

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN  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. 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.

I'M ON A DATE QUESADILLA  7.00

Champignons de saison marinés, crème chipotle, mozzarella & cheddar fondus dans une tortilla, grillé à la plancha. Accompagné de pickles d'oignons rouges, parmesan et de crème jalapeno.

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 de crème jalapeno.

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, 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, aïoli 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'aïoli 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, pickles d'oignons rouges, 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 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

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.

CARNE ASADA GF 18.50

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



Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING  GF13.50

Un 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 placer. 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  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

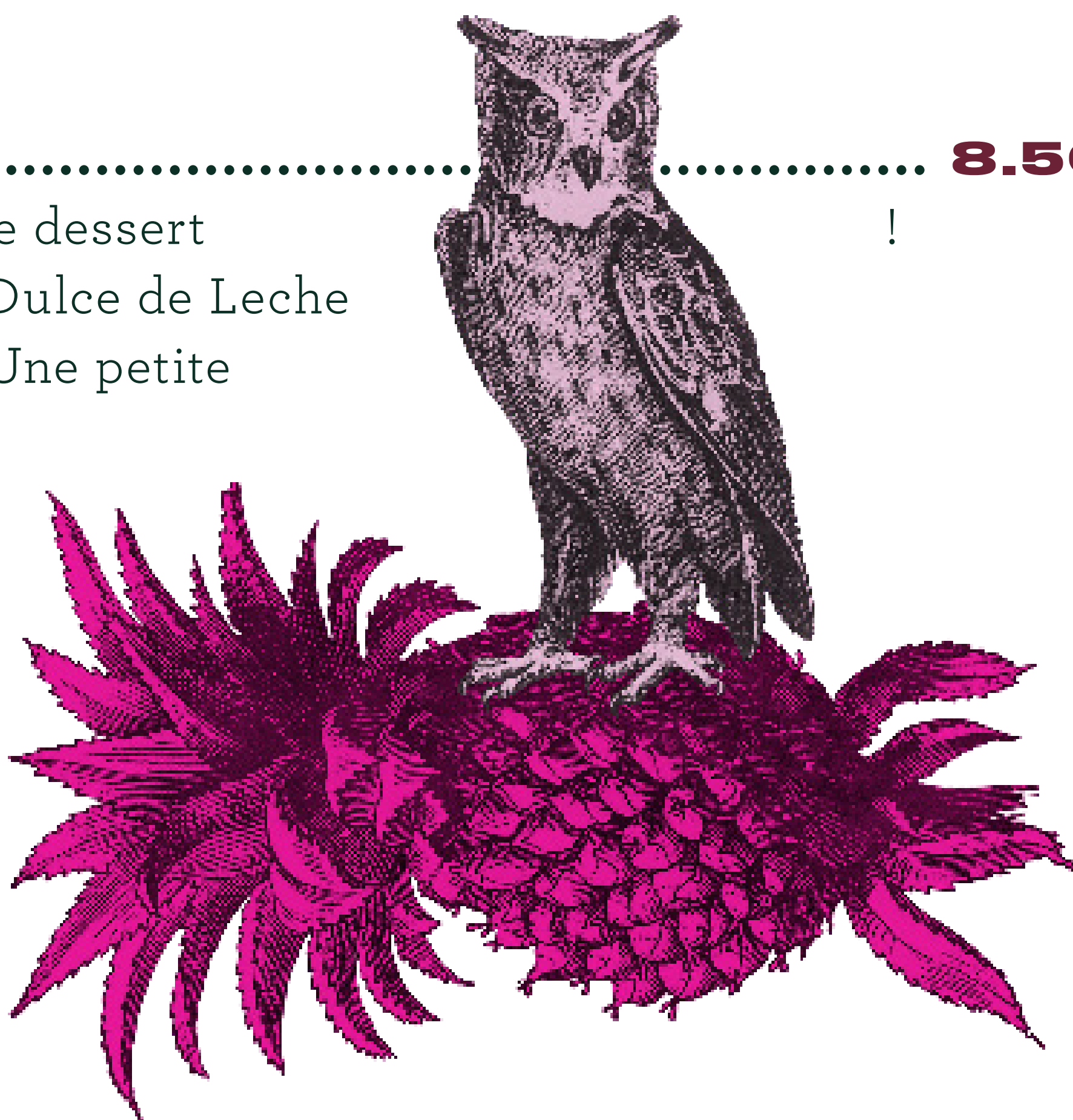
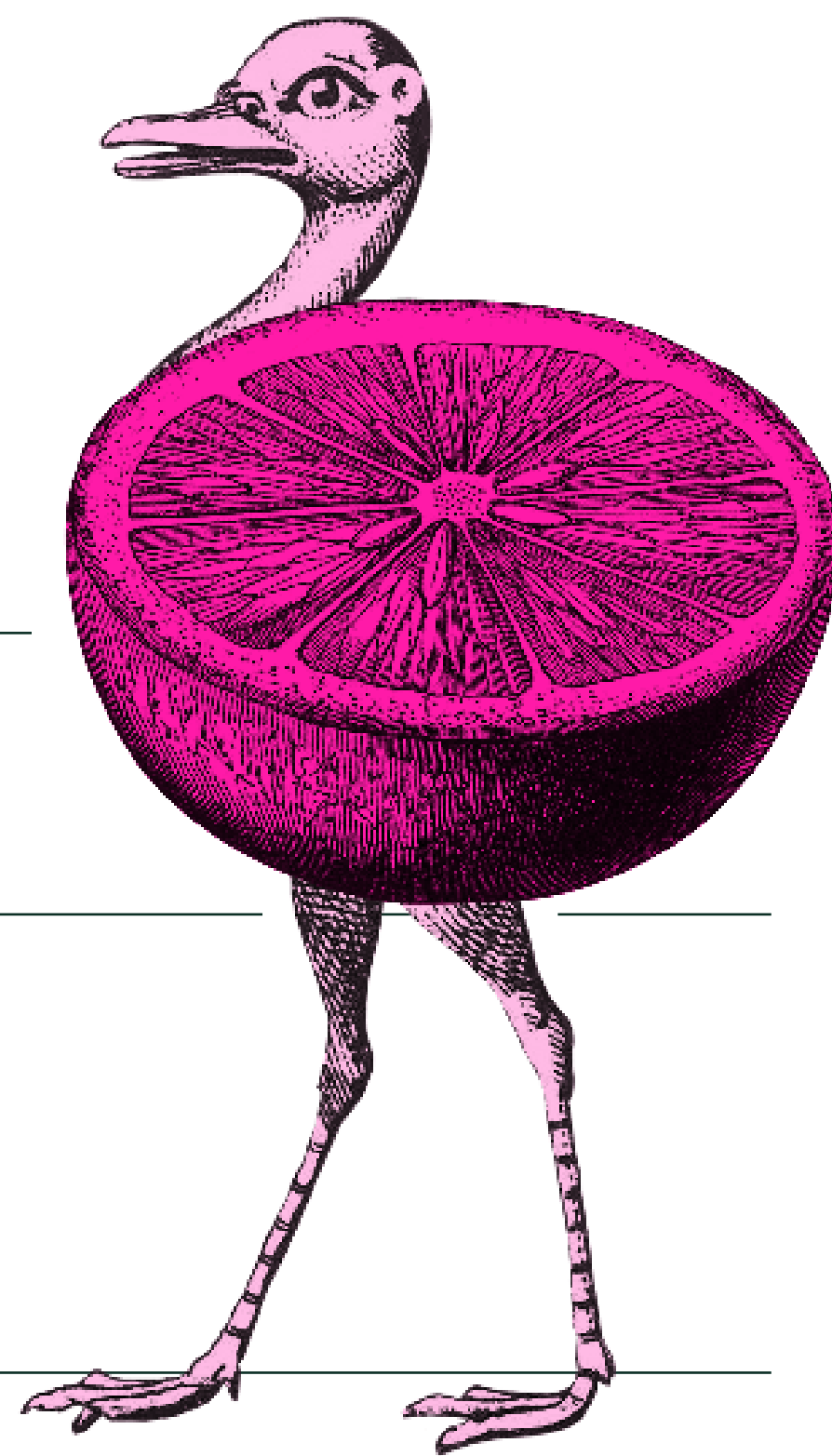
Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées.

TIRAMISU FRAISES ET YUZU  7.00

Tiramisu aux fraises fraîches nappé de coulis de fruits rouges qui te fera succomber.

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.



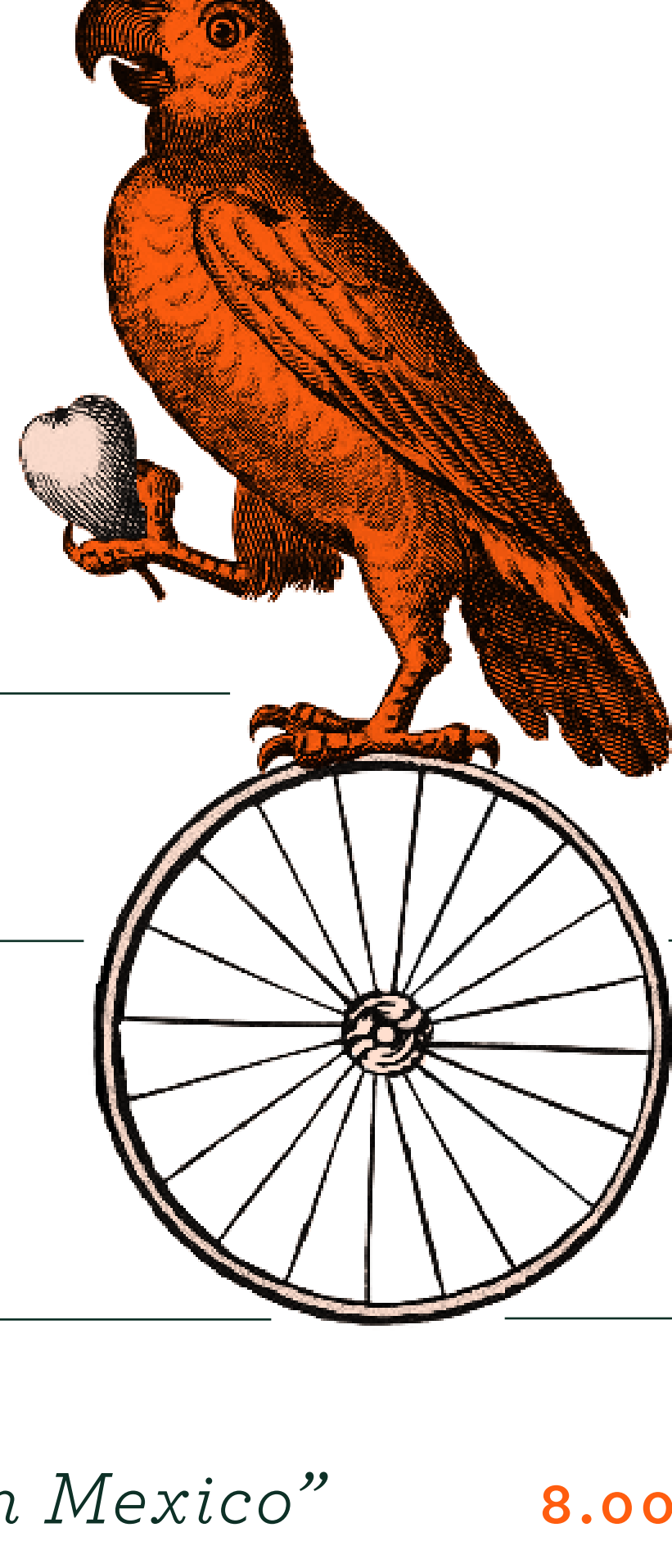
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUI-

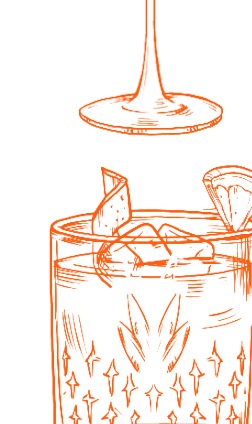
SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE



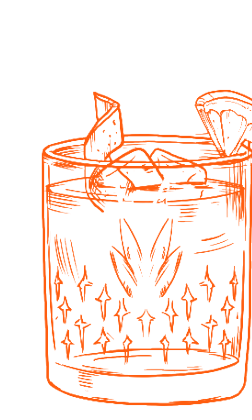
COCKTAILS



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 : ” **8.00**

Joga Bonito !”

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

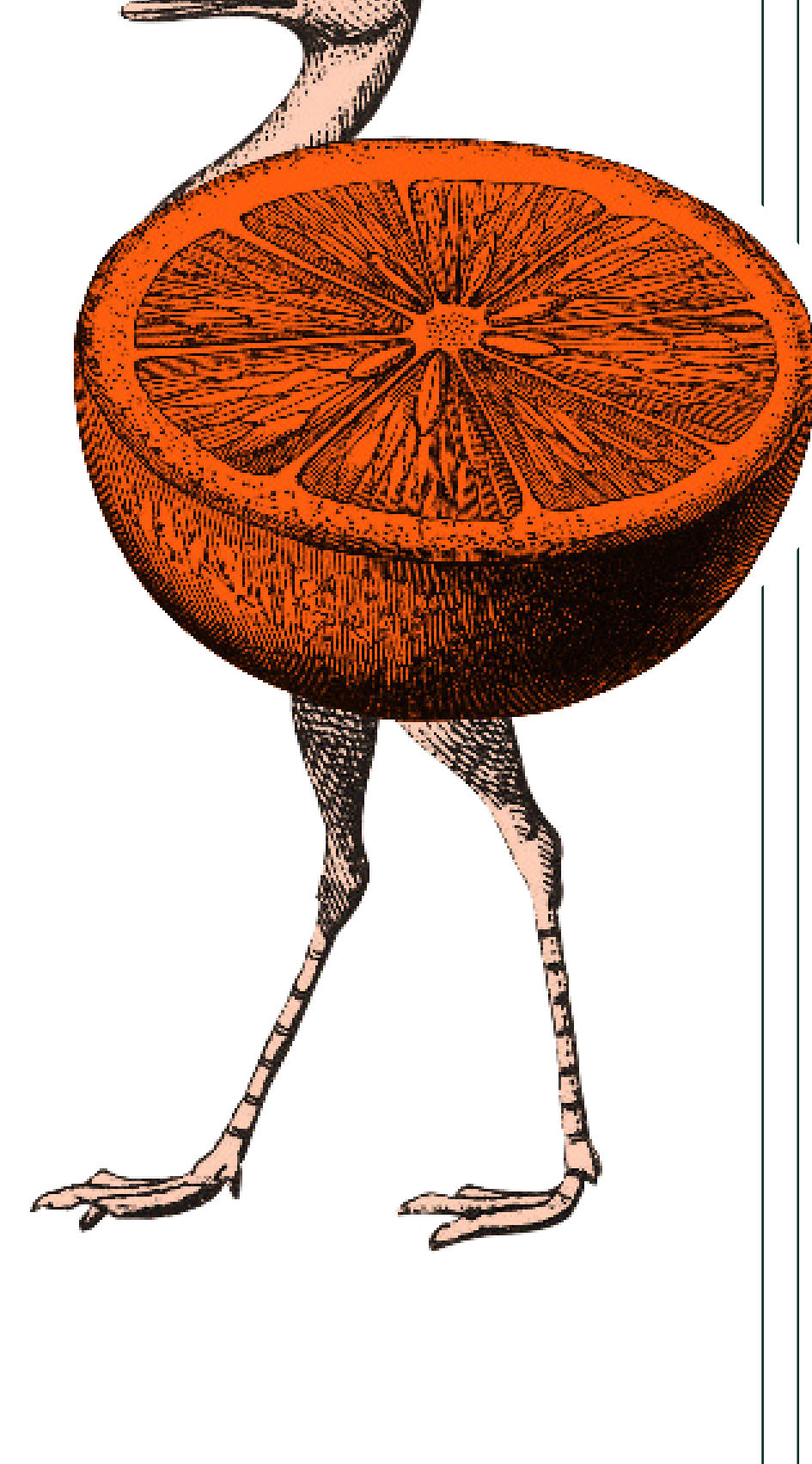


MALA LECHE ^{16cl} “Doux et accueillant comme une couette en plume” **8.50**

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



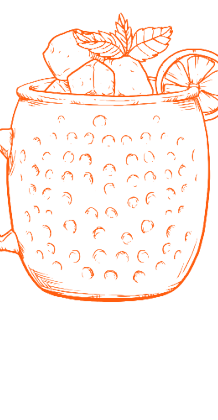
ICE TEA CASERO ^{20cl} **4.50**

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



KIWI GINGER **6.00**

Sirop de Kiwi, Gingembre, Citron Vert, Eau Pétillante



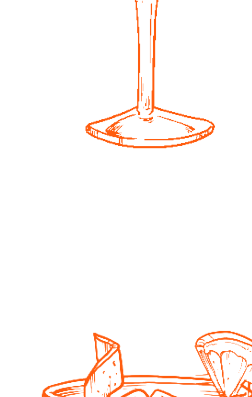
PIÑA VIRGINA ^{20cl} **6.00**

Jus d’Ananas, Citron Vert, Coco



VIRGIN-GIN MULE ^{27cl} **6.50**

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



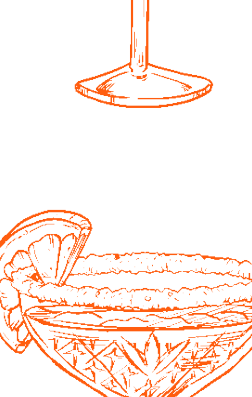
ISABELA SOUR ^{17cl} “Plus efficace que tes remèdes de grand mère” **9.00**

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



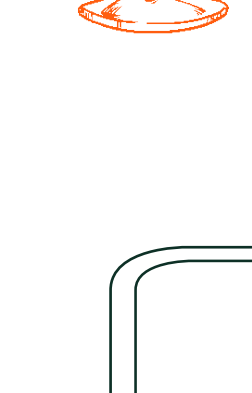
MEZCAL NEGRONI ^{13cl} “Para todo mal, mezcal” **9.50**

Mezcal, Martini Rouge, Campari



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

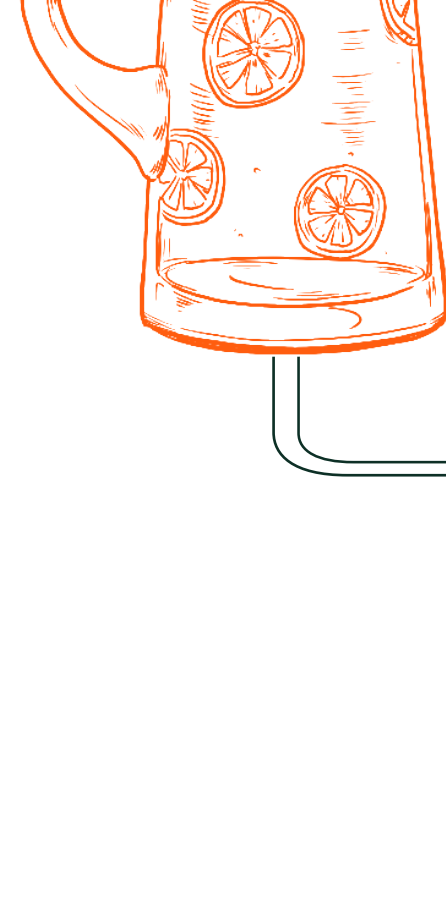
Pisco, Liqueur de Fleur de Sureau, Citron Vert, Sirop de Rose, Blanc d’Oeuf



EXOTICO FROZEN MARGARITA ^{15cl} **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

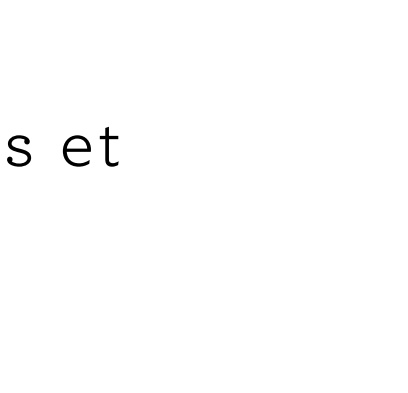
AZTECA GRANDE ^{50cl} **34.00**

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 - 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



BORDEAUX Chibaou

5.00 23.00

Chibaou Blanc, Sauvignon - 2024

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

BIERE BLANCHE • Bière bouteille

5.00

Blanche 4.5° - Brassée artisanalement dans le Grand Paris

33cL

BIERE 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  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

