

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-



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 **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 **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

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

POLLO (PAR 2) **6.50**

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

SWEET & CREAMY (PAR 2) **6.00**

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

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 laïoli jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre.



CEVICHES

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, grenade, patates douces rôties et coriandre fraîche.

SALMÓN MÓN MÓN **16.00**

Ceviche de saumon, mangue, leche de tigre, salsa chimichurri et crème jalapeño. Un peu de 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 ! 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

EL COLIFLOR **15.50**

Un beau 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 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 **18.50**

Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, petites pommes de terre grenaille



Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING **13.50**

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 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-



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:



VEGETARIAN



GLUTEN



VEGAN

DESSERTS

MOUSSCHACHO **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**

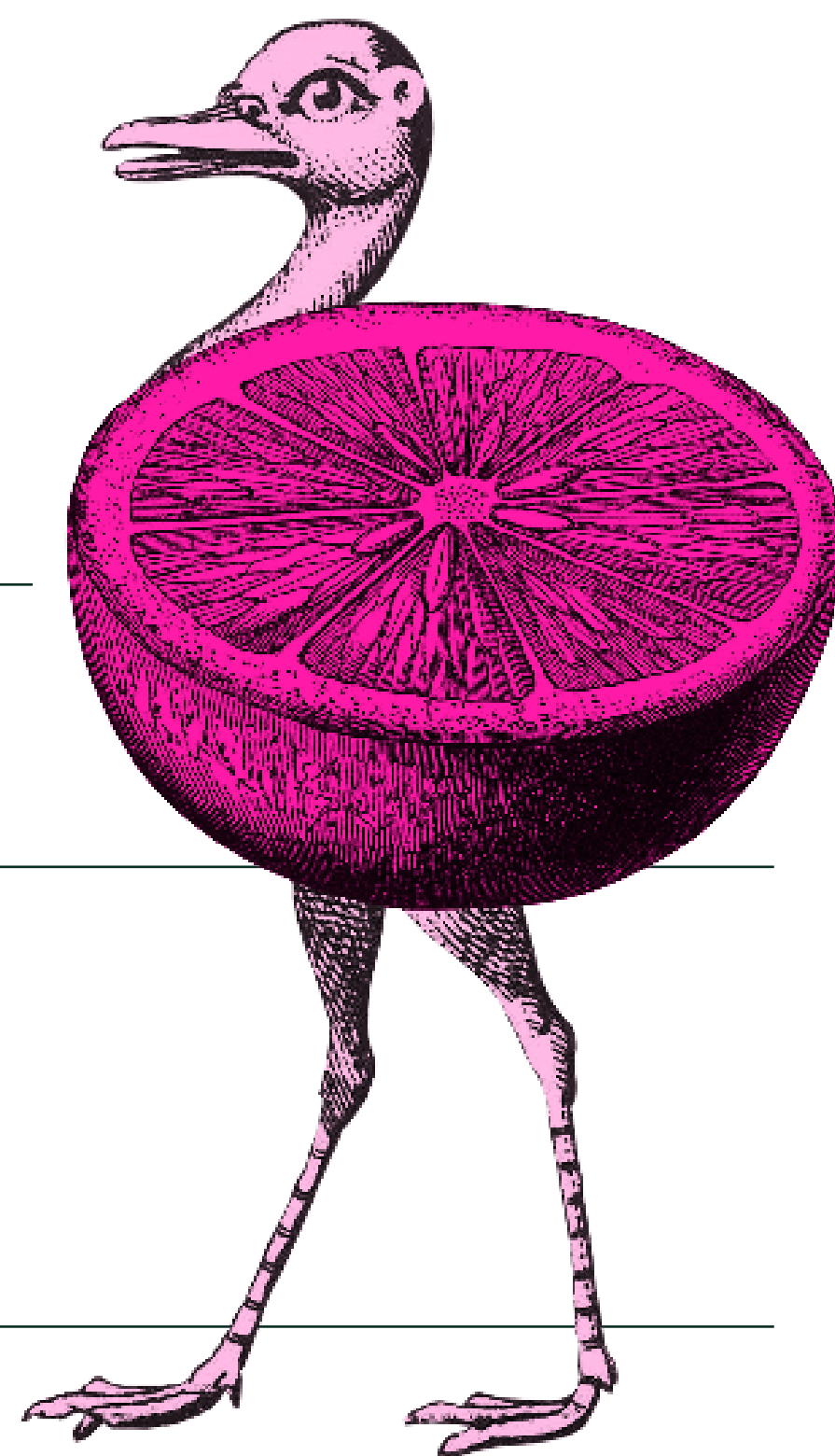
Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes caramélisées concassées.

TIRAMISU FRAISES ET YUZU **7.00**

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

MALA LECHE 18cl **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-



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.

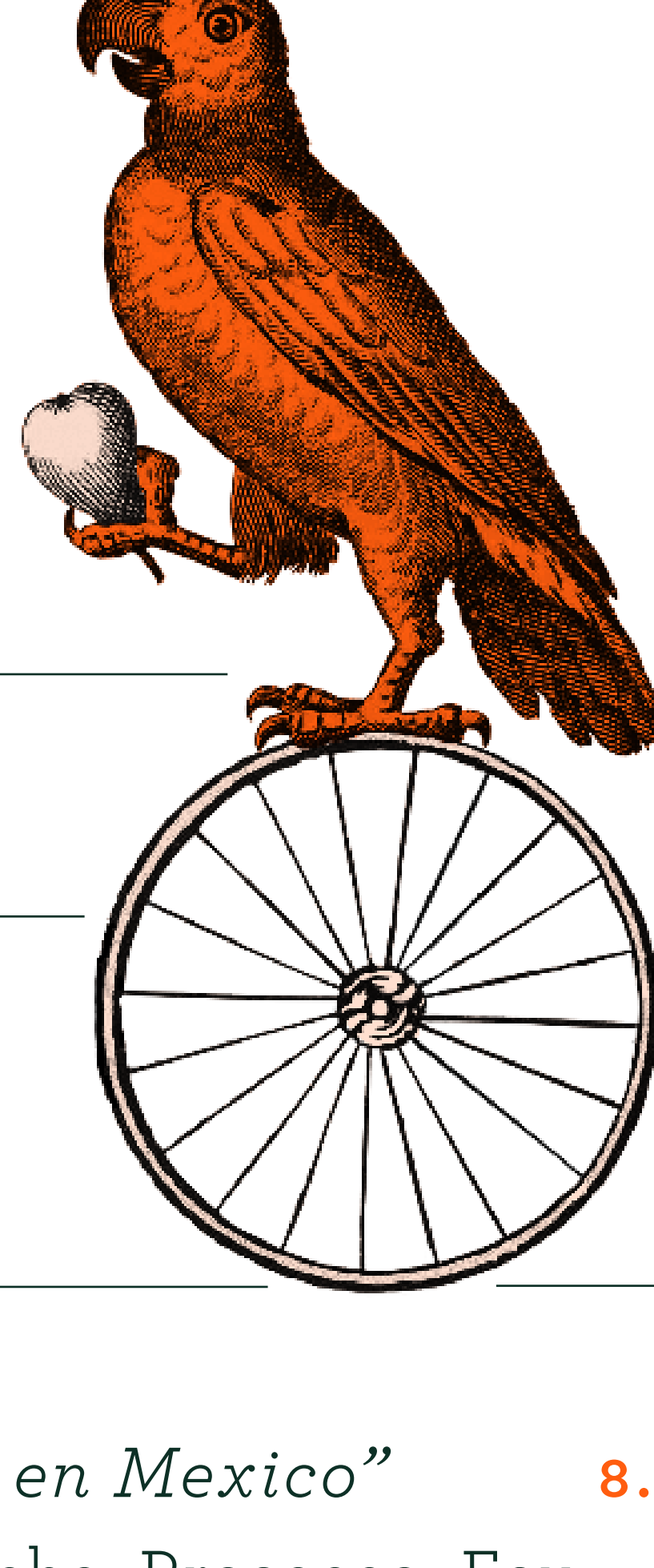
INFOS:



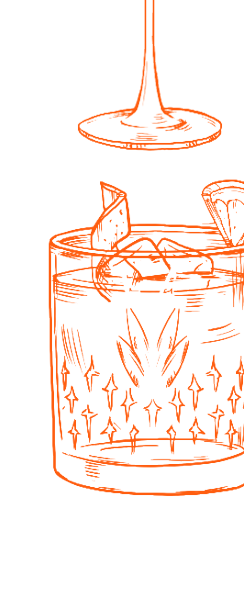
BIO



BIODYNAMIQUE



COCKTAILS



TIGER-SPRITZ 16cl *“Un Italieno 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

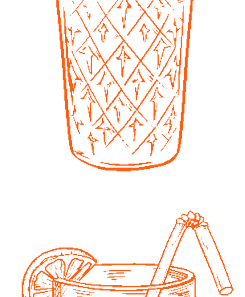
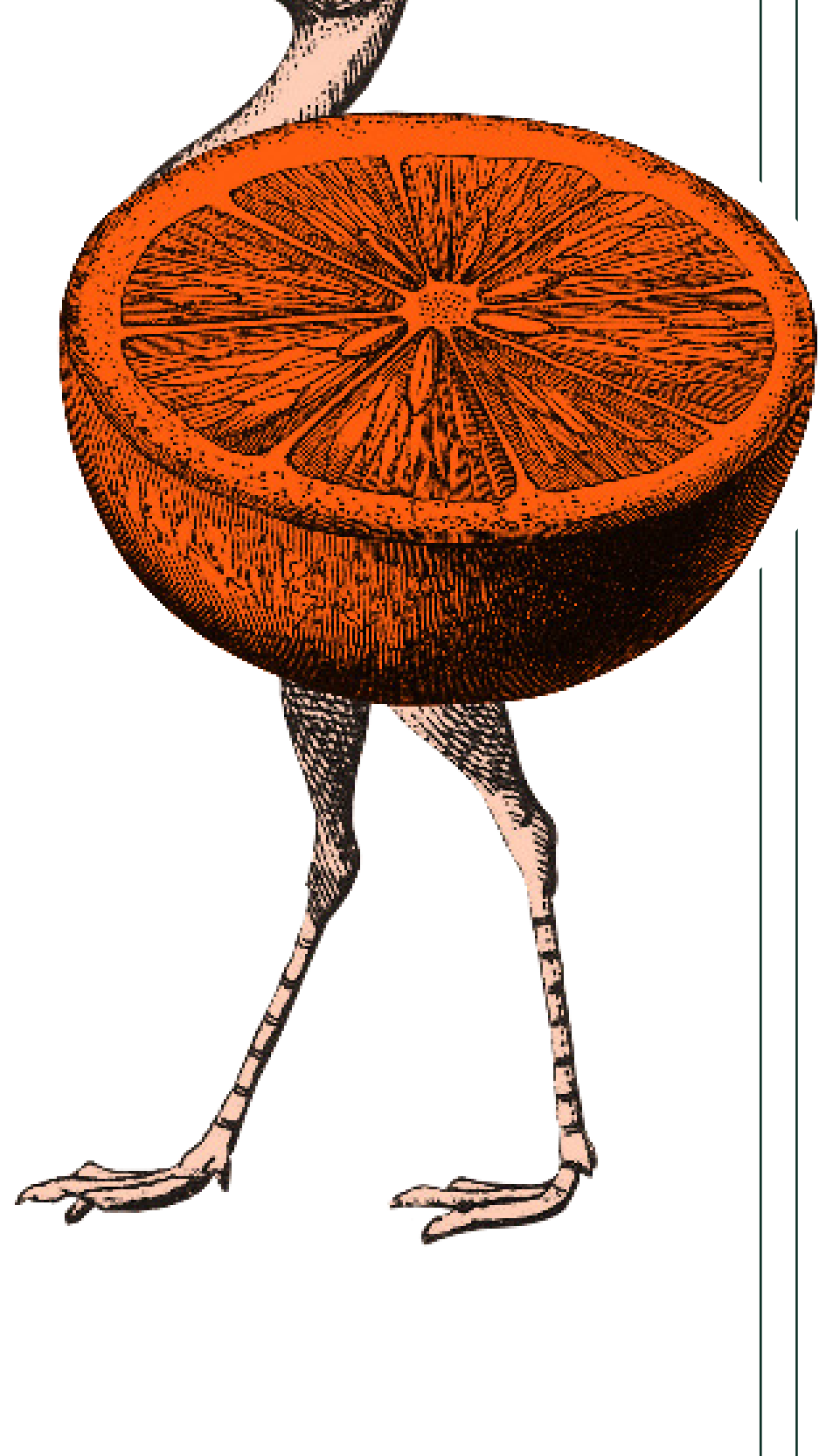
Vodka infusée au piment Chipotle, Citron, Ginger Beer



MALA LECHE 22cl *“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



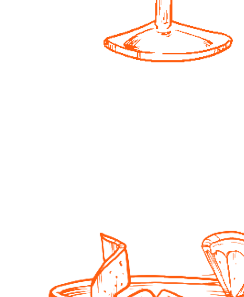
PIÑA VIRGINA 20cl 6.00

Jus d’Ananas, Citron Vert, Coco



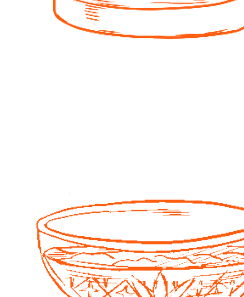
VIRGIN-GIN MULE 27cl 6.50

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



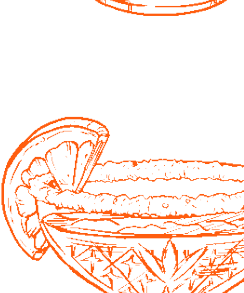
ISABELA SOUR 17cl *“Plus efficace que tes remèdes de grand mère”* 9.00

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



MEZCAL NEGRONI 8cl *“Para todo mal, Mezcal”* 9.50

Mezcal, Campari, Martini Rouge



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

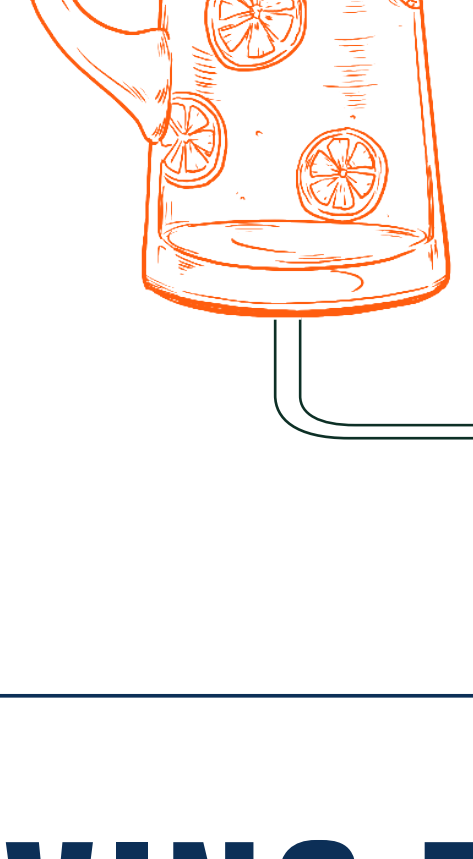
Pisco, Liqueur de Fleur de Sureau, Citron Vert, Sirop de Rose, Blanc d’Oeuf



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 !

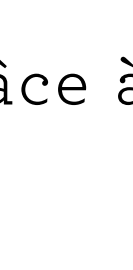
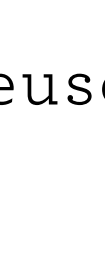
CHABLIS

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 en Savoie

33cL

BIERE IPA • Bière bouteille

5.50

Indian Pale Ale 6° - Brassée en Savoie

33cL

BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT • Bière bouteille

6.00

33cL

MICHELADA • Bière mexicaine, citron vert, piment, épices, jus de tomate, sel

7.00

33cL

BIERE 0% • Bière bouteille

5.00

Bière sans alcool

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 INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-  

@



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..

LIMONADE YUZU MAISON
Purée de Yuzu, Pêche Blanche, Citron Vert, Eau Pétillante

