

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



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 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

SALMON CEVICHITO 8.00

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

EVERYDAY I'M TRUFFLN' 8.50

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

TACOS

CARNITAS (PAR 2) GF 6.00

Cochon effiloché cuit toute la nuit,, sauce chimichurri, pickles d'oignon rouge & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

SWEET & CREAMY (PAR 2) GF 6.00

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

TACOLIFLOR (PAR 2) GF 6.00

Chou fleur mariné et rôti, crème d'avocat, grenades, pickles de chou rouge, aji amarillo et coriandre.

POLLO (PAR 2) GF 6.50

Effiloché de poulet fermier cuit tout doucement, Salsa Rocoto, 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, 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, thon cru, aioli jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre.



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE GF 14.50

El único. Lieu noir 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 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, grenade, patates douces rôties et coriandre fraîche.

SALMÓN MÓN MÓN GF 16.00

Ceviche de saumon aux suprêmes d'orange, leche de tigre et crème jalapeños. Un peu de pickles d'oignon rouge, de la sauce chimichurri et de la coriandre. 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 jalapeño, 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 !

Servie 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 35/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 rôties, chou fleur mariné rôti et chipotle mayo.

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.

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.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING GF 13.50

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

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

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN

DESSERTS

MOUSSCHACHO  GF 6.00

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

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 concassées caramélisées.

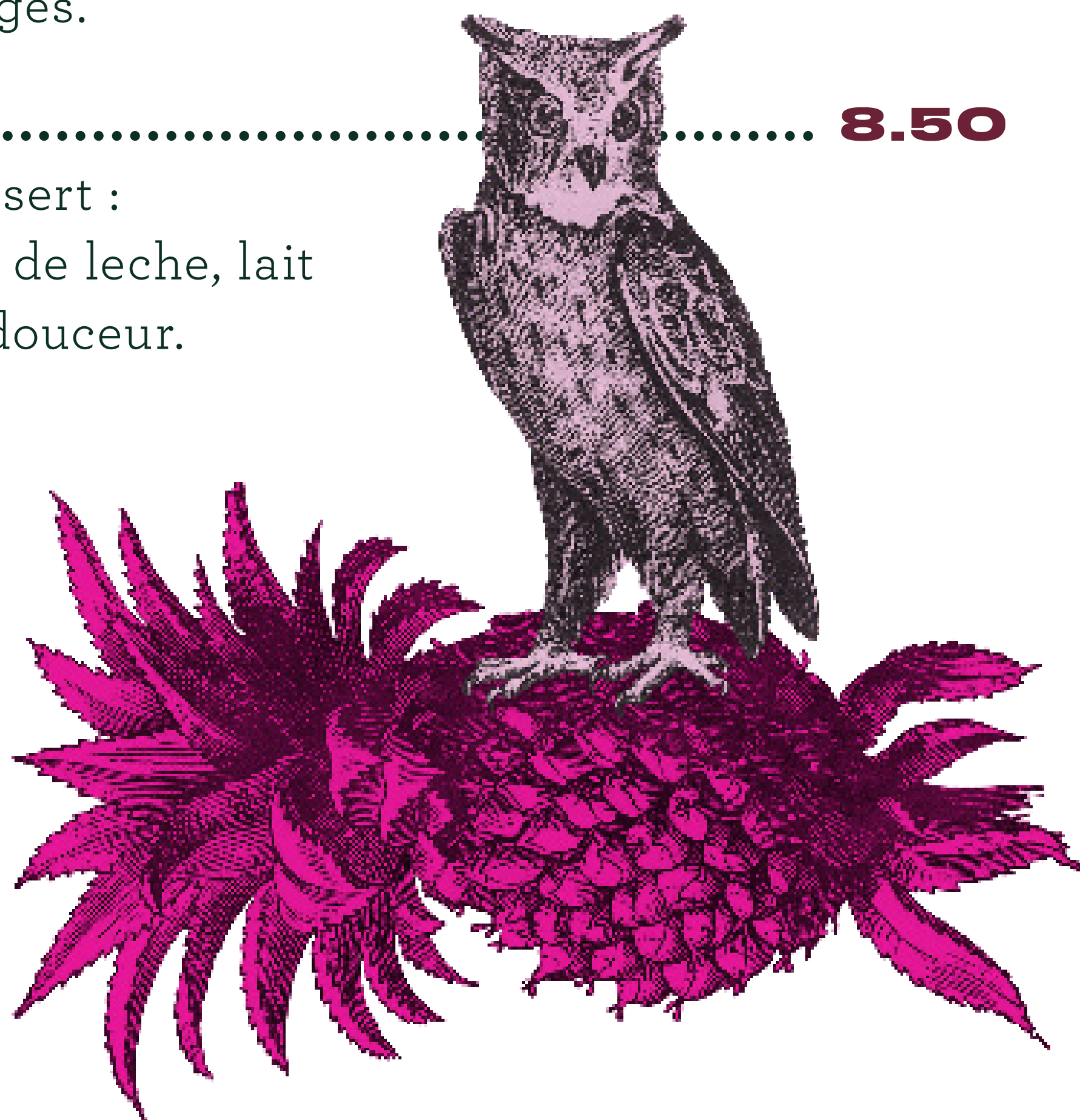
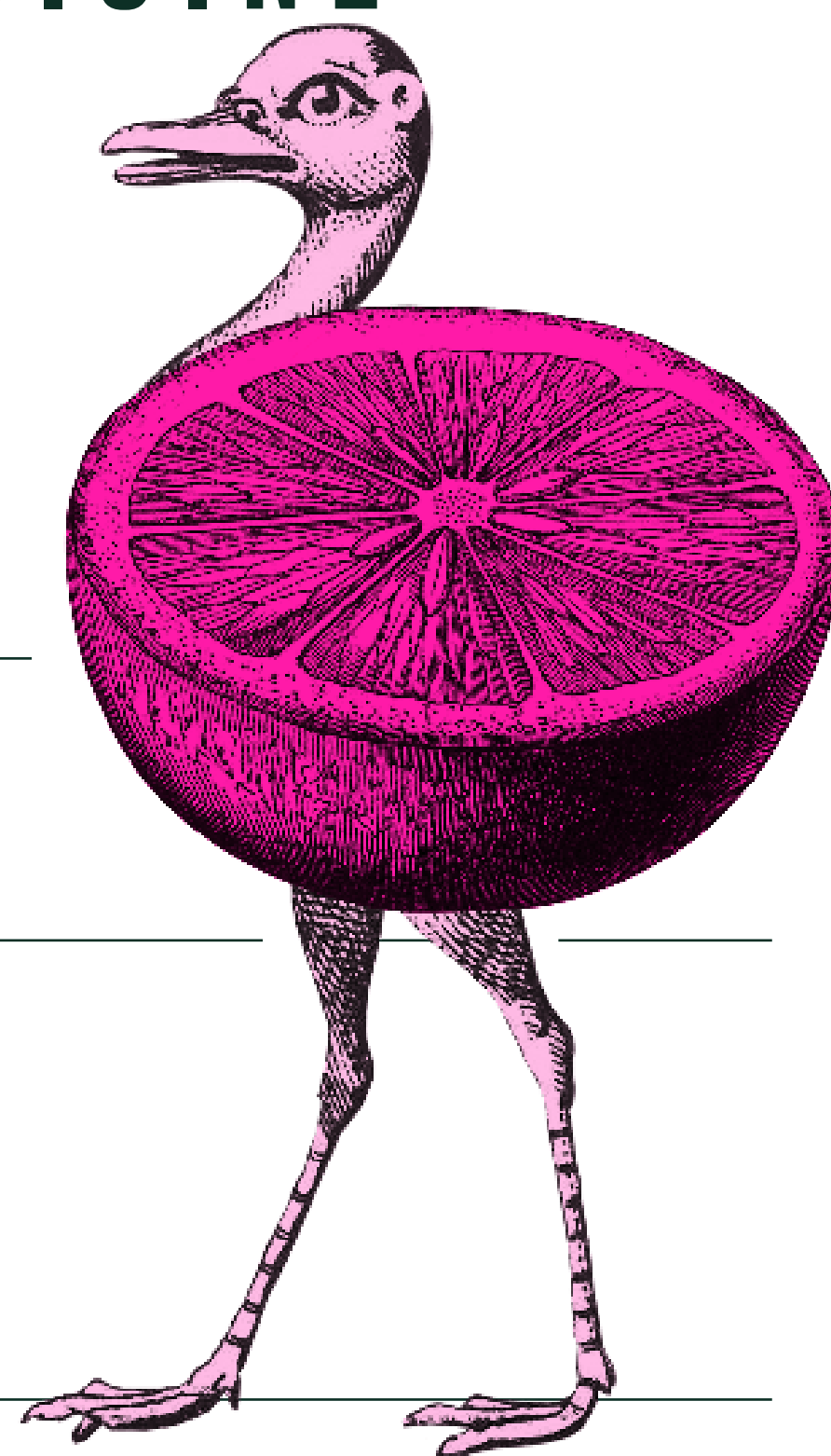
TIRAMISU FRAISES & YUZU  7.00

Le dessert frais & fruité que tu attendais : tiramisu au yuzu, fraises fraîches et coulis de fruits rouges.

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

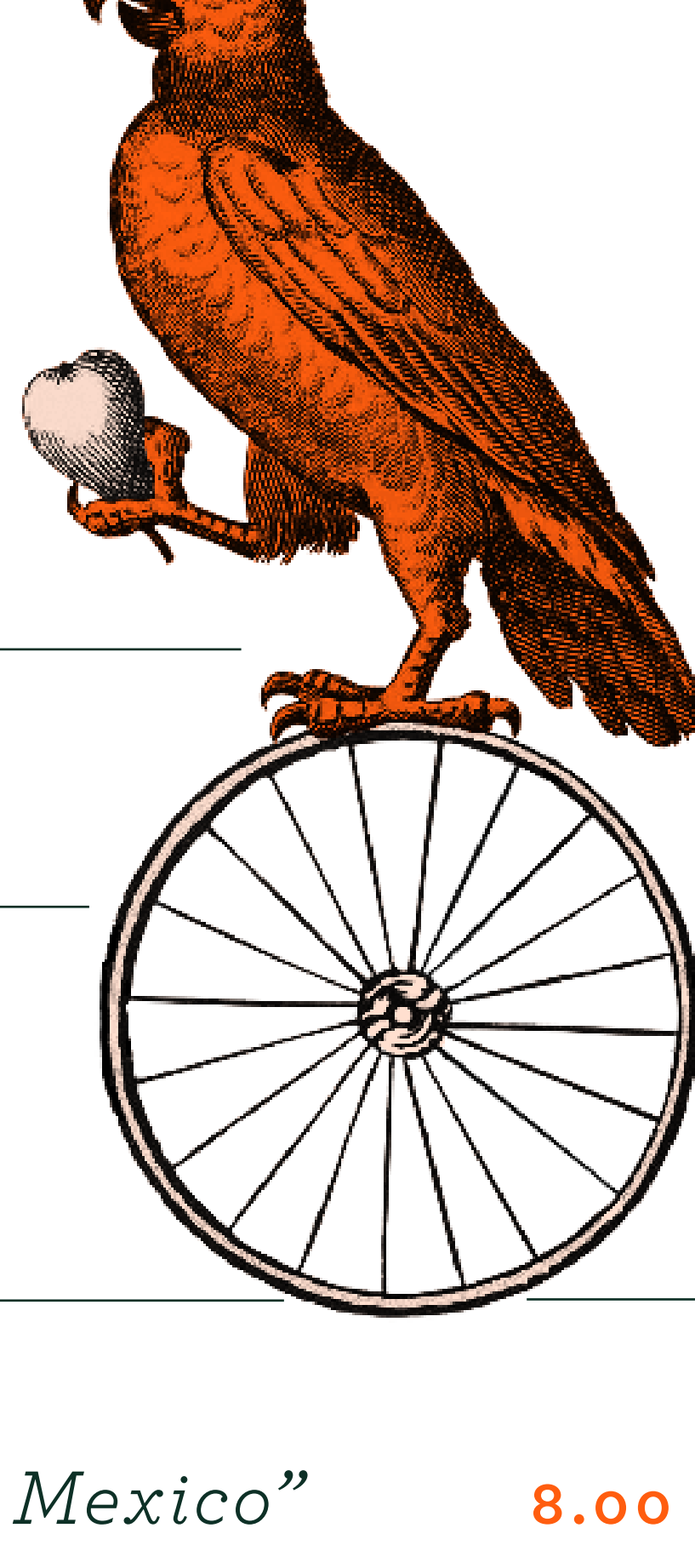
MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE

COCKTAILS



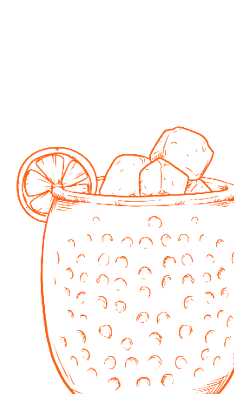
TIGER-SPRITZ 15cl “Un Italiano en Mexico” **8.00**

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



MARGARITA AZTECA 10cl *La Vida Loca* **8.00**

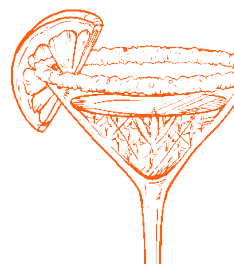
Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron Vert



CAÏPICABANA 10cl “Frais & Exotique : **8.00**

Joga Bonito !”

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



CHILI BOOM MULE 22cl “Fais pas ta tête **8.50**

de Mule”

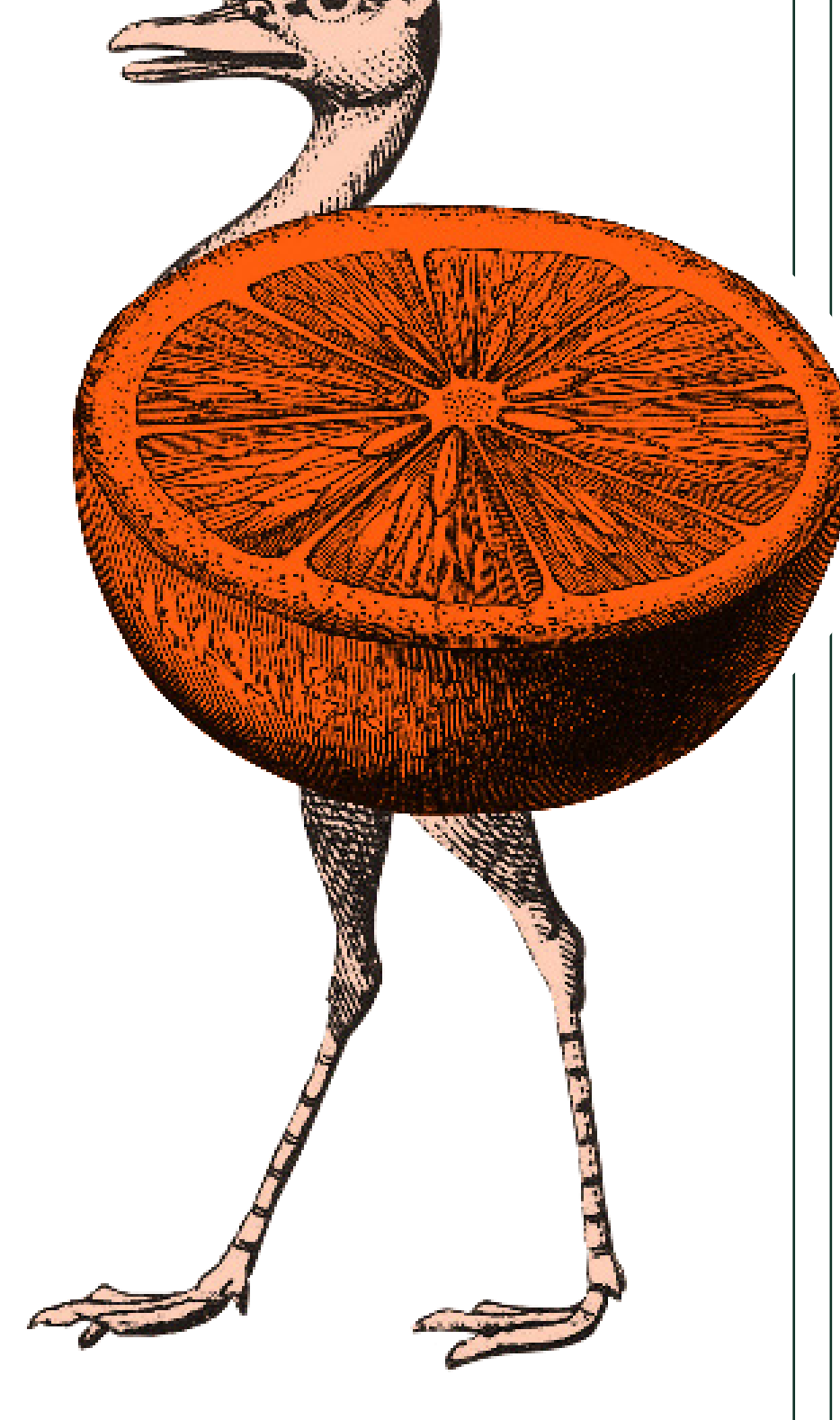
Vodka Infusée au Piment Chipotle, Citron, Ginger Beer



MEZCALITA 10cl “Muy Caliente” **9.00**

Mezcal, Tequila, Miel, Citron Vert

SANS ALCOOL



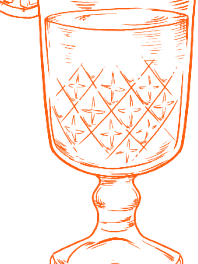
YUZU LIMONADA 20cl **4.50**

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



ICE TEA CASERO 20cl **4.50**

Thé Noir, Sirop de Gingembre, 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



PROVENCE ON THE ROCKS 15cl “Qué bueno, **8.50**

qué rico, qué lindo, Marseille latino”

Gin, Pastis, Sirop de lavande, Citron Vert, Eau Gazeuse



ISABELA SOUR 17cl “Plus efficace que tes **9.00**

remèdes de grand mère”

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



PISCO N’ ROSES 13cl “Rock’n’love, baby” **9.50**

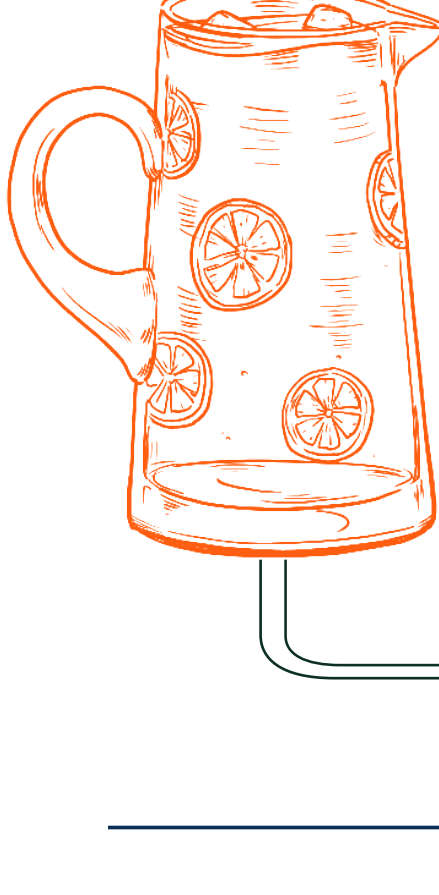
Pisco, Liqueur de Fleur de Sureau, Citron Vert, Sirop de Rose, Blanc d’Oeuf



EXOTICO FROZEN MARGARITA 15cl **9.50**

“Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !”

Tequila, Triple Sec, Purée d’Ananas, Mangue, Citron Vert



CAÏPI GRANDE 50cl **34.00**

Cachaça, Purée de Passion, Citron vert

3/4 personnes

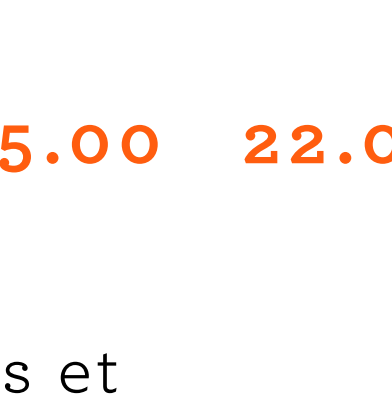
AZTECA GRANDE 50cl **34.00**

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 - 2023

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 - 2023

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 - 2020

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 - 2023

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 - 2023

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 - 2016

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



SUD OUEST IGP Côtes de Gascogne **5.00 23.00**

Domaine de Laballe, Terres Basses - 2023

Compagnon idéal des cuisines fraîches et ensoleillées. Depuis 1820, la famille Laudet oeuvre sur le domaine Laballe pour offrir un vin frais, minéral et fruité.

LANGUEDOC AOP Cabardès **5.50 26.00**

Maison Ventenac, Carole - 2023

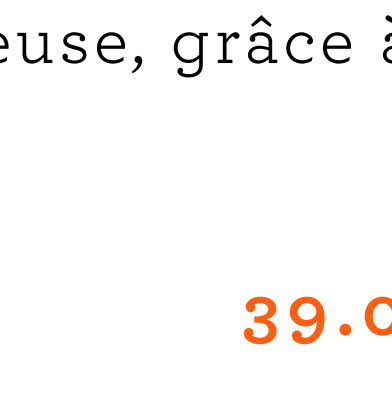
Un chardonnay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant. La grande sœur d’Eve à la carte des rouges !

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



CAMARGUE Sable de Camargue AOC **4.50 24.00**

Sunrose - 2024

Ce rosé charnu et fruité offre une dégustation expressive et harmonieuse, grâce à son terroir sablonneux et ensoleillé de Camargue.

CÔTES DE PROVENCE Ultimate **39.00**

Château de Berne - 2023

C’est dans un cadre idyllique qu’est fabriqué ce rosé d’exception. Au cœur d’une nature préservée, entre pinède et lavanderaies, et à côté des oliviers, on entretient les vignes qui produiront ce vin.

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



BIERE BLANCHE • *Bière bouteille* **5.00**

Blanche - Brassée artisanalement dans la région **33cL**

BIERE IPA • *Bière bouteille* **5.50**

Indian Pale Ale - Brassée artisanalement dans la région **33cL**

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

33cL

BIÈRE 0% • *Bière bouteille* **5.00**

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 INSPIRED CUISINE

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, Jus

