

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



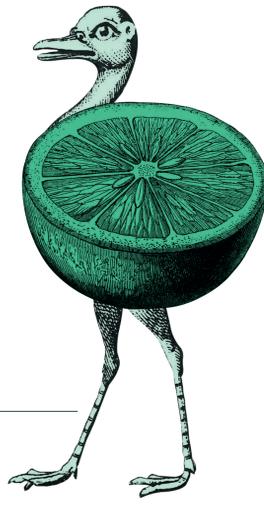
Végétarien



Sans gluten



Végan



## 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.

**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)** ..... **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)** ..... **6.50**

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

**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'aioli jalapeño, pickles d'oignons rouges, coriandre.

## CEVICHES

**TIGERMILK CEVICHE** ..... **14.50**

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

**SALMÓN MÓN MÓN** ..... **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.

## ASADOS

**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 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, sauce chimichurri, petites pommes de terre rôties et chipotle mayo.

## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** ..... **13.50**

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

**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 & patates douces rôties et sa caliente chipotle mayo. **+ guacamole (+2.50)**

**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.



# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP

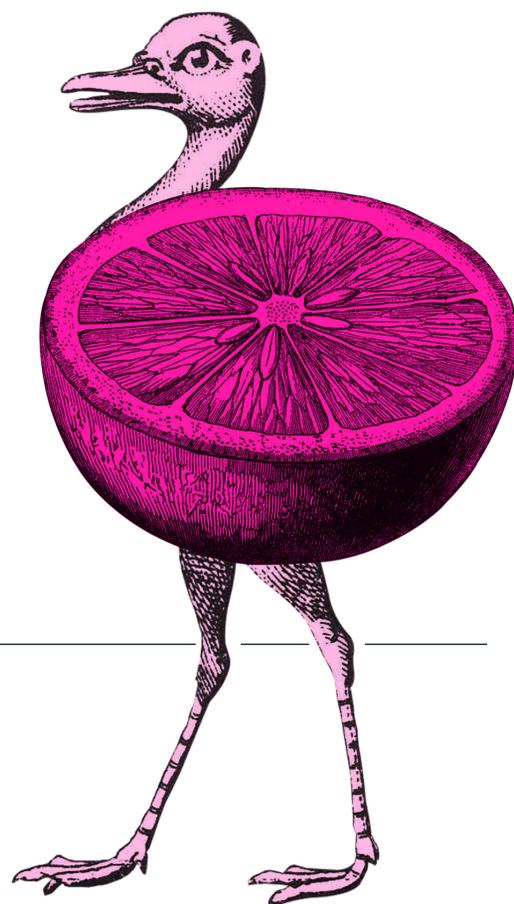


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

✓ Végétarien

GF Sans gluten

✓ Végan



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO** GF ✓ ..... **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**

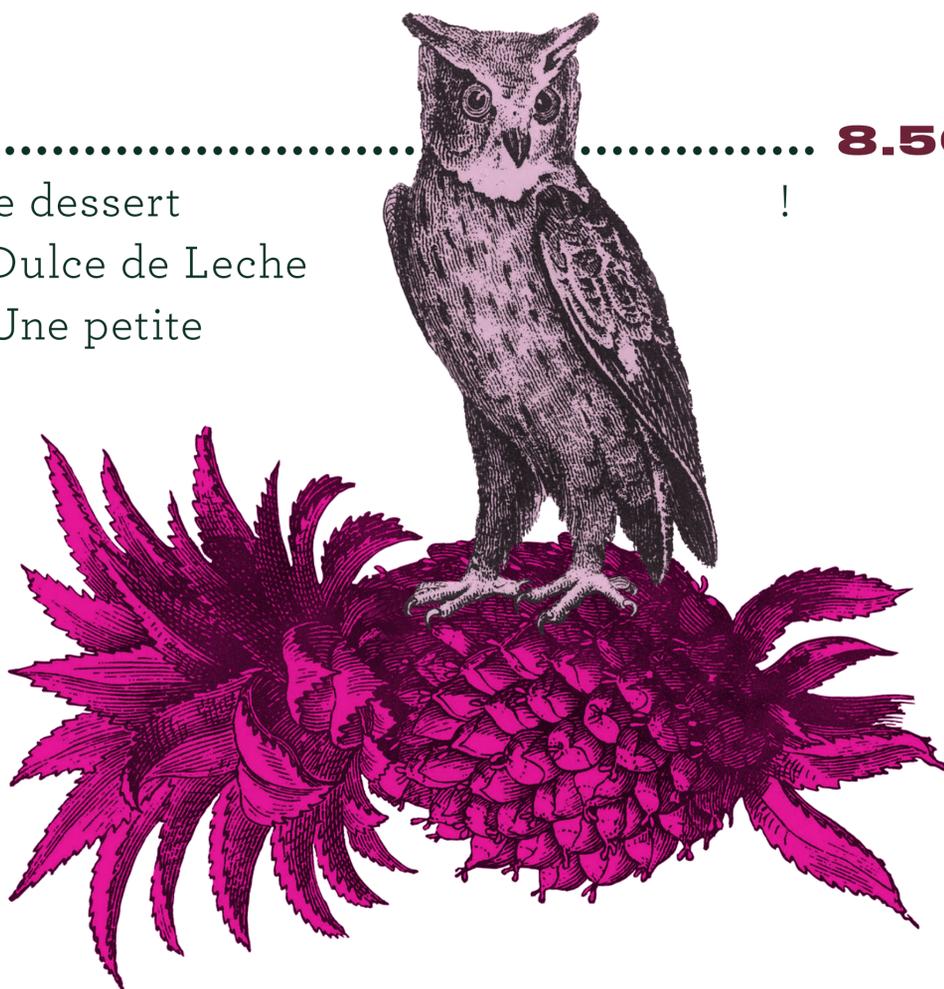
Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées.

**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 CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



## 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

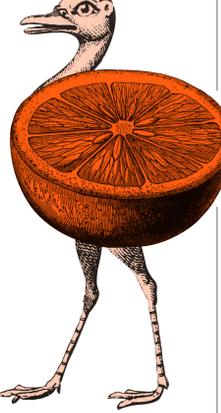
Vodka infusée au piment Chipotle, Citron, Ginger Beer



**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



**MEZCAL NEGRONI** 13cl "Para todo mal, mezcal" 9.50

Mezcal, Martni 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 Manguue, Citron Vert



**CAÏPI GRANDE** 50cl 34.00

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

3/4 personnes



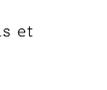
**AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

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

Cultivées 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.

## 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

**BIÈRE BLANCHE** • Bière bouteille 5.00

Blanche 4.5° - Brassée artisanalement dans le Grand Paris 33cL

**BIÈRE 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 AB** ..... 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

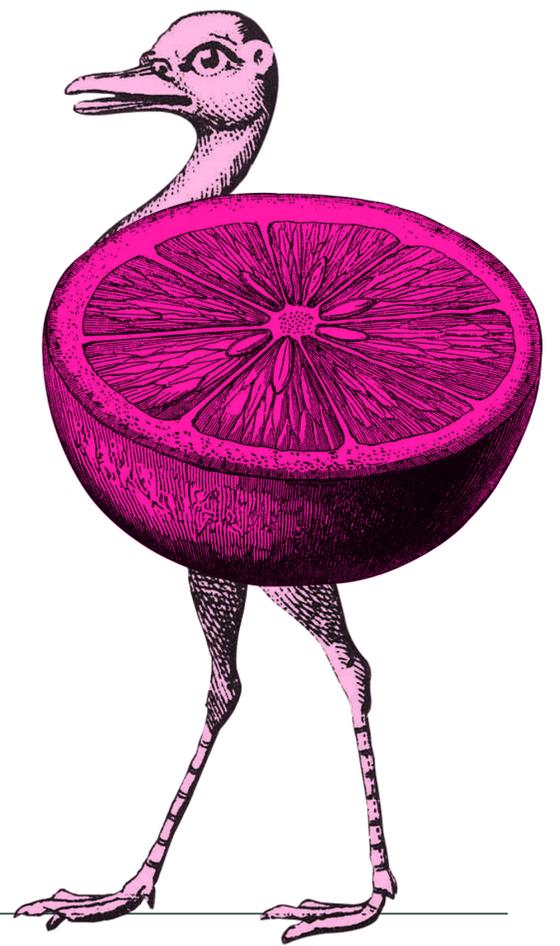
SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP



[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

 Végétarien **GF** Sans gluten  Végan



## 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





Samedi · Dimanche : 11h00 - 15h00

# BRUNCH



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

## SALÉ

**SAVOURY PANCAKES** • Montagne de pancakes tartinés de cream cheese chipotle, dés 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, pousses d'épinard, coriandre

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

**CHIMI POLLO BUN** • Potato bun, poulet effiloché, guacamole, sauce 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. bacon grillé (+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

**DULCE WAFFLE** • Gaufre, crème fouettée, dulce de leche, speculoos concassé

**GRANOBOWL** • Fromage blanc, myrtilles, banane, grenade, granola, miel

**CHEESECAKE** • Speculoos, coulis de fruits rouges, myrtilles

## 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, Roïboos

**SPECIALS (+2€)** • Chai Latte, Matcha Latte, Moka



## SPECIAL DRINKS

**PALOMA** • Tequila, Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Jus de Citron Vert **6.00**

**BLOODY MARIA** • Tequila infusée au piment Chipotle, Jus de Tomate, Epices, Citron Vert **8.50**

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

**KIWI-GINGER** • Kiwi, Gingembre, Citron, 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**



Saturday · Sunday : 11h00 - 15h00

# BRUNCH



1 SAVOURY + 1 SWEET + 1 HOT DRINK + 1 COLD DRINK = 27€

## SAVOURY

**SAVOURY PANCAKES** • A mountain of pancakes covered in chipotle cream cheese, diced roasted butternut, crispy bacon and crushed hazelnuts, with a cup of maple syrup

**HUEVOS RANCHEROS** ✓ • Scrambled eggs, guacamole, grana padano, pico de gallo, salsa roja, jalapeño cream, wheat tortilla, cilantro

**BIG BREAKFAST QUESADILLA** ✓ • Wheat tortilla, scrambled eggs, melted cheese, chipotle mayo, pico de gallo, baby spinach, cilantro

**AMARILLO SALMON** • Smoked salmon, English muffin, Aji Amarillo, spicy cream cheese, roasted sweet potato, jalapeño cream, pomegranate, cilantro

**CHIMI POLLO BUN** • Potato bun, pulled chicken, guacamole, chimichurri sauce, red cabbage coleslaw, cilantro

**AVOCADO TOAST** ✓ • Sourdough bread, avocado, poached egg, roasted sweet potato, jalapeño cream, pomegranate, cilantro

Extra crispy bacon (+3€)

Extra smoked salmon (+3€)

## SWEET

**BRIOCHE PERDUE** • Brioche, pain perdu style, whipped cream, blueberries, caramel

**P.B.B PANCAKES** • Peanut butter, banana

**PANCAKES ORIGINALS** • Season fruits, maple syrup, whipped cream

**DULCE WAFFLE** • Homemade waffle, whipped cream, dulce de leche, crushed speculoos

**GRANOBOWL** • Yoghurt, blueberries, banana, pomegranate, granola, honey

**CHEESECAKE** • Speculos, red fruits coulis, blueberries

## COLD DRINKS

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION FLORALE

HOMEMADE LEMONADE

## HOT DRINKS

ESPRESSO — LATTE

LONG BLACK — CAPPUCCINO

HOT CHOCOLATE

BLACK TEA Bio • Earl Grey

GREEN TEA Bio • Plain, Jasmine

INFUSION Bio • Chamomile

**SPECIALS (+2€)** • Chai Latte, Matcha Latte, Moka



## SPECIAL DRINKS

**PALOMA** • Tequila, Grapefruit Juice, Lime Juice, Soda Water **6.00**

**BLOODY MARIA** • Chipotle infused Tequila, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Lime **8.50**

**VIRGIN BLOODY MARIA** • Tomato Juice, Chili pepper, Worcestershire Sauce, Lime **5.00**

**KIWI-GINGER** • Kiwi, Lime, Ginger, Soda Water **6.00**

**PIÑA VIRGINA** • Pineapple Juice, Lime, Coco Syrup **6.00**

**VIRGIN-GIN MULE** • Apple Juice, Raspberry, Lime, Ginger Beer **6.50**



Samedi & Dimanche : 11h00 - 15h00

# BRUNCH



## TIGERMILK

### MENU ENFANT

13.00

**PETITE QUESADILLA** ♡ • Tortilla de blé, triple cheese, accompagnée de patates douces

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE** ♡ • Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake.

**BOISSON** • Limonade, Ice Tea, Sirop

