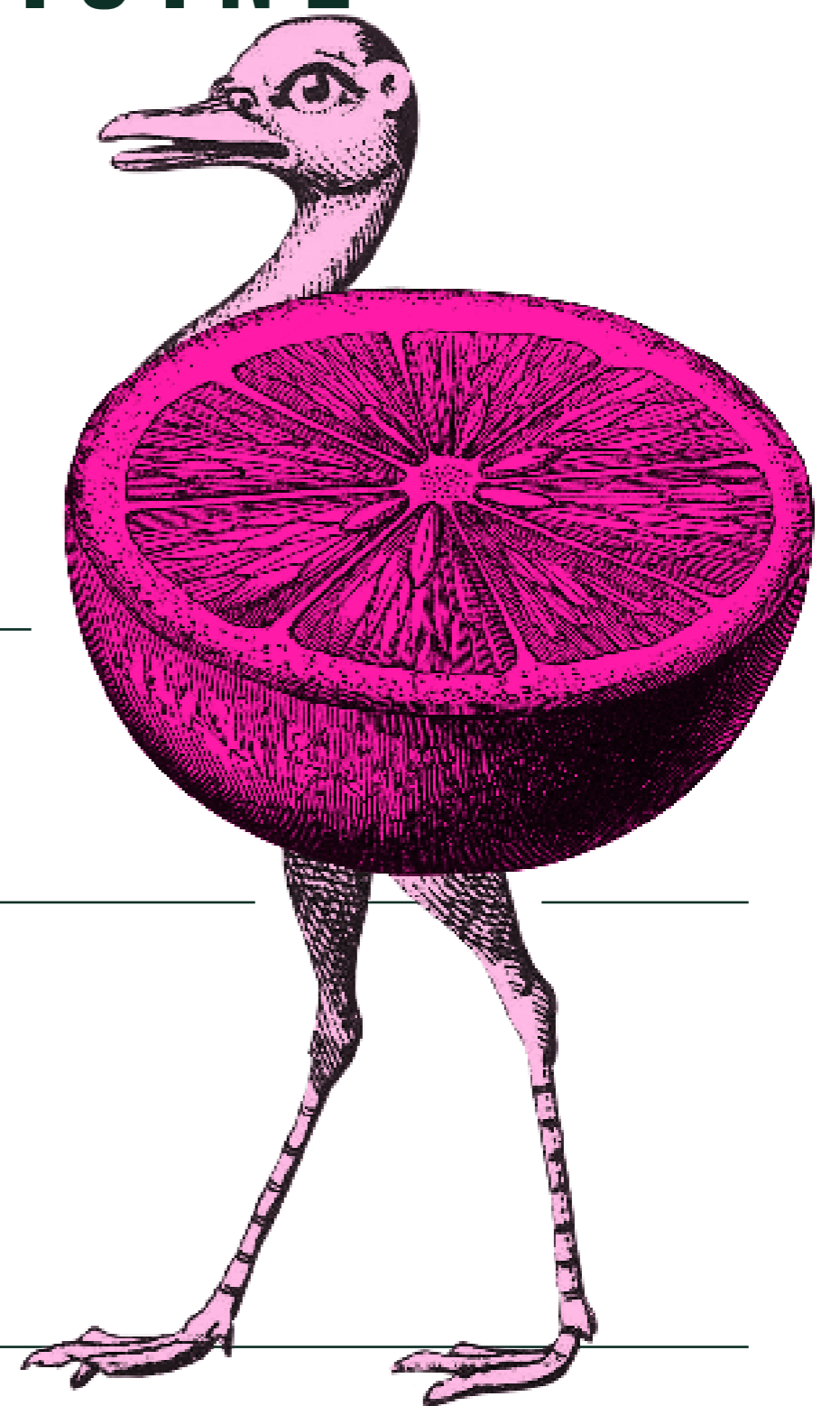
MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   **7.00**

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **8.00**

Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake.

BRIOCHE PERDUE **8.50**

French toast, whipped cream, caramel, crushed caramelized hazelnuts

TARTE CITRON YUZU **8.50**

French toast, whipped cream, caramel, crushed caramelized hazelnuts

BIG PROFITEROLE  **9.00**

Chou craquelin, vanilla ice cream, melted chocolate, crushed caramelized hazelnuts

MALA LECHE 18cl **10.00**

A cocktail designed for dessert ! Dark rum, amaretto, dulce de leche, grilled amond milk.

A sweet treat !



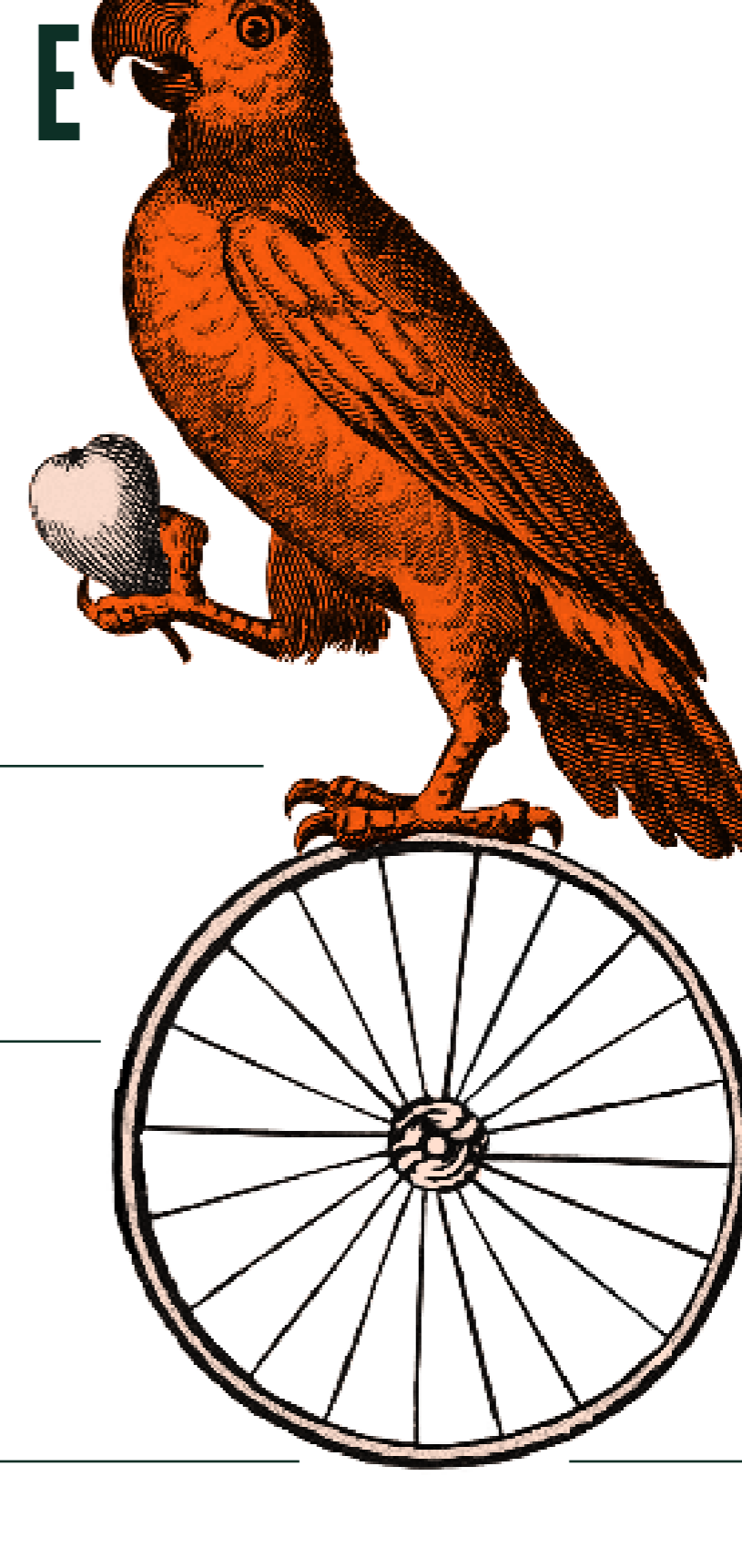
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

FOLLOW US!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  ORGANIC  BIODYNAMICS



COCKTAILS



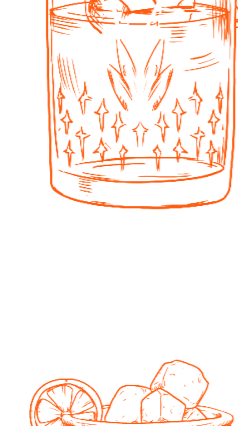
TIGER-SPRITZ 16cl 9.50

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



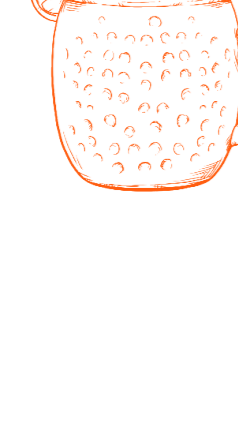
MARGARITA AZTECA 10cl 9.50

Tequila, Triple Sec, Hibiscus Syrup, Lime



CAÏPICABANA 10cl 9.50

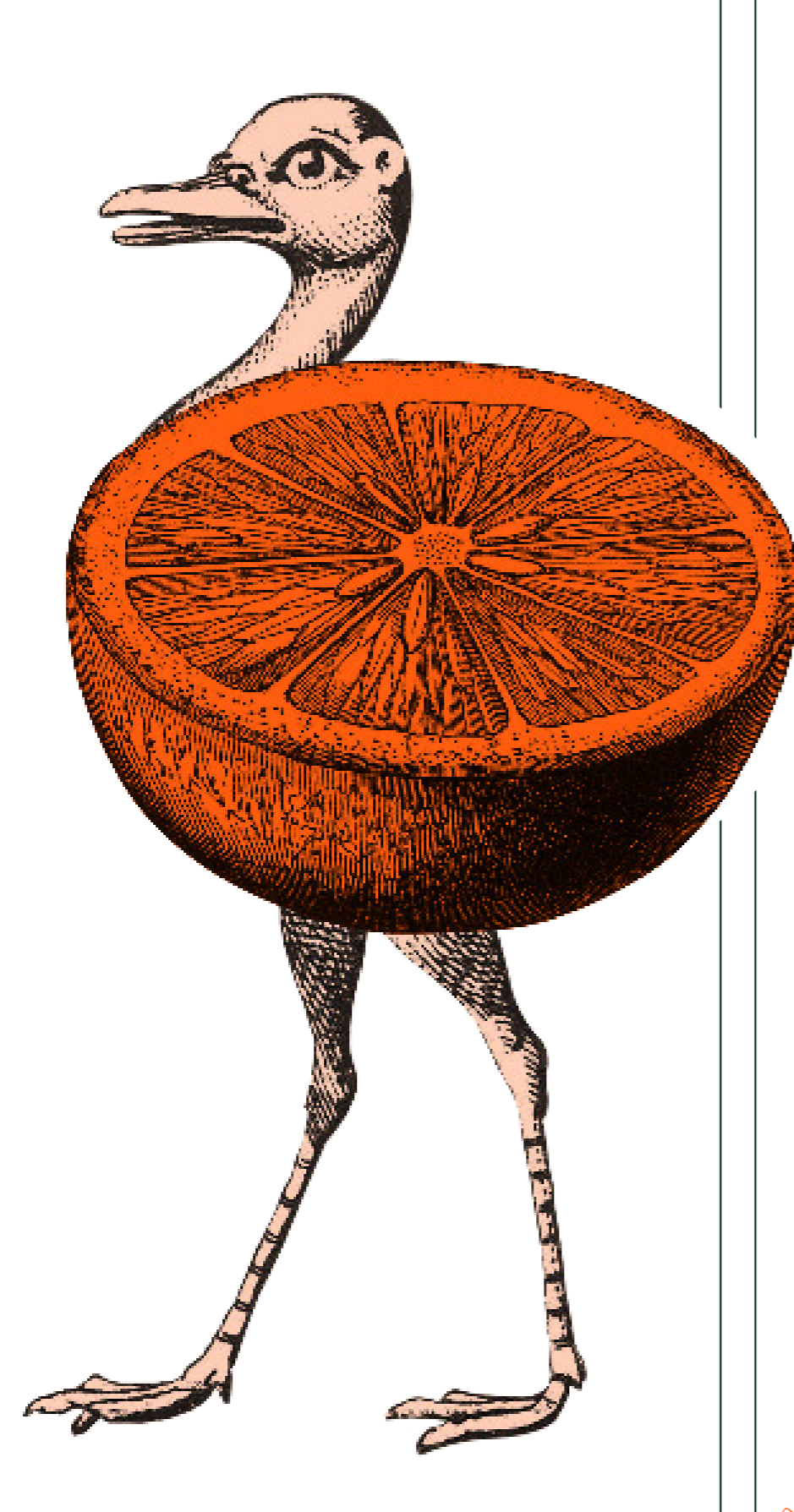
Cachaça infused with Arbol chili, Passionfruit Purée, Lime



CHILI BOOM MULE 22cl 10.00

Vodka infused with Chipotle chili, Lime, Ginger Beer

VIRGINS



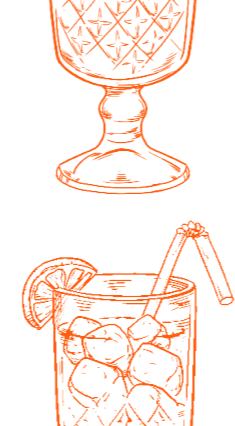
YUZU LIMONADA 20cl 5.50

Yuzu Puree, Peach Syrup, Lime, Soda Water



ICE TEA CASERO 20cl 4.50

Black Tea, Ginger Syrup, Peach, Lime



KIWI GINGER 20cl 6.50

Kiwi Syrup, Ginger, Lime Juice, Soda Water



PIÑA VIRGINA 20cl 6.00

Pineapple Juice, Lime, Coconut



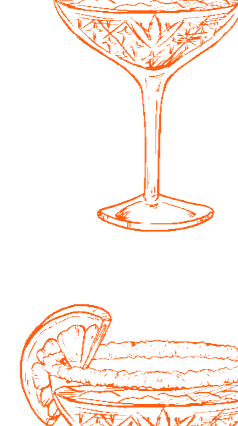
VIRGIN-GIN MULE 27cl 7.00

Apple Juice, Raspberry, Lime, Ginger Beer



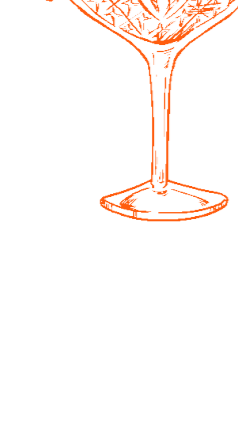
ISABELA SOUR 17cl 11.50

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



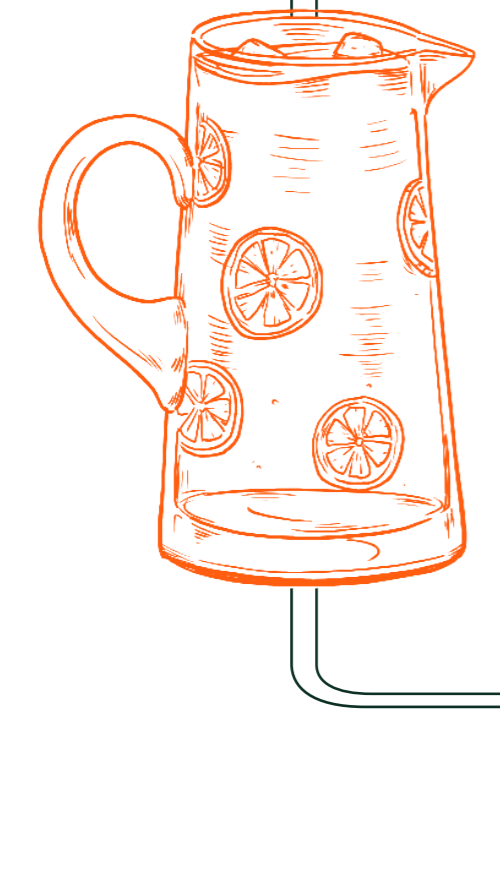
PISCO N' ROSES 13cl 11.50

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



EXOTICO FROZEN MARGARITA 15cl 11.00

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



CAÏPI GRANDE • 50cl 35.00

Cachaça infused with Arbol chili, Passionfruit Purée, Lime

3/4 people

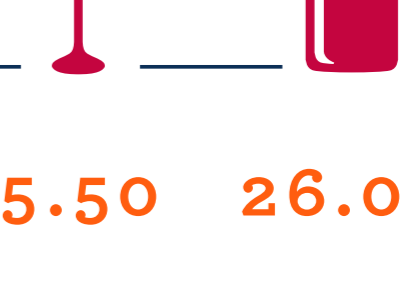
MARGARITA AZTECA GRANDE • 50cl 35.00

Tequila, Triple Sec, Lime, Hibiscus Syrup

3/4 people

RED, WHITE, ROSÉ WINES

RED



LANGUEDOC - IGP PAYS D'OC 5.50 26.00

Maison Ventenac, Eve - 2022

SUD OUEST - MADIRAN 6.00 28.00

Alain Brumont, Petit Gascon - 2020

CHILI - CARMENERE 6.50 35.00

Errazuriz, Aconcagua Valley - 2022

BOURGOGNE - PINOT NOIR — 39.00

Champs Fleury, NM - 2023

BORDEAUX - ST EMILION GRAND CRU — 45.00

Ascumbas, Le A - 2016

WHITE



BORDEAUX - CHIBAOU 5.50 26.00

Chibaou Blanc, Sauvignon - 2024

LANGUEDOC - CHARDONNAY 6.00 32.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

ROSE



CÔTES DE PROVENCE 6.00 26.00

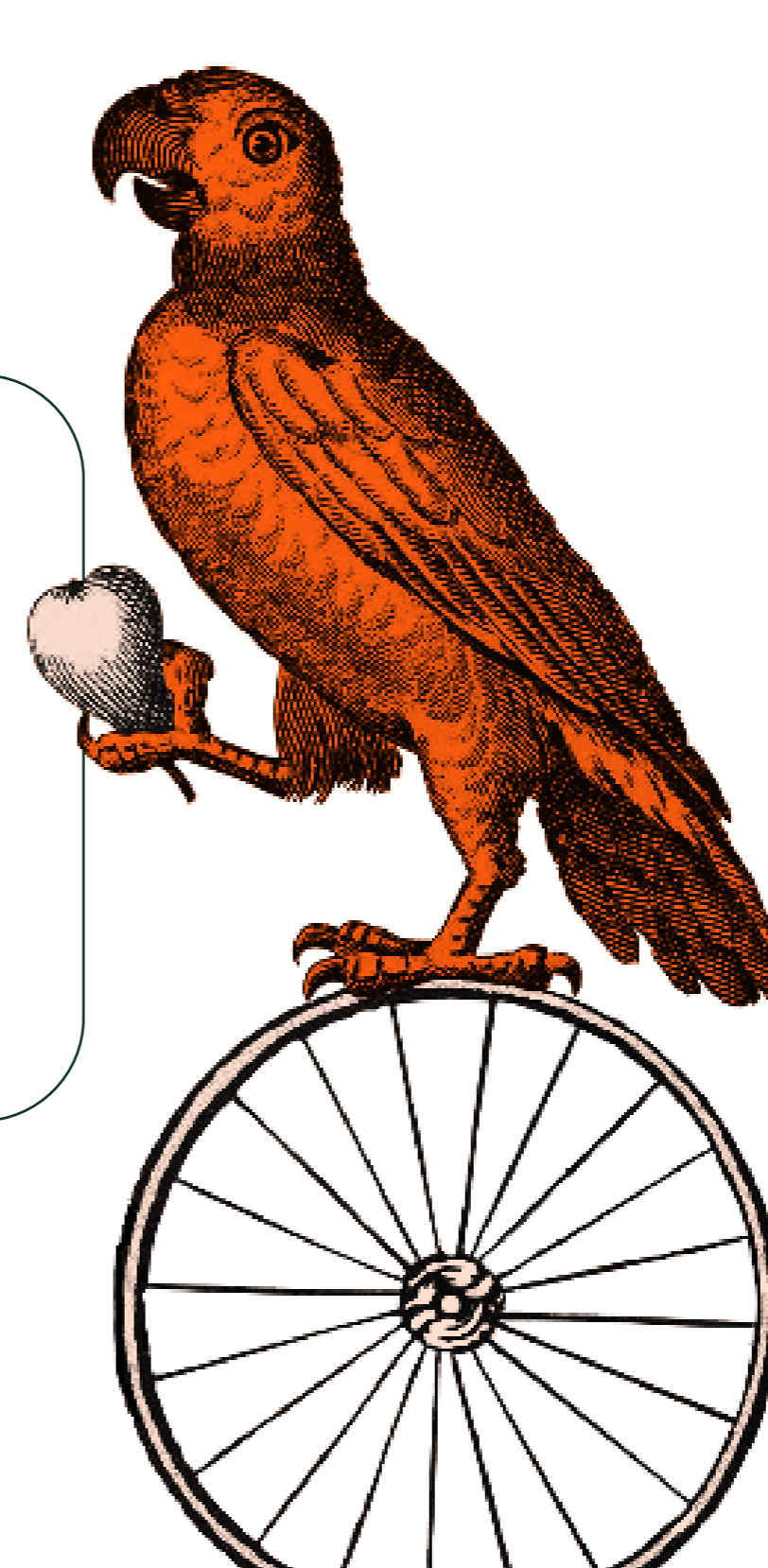
Domaine de la Chavette - 2023

BUBBLES

VINO SPUMANTE

Glass 6.50

Bottle 29.00



BEER

TRIPEL BERTHA • Brussels Beer Project • 6.00

Bottled beer, Triple White 7° 33cL

JUNGLE JOY • Brussels Beer Project • 6.00

Bottled beer, Fruity 6.6° 33cL

LAZY PANDA • Brussels Beer Project • 6.00

Bottled beer, Lager 4.9° 33cL

DELTA IPA • Brussels Beer Project • 6.00

Bottled beer, Indian Pale Ale 6.5° 33cL

PICO BELLO 0% • Brussels Beer Project • 5.00

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