

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



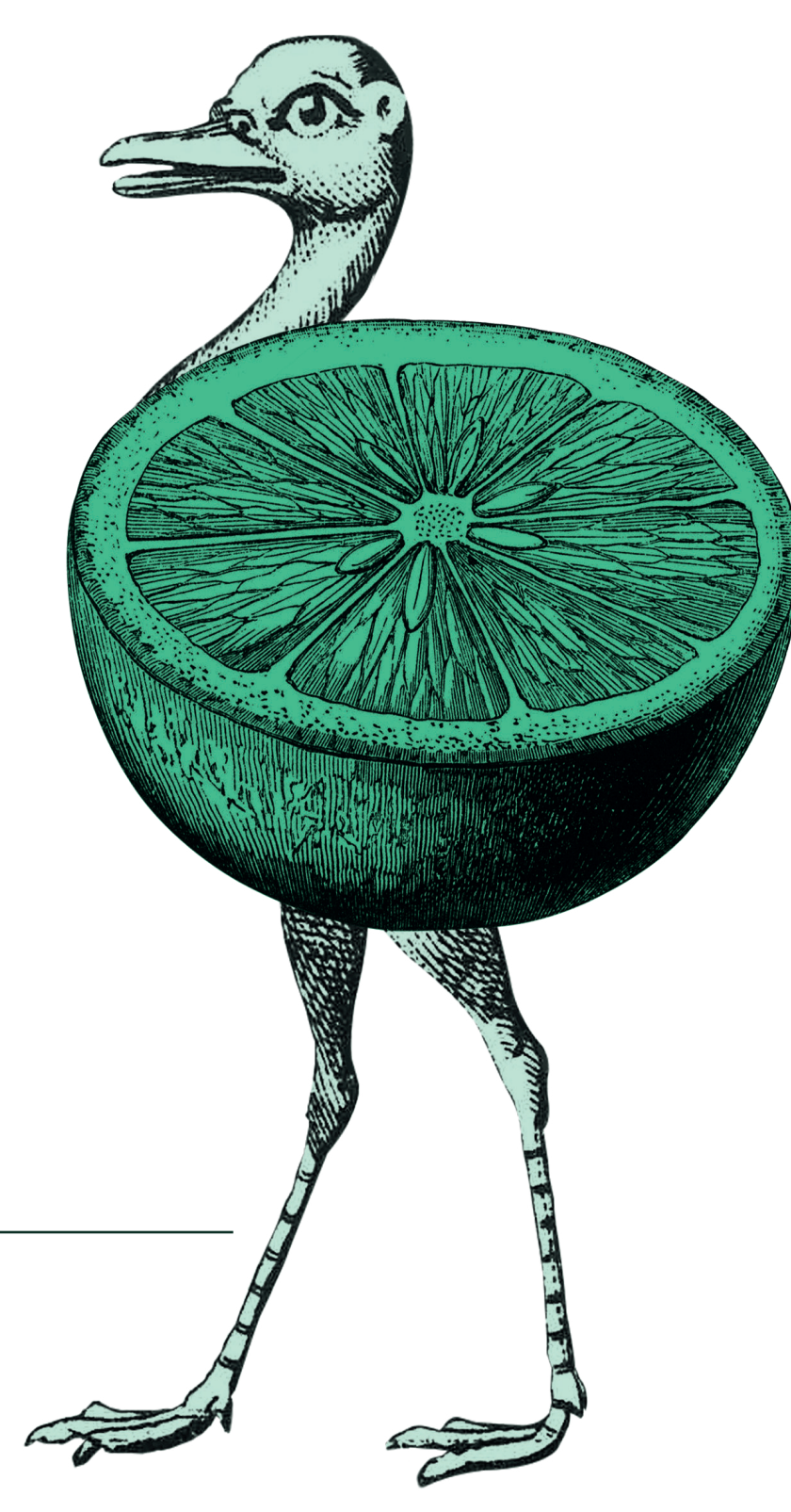
Végétarien



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 ① 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 🌶️ ① 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.

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 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, 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 GF **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 🌶️ GF **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 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.

ASADOS

EL COLIFLOR ① GF 🌶️ **15.50**

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri ①, 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 **18.90**

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

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 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 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



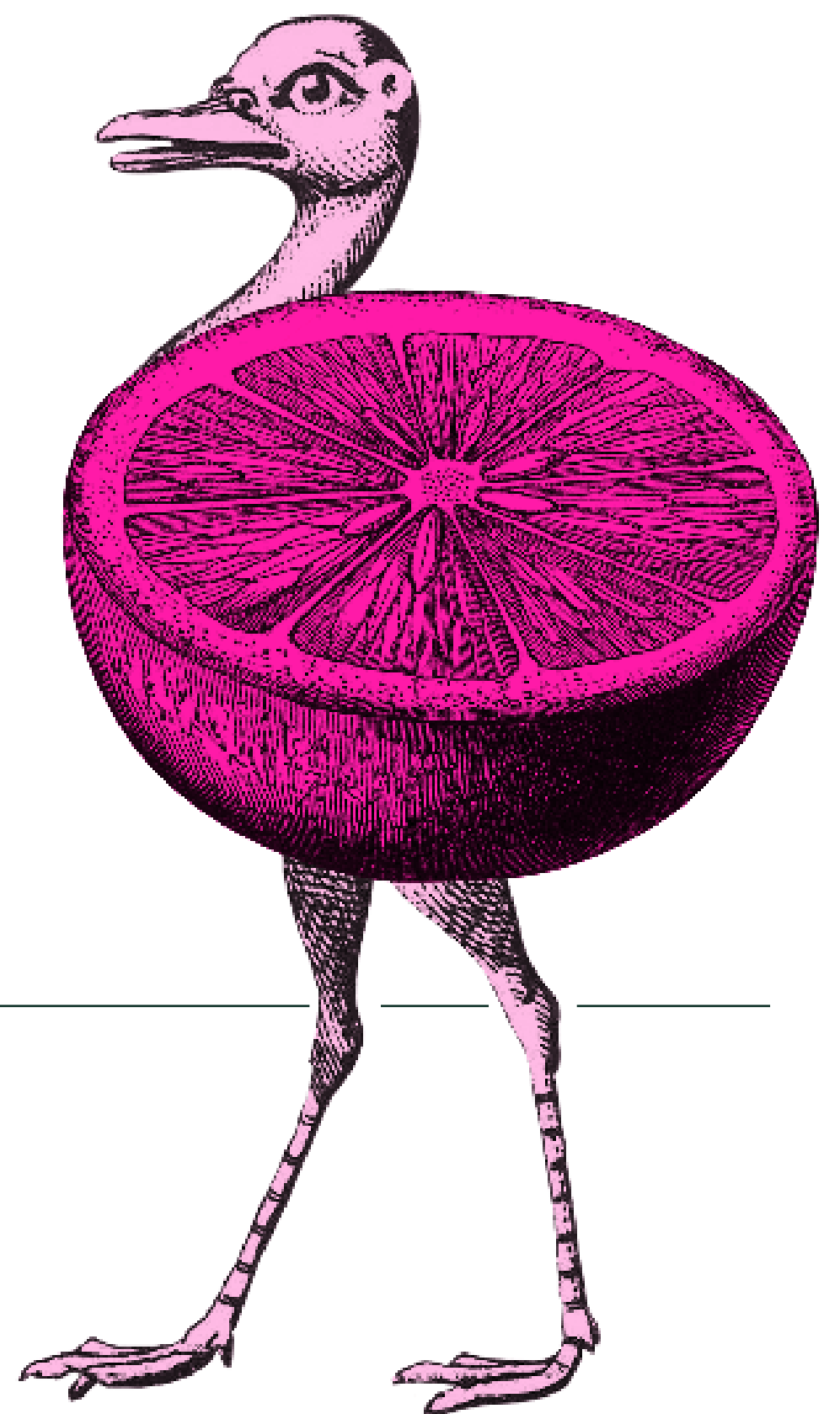
Végétarien



Sans gluten



Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO GF V **6.00**

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

BRIOCHE PERDUE **7.00**

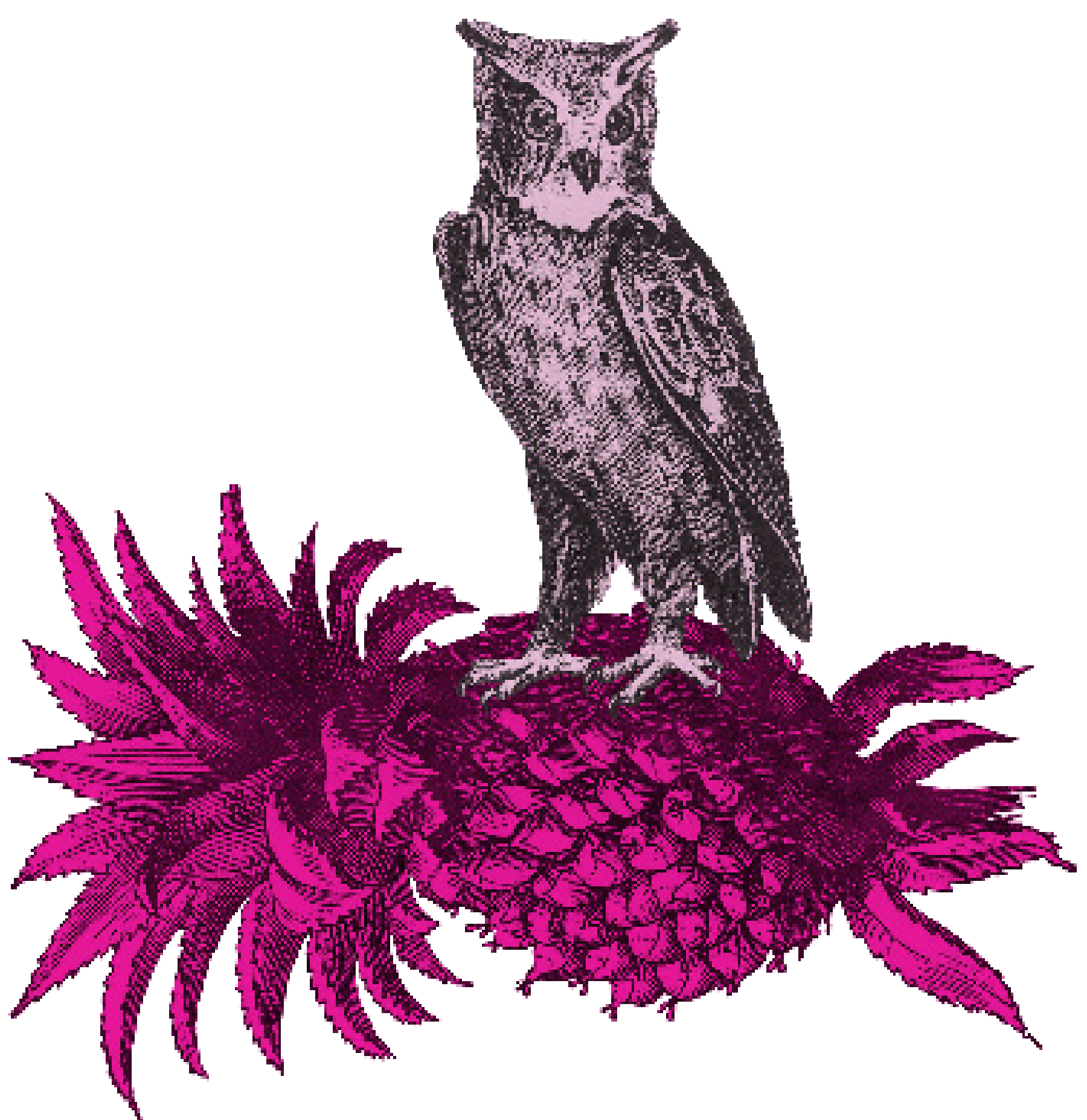
Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées.

TIRAMISU MARACUYA V **7.00**

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V **7.50**

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



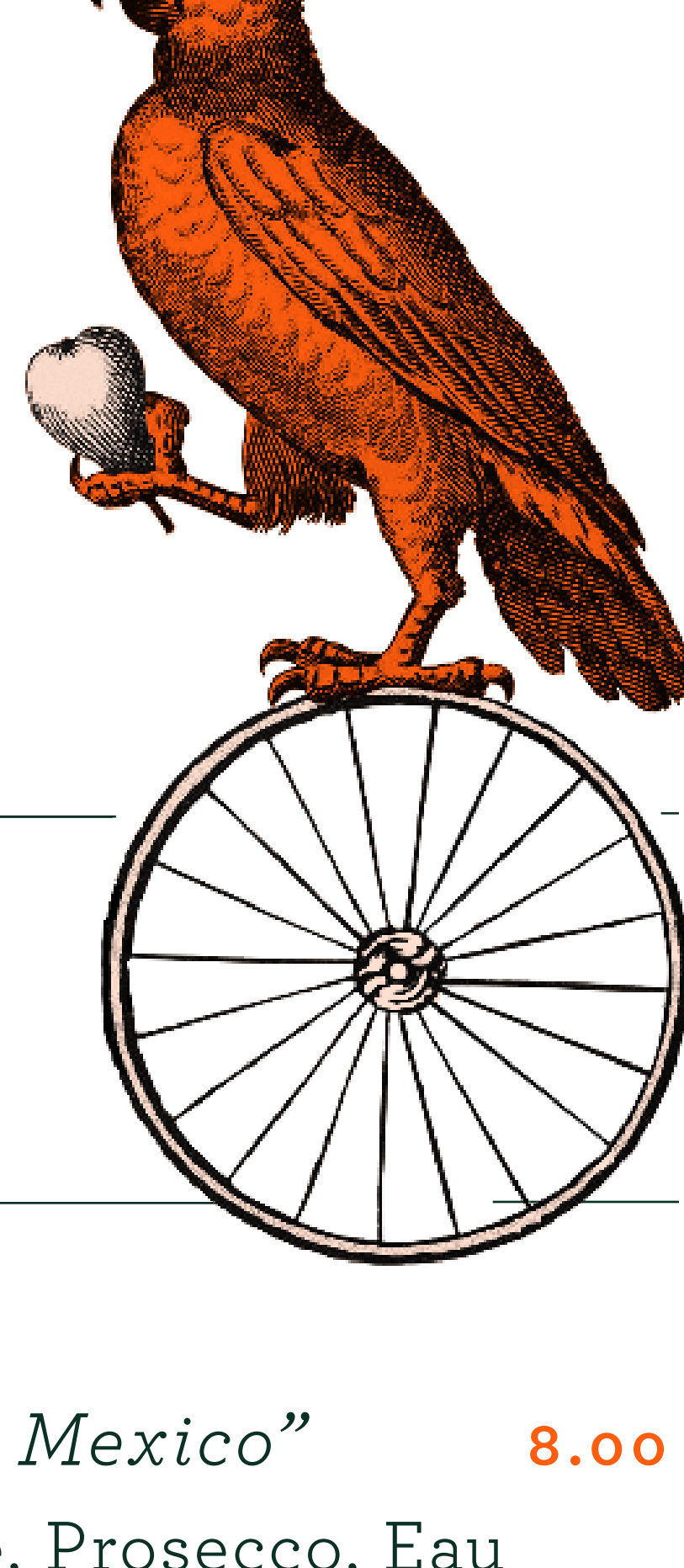
TIGERMILK

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



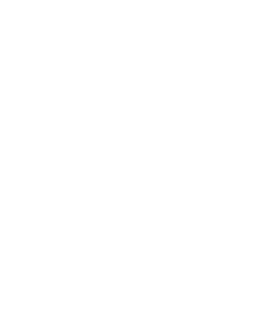
CAÏPICABANA 10cl *"Frais & Exotique : Joga Bonito !"* 8.00

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



MALA LECHE 16cl *"Doux et accueillant comme une couette en plume"* 8.50

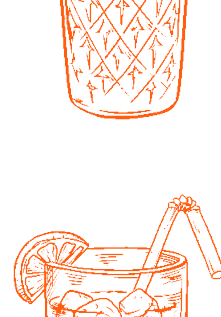
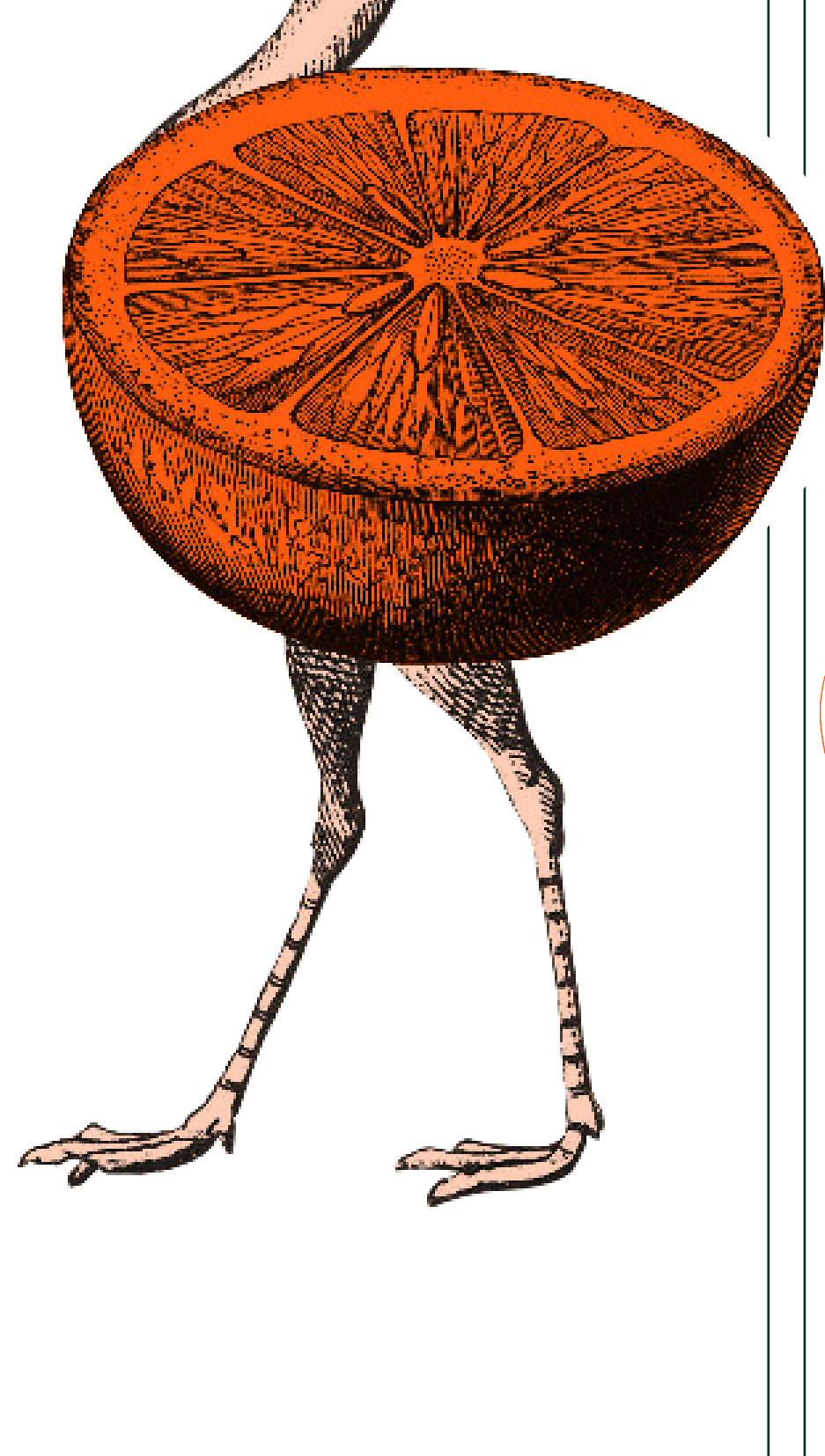
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée



LUZ VERDE 12cl *"Ton spicy taco-cktail préféré"* 9.00

Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d'Ananas, Citron Vert

SANS ALCOOL



YUZU LIMONADA 20cl 4.50

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



ICE TEA CASERO 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



MULE-AN 22cl 5.50

Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



PIÑA VIRGINA 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



BONITO BONITO 20cl 6.50

Jus de fraise, jus de pomme, sirop d'hibiscus, citron vert, gingembre



PEACH BOURBON MULE 22cl *"Fais pas ta tête de Mule"* 9.50

Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d'érable, Citron Vert, Ginger Beer



LITCHI FROZEN MARGARITA 15cl 10.00

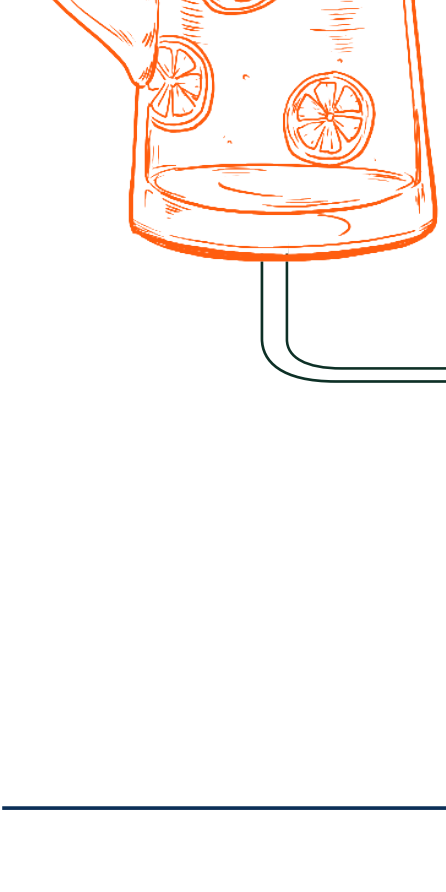
"Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !"

Tequila, Triple Sec, Purée de Litchi, Sirop de Fleur de Sureau, Citron Vert



VERBENA PISCO SOUR 14cl *"Plus efficace que tes remèdes de grand mère"* 11.00

Pisco infusé Verveine, Purée de Yuzu, Citron Vert, Blanc d'Oeuf



CAÏPI GRANDE 50cl 34.00

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

3/4 personnes

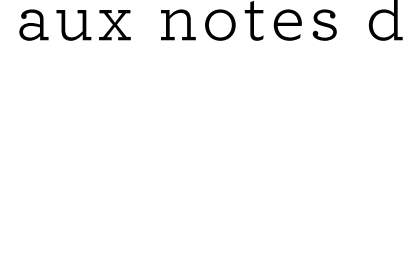
AZTECA GRANDE 50cl 34.00

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

Aubert & Mathieu, Palooza Rouge - 2024

Assemblage de Syrah et Grenache, cet IGP Pays d'Oc plein de punch aux notes de fruits rouges s'accorde avec tout ce qui se partage.

ARGENTINE Malbec 5.50 27.00

Alto Sur, Tussock Jumper - 2024

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.

CÔTES DU RHÔNE Lou Pitchoun 5.50 27.00

Domaine des Gravennes - 2024

Petite dernière du Domaine des Gravennes, cette cuvée intense aux arômes de fruits rouges est fraîche, souple et pleine de surprises.

CHILI Carmenere 6.00 29.00

Valle de Curicó, El Grano - 2023

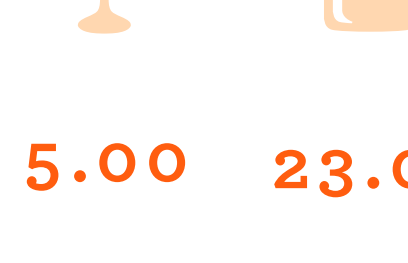
Cutivées sur les contreforts des Andes, les vignes produisant les raisins du Carmenere vous offriront un vin intense et fruité. Un plaisir pour tous les jours.

BOURGOGNE Pinot Noir 39.00

Champs Fleury, NM - 2024

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 !

BLANC



SUD OUEST IGP Côtes de Gascogne 5.00 23.00

Domaine de Laballe, Terres Basses - 2024

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

LANGUEDOC AOP Cabardès 5.50 26.00

Maison Ventenac, Carole - 2024

Un chardonnay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant.

SAUVIGNON Palooza Kate 6.50 35.00

Aubert & Mathieu - 2024

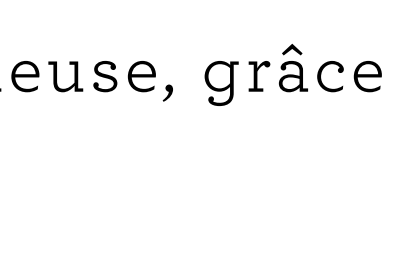
Sauvignon Bio vibrant et exotique, ce blanc éveille les sens avec des arômes de fruits tropicaux, tout en alliant tradition du Pays d'Oc et modernité du domaine Aubert & Mathieu.

CHABLIS 39.00

Union des Viticulteurs de Chablis - 2022

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.

ROSE



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

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 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



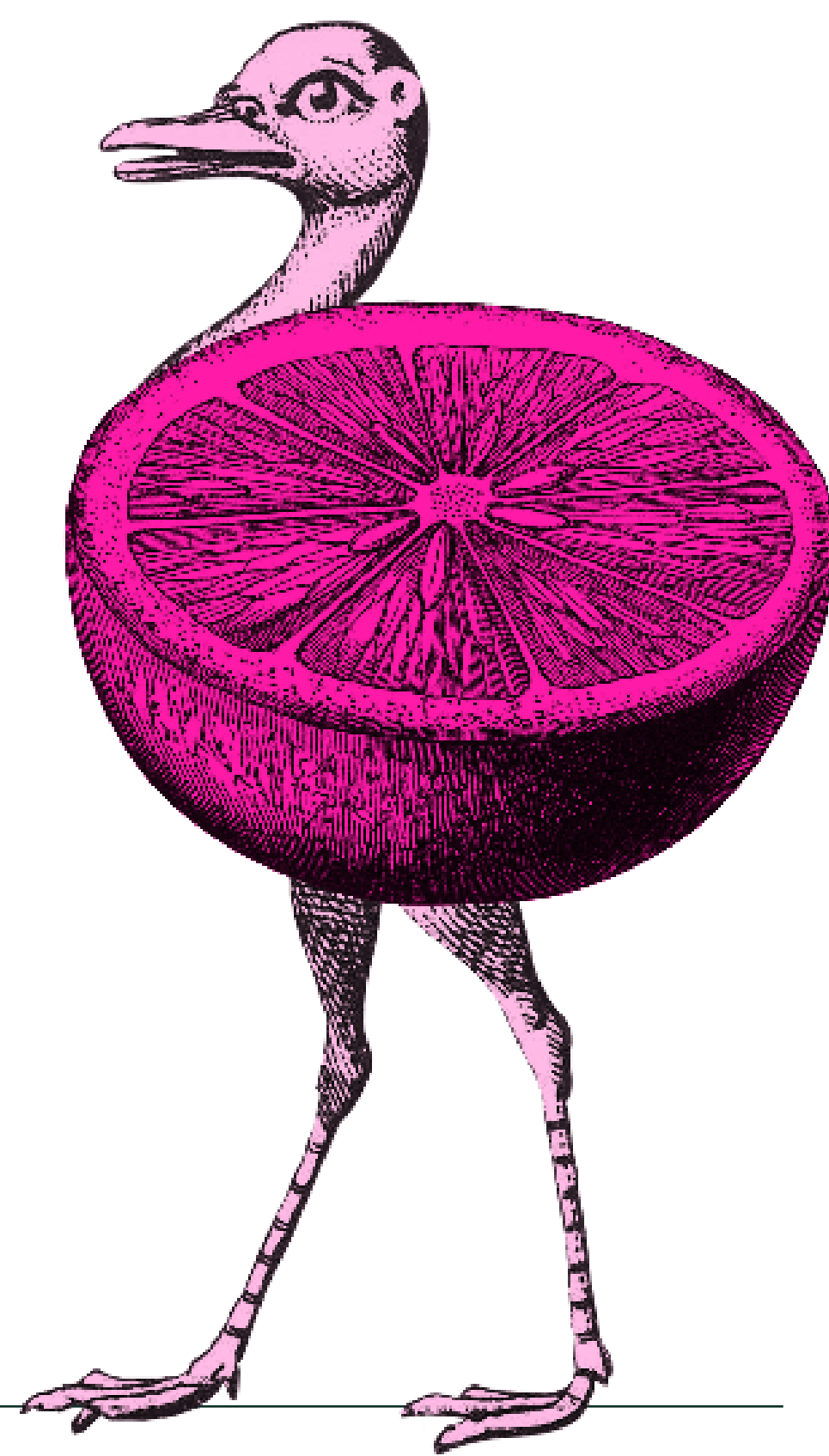
Végétarien



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, salsa roja, crème jalapeño, tortilla de blé, coriandre

BIG BREAKFAST QUESADILLA ✓ • Tortilla de blé, œufs brouillés, fromage fondu, chipotle mayo, pousses d'épinard, coriandre

AMARILLO SALMON MUFFIN • Saumon fumé, English muffin, Aji Amarillo, cream cheese épicé, 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, 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 concassés

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, Roiboos

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



SPECIAL DRINKS

PALOMA • Tequila, Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Jus de Citron Vert 20cl **6.00**

BLOODY MARIA • Vodka infusée au piment Chipotle, Jus de Tomate, Epices, Citron Vert 20cl **8.50**

VIRGIN BLOODY MARIA • Jus de tomate, Piment, Epices, Citron Vert 20cl **5.00**

MULE-AN • Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer 22cl **5.50**

PIÑA VIRGINA • Jus d'Ananas, Citron, Sirop de Coco 20cl **6.00**

BONITO BONITO • Jus de Fraise, Jus de Pomme, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus, Gingembre 20cl **6.50**



• Du Lundi au Vendredi midi •

MENU LUNCH



ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 24€

TIGERMILK

ENTRÉES

GUACAMOLE ✓ • Avocats écrasés, mélangés à de petits oignons rouges. Le tout enrobé de citron. Servi avec des tortilla chips.

SWEET & CREAMY TACOS ✓ • Patate douce ultra fondante, oignons blancs, crème jalapeño, galette de maïs, pickles d'oignons rouges, grenade & coriandre fraîche.

POLLO TACOS • Poulet effiloché, oignons blancs, salsa Rocoto, pickles d'oignons rouges & coriandre fraîche.

PLATS

POLLO CHEESEBURGER • Bun bien doré, poulet effiloché épicé. Cheddar, pickles d'oignons rouges & jeunes pousses. Servi avec des petites pommes de terre, patates douces rôties et chipotle mayo. + **guacamole 2.5€**

TIGERMILK CEVICHE • Lieu noir, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, pickles d'oignons rouges, patates douces rôties.

GREEN BUT NOT BORING ✓ • Une quinoa bien balancée, fruit rouge frais, feta, sauce balsamique framboise, aji amarillo, coriandre et une bonne cuillère de guacamole pour arrondir le tout.

CARNE ASADA +2.5€ • Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, coriandre, petites pommes de terre rôties et chipotle mayo.

DESSERTS

DULCE DE LECHE

CHEESECAKE • Spéculoos, dulce de leche.

MOUSSCHACHO • Mousse au chocolat, pointe de fleur de sel, noisettes caramélisées concassées

ESPRESSO - Classique, déca **1.90**

ALLONGÉ - Classique, déca **2.00**

THÉ - Noir, vert, infusion **2.00**



BOISSONS

VINS

CHARDONNAY • Blanc, 12.5cl **5.50**

LANGUEDOC • Rouge, 12.5cl **5.00**

PROVENCE • Rosé, 12.5cl **4.50**

SOFTS MAISON

LIMONADE • Yuzu-pêche 20cl **4.50**

ICE TEA • Gingembre-pêche, 40cl **5.50**

BIÈRES

IPA • Bouteille 33cl **5.50**

BLANCHE • Bouteille 33cl **5.00**

BLONDE • Bouteille 33cl **6.00**