

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

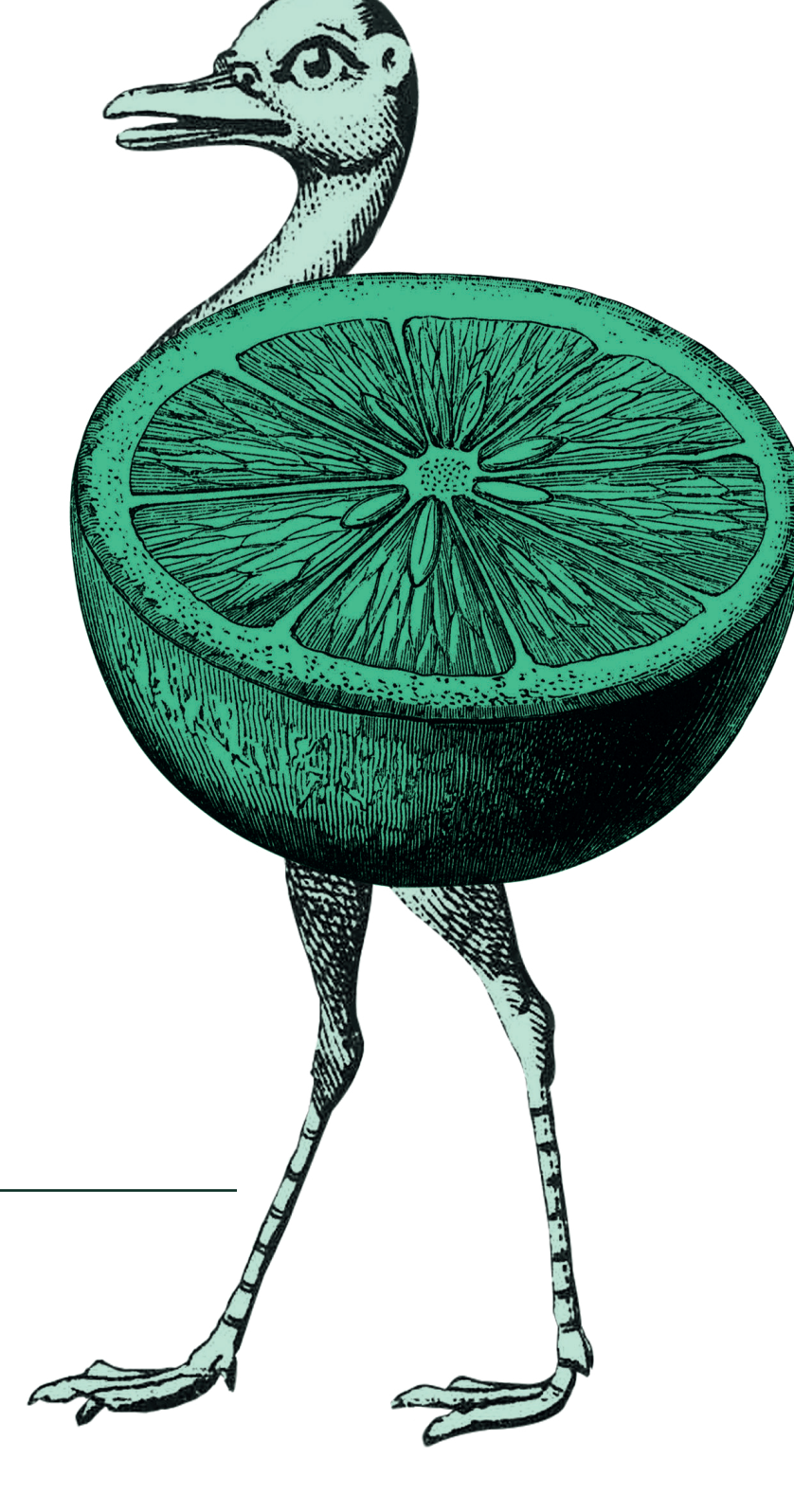


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien

Sans gluten

Végan



## SIDES & SHARINGS

### GUACAMOLE V 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 J V GF ..... 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

### TRUFFLE NACHOS V ..... 8.50

Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de triple cheese truffé sur la tête.

### SALMON TIRADITO J GF ..... 9.50

Carpaccio de saumon dans un leche de tigre à l'aji amarillo, grenades, coriandre et citron vert.

## TACOS

### CARNITAS (par 2) J 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) V GF ..... 6.00

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

## CEVICHE

### TIGERMILK CEVICHE GF ..... 14.50

El único. Lieu noir cru, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, oignons rouges, patates douces rôties.

### AMARILLO J 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.

## A PARTAGER

Pour 2 à 3 personnes

### BARBACOA GF ..... 59.00

Paleron de bœuf confit toute la nuit, mariné dans notre mélange d'épices maison. Une viande ultra fondante, servie avec des tortillas chaudes, des herbes fraîches, un trio de salsas, des pommes de terres et patates douces.

### CHULE CONMIGO GF ..... 70.00

Une belle grosse côte de boeuf bien juteuse, à déguster avec notre salsa chimichurri. Toujours accompagnée de petites pommes de terre et patates douces rôties et chipotle mayo.



## QUESADILLAS

### COCHINITA PIBIL QUESADILLA ..... 14.90

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.

### EVERYDAY I'M TRUFFLIN V ..... 18.50

Quesadilla à la truffe noire, triple cheese et crème chipotle. Servie avec une sour cream jalapeño pour dipper ta quesadilla et une salade de jeunes pousses.

## ASADOS

### EL COLIFLOR V GF J ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri V, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

### SALMÓN A LA PARRILA GF ..... 16.50

Filet de saumon mi-cuit à la plancha, servi avec un écrasé de patates douces. Sauce chimichurri, aji amarillo, noisettes concassées et coriandre.

### COSTILLAS DE LA MADRE J GF ..... 18.50

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 V GF ..... 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.

### SMOKY MOLE ROJO GF J ..... 16.00

Notre version du classique Mole Rojo mexicain. Poulet effiloché dans une sauce rouge riche et fumée, préparée avec notre mélange maison de piments, d'épices et une touche de chocolat, coriandre. Servi avec un riz sauce chimichurri.



# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



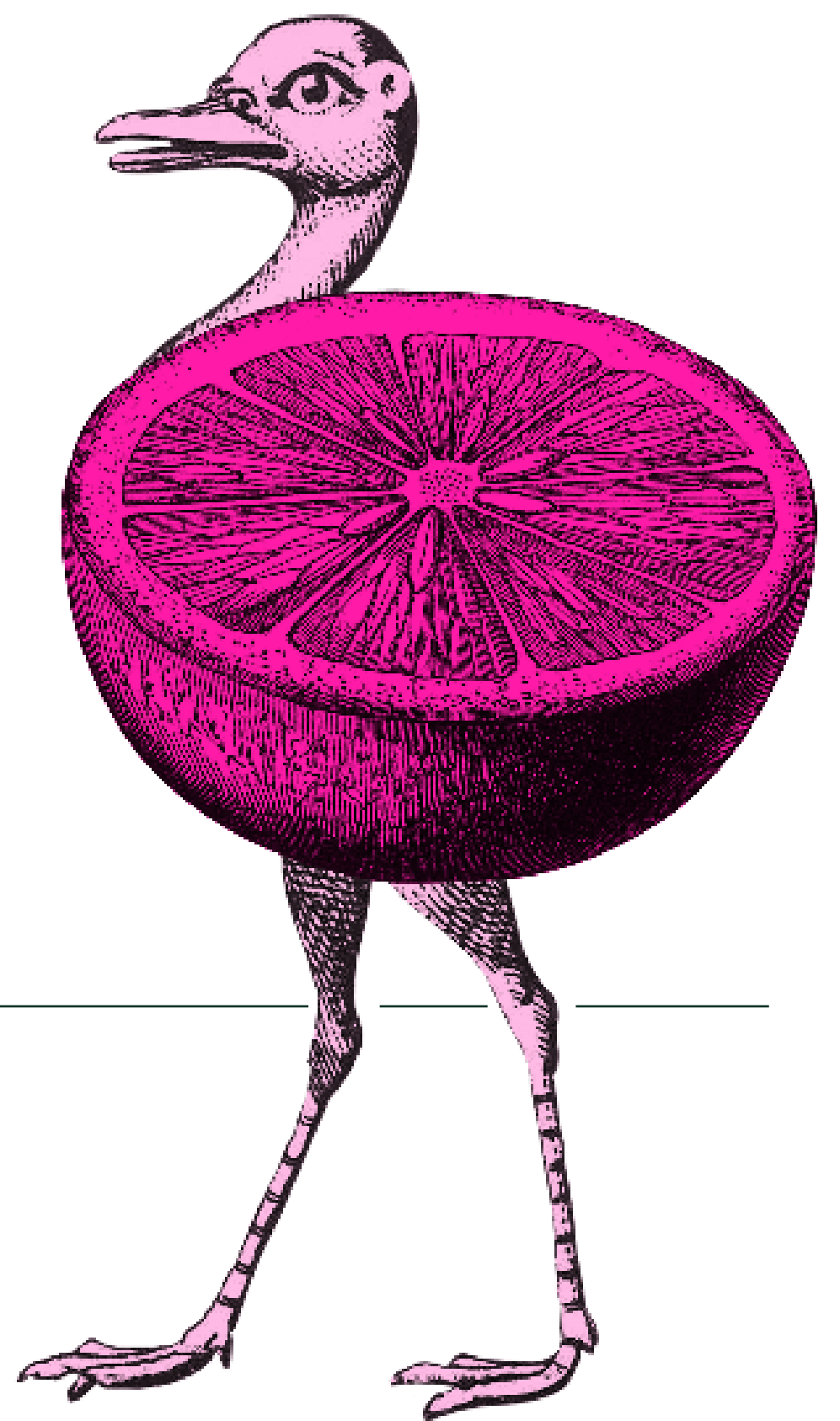
Végétarien



Sans gluten



Végan



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO** ..... **6.00**

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

**BRIOCHE PERDUE** ..... **7.00**

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

**TIRAMISU MARACUYA** ..... **7.00**

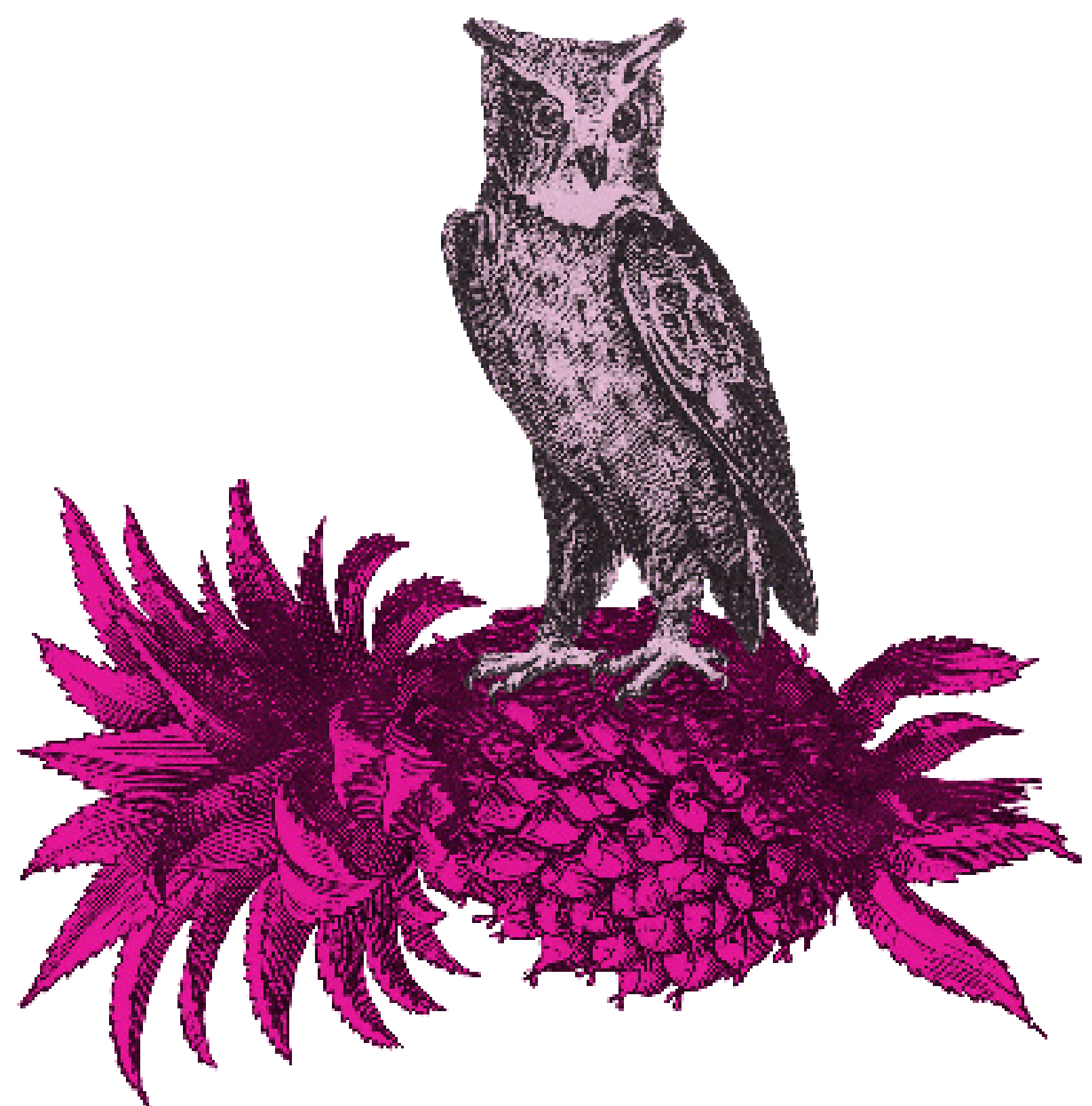
Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE** ..... **7.50**

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

**EL GRAN COOKIE** (pour deux) ..... **10.50**

Grand cookie chaud et moelleux sorti du four au chocolat et éclats de noisette, boule de crème fouettée, beurre de cacahuète



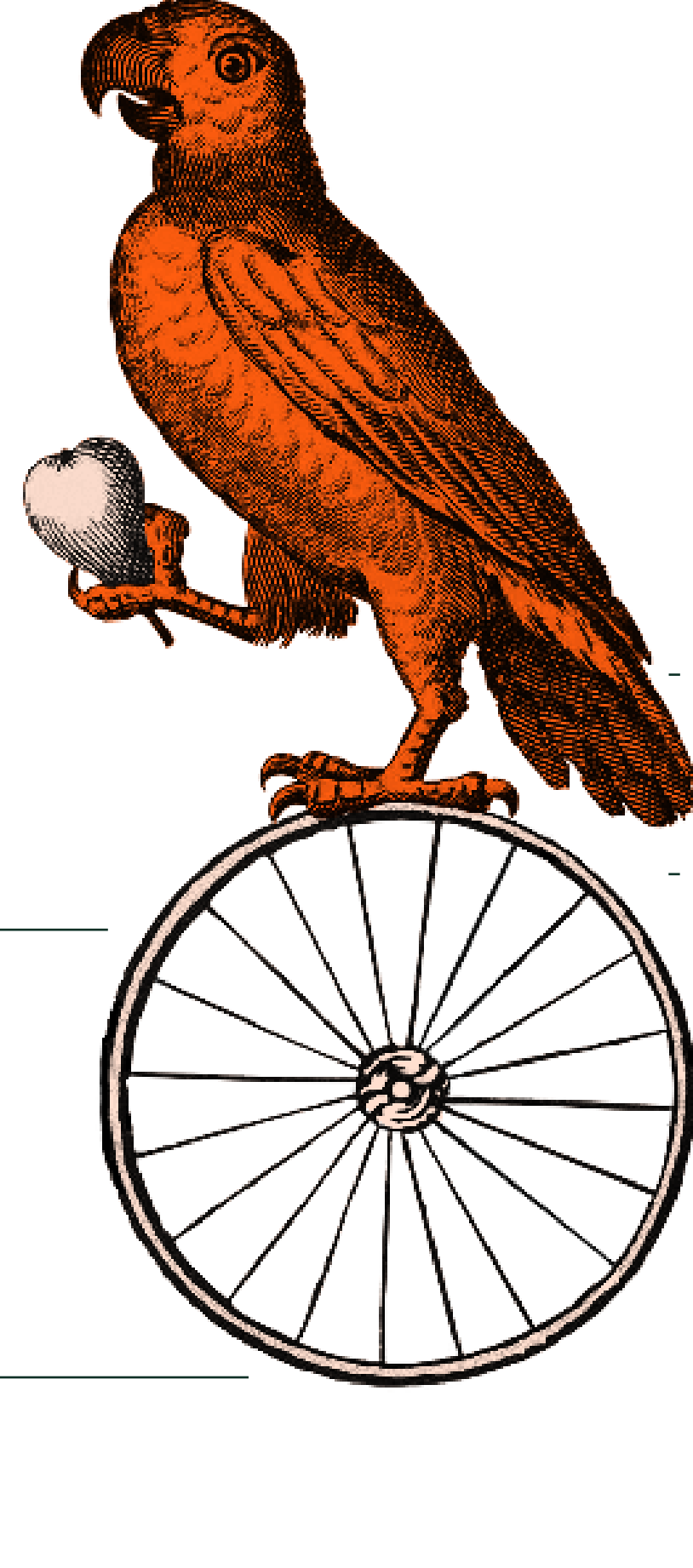


# TIGERMILK

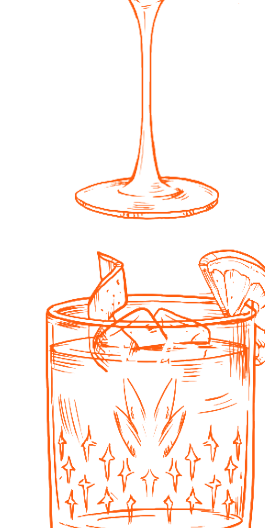
## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!  @TIGERMILKGROUP

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

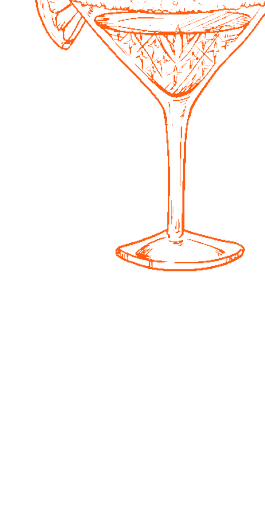


**CAÏPICABANA** 10cl *“Frais & Exotique :* **8.00**

*Joga Bonito !”*

Cachaça infusée au piment Arbol, Purée de Passion,

Citron Vert



**MALA LECHE** 16cl *“Doux et accueillant comme* **8.50**

*une couette en plume”*

Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande

Grillée

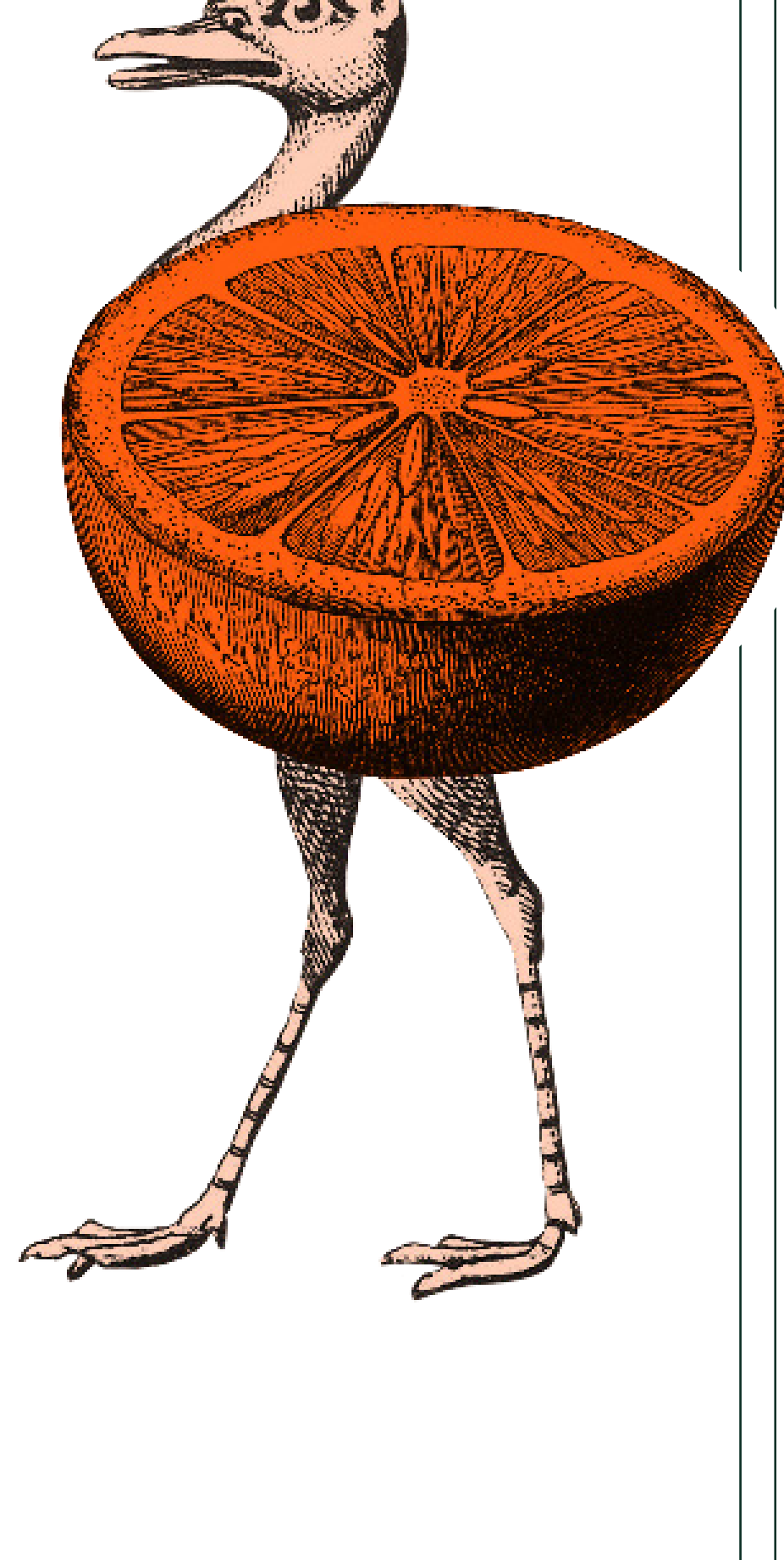


**LUZ VERDE** 12cl *“Ton spicy taco-cktail préféré”* **9.00**

Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus

d’Ananas, Citron Vert

## SANS ALCOOL



**YUZU LIMONADA** 20cl **4.50**

Purée de Yuzu, Sirop de Pêche,

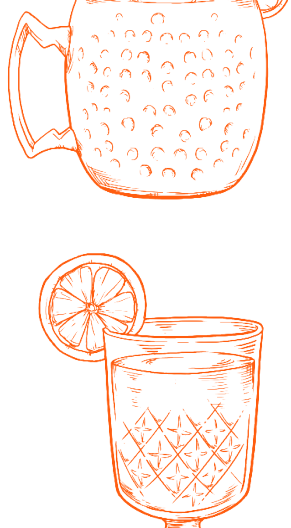
Citron Vert, Eau Pétillante



**ICE TEA CASERO** 40cl **5.50**

Thé Noir, Sirop de Gingembre,

Pêche, Citron Vert



**MULE-AN** 22cl **5.50**

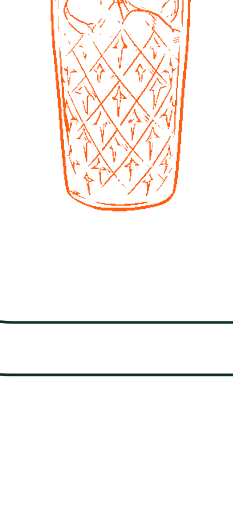
Purée de Litchi, Citron Vert,

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* **9.50**

*de Mule”*

Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d’érable, Citron Vert,

Ginger Beer

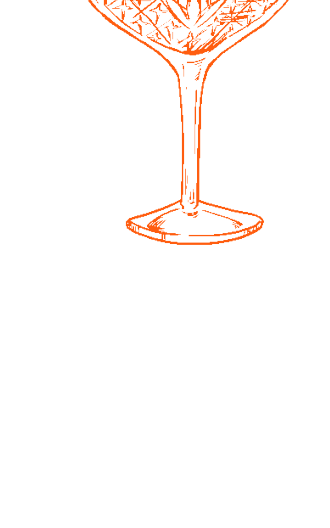


**LITCHI FROZEN MARGARITA** 15cl **10.00**

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

Tequila, Triple Sec, Purée de Litchi, Sirop de Fleur de

Sureau, Citron Vert

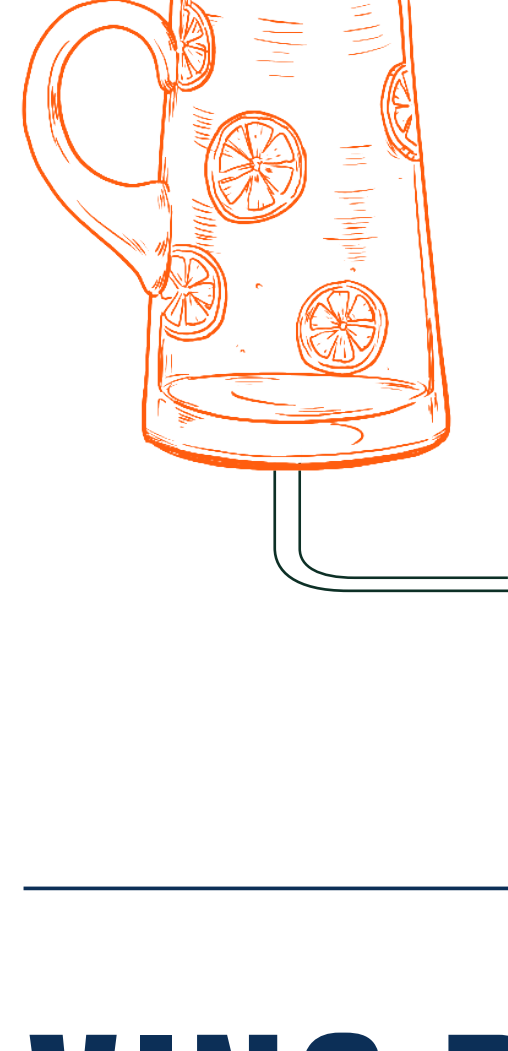


**VERBENA PISCO SOUR** 14cl *“Plus efficace que tes* **11.00**

*remèdes de grand mère”*

Pisco infusé Verveine, Purée deYuzu, Citron Vert, Blanc

d’Oeuf



**CAÏPI GRANDE** 50cl **34.00**

Cachaça infusée au Piment Arbol, Purée de Passion,

Citron vert

*3/4 personnes*

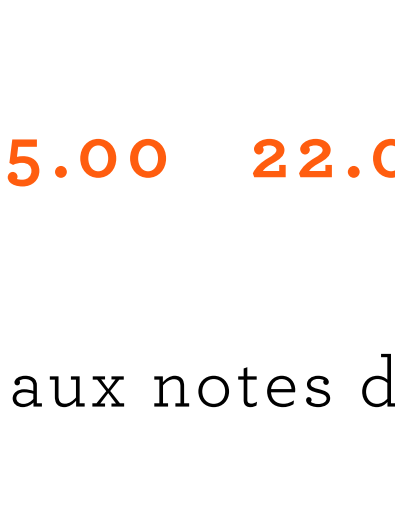
**AZTECA GRANDE** 50cl **34.00**

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 - 2025

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

Compagnon 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 - 2025

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**

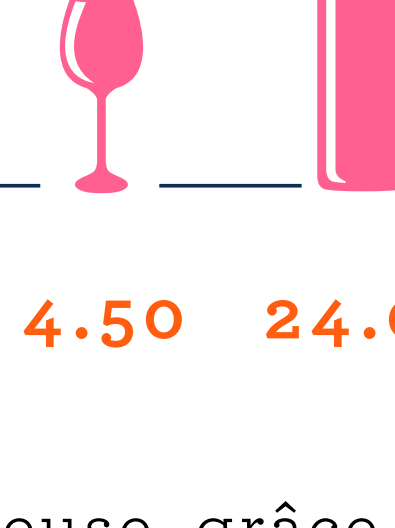
Union des Viticulteurs de Chablis - 2022

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.

**CÔTE DE PROVENCE** **39.00**

Roquerousse - 2024

Rosé typique de Provence. Il offre un nez fruité avec des notes de fruits rouges et

d’agrumes. En bouche, le cépage Vermentino apporte une belle fraîcheur et une

touche florale.

## 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**

**BIÈRE 0%**• *Bière bouteille* **5.00**

**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 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

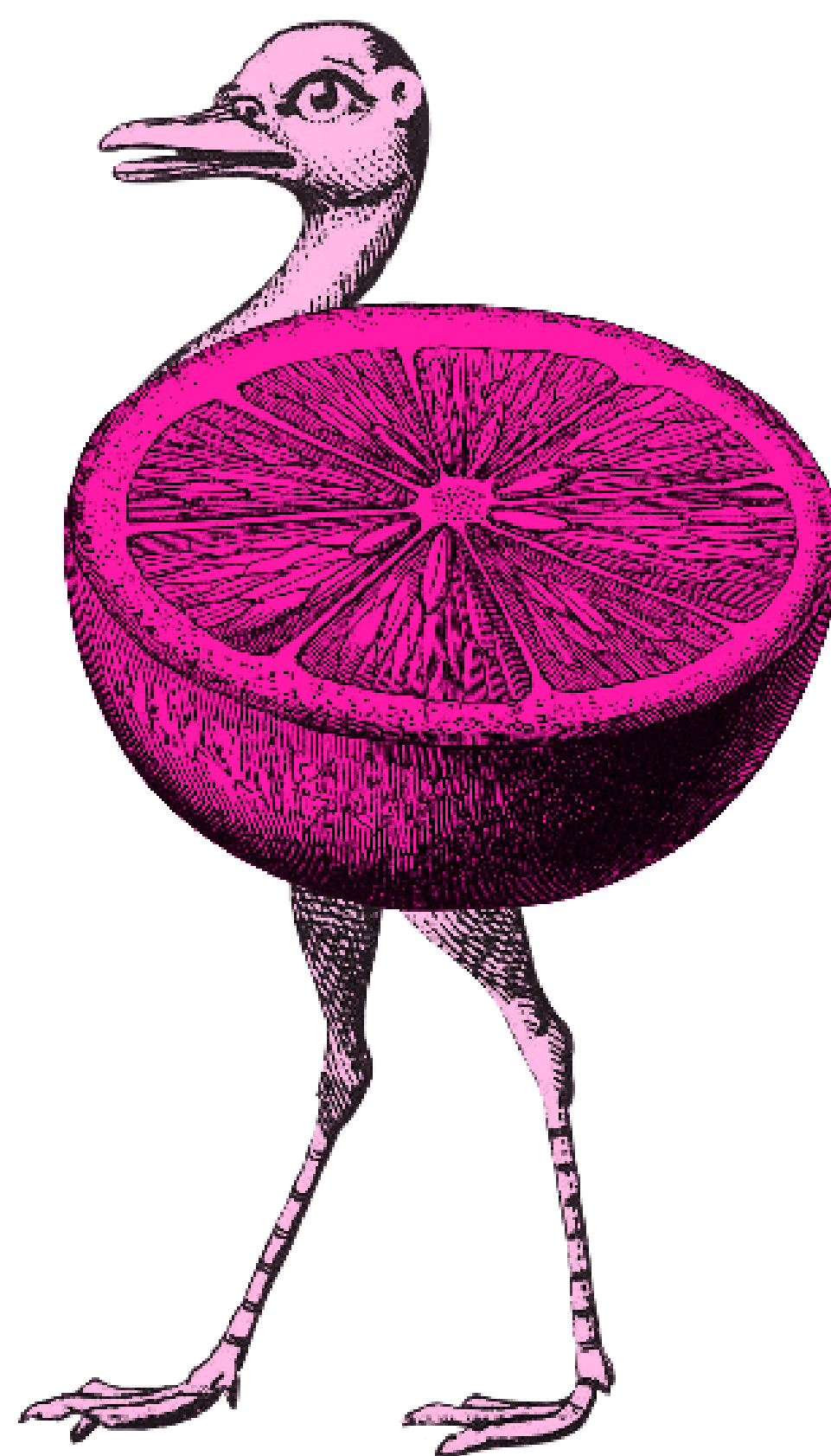


[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

 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, Jus





• Dimanche : 11h45 - 15h00 •

# BRUNCH

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



## TIGERMILK

### SALÉ

**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, mesclun, 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. saumon fumé (+3€)

### SUCRÉ

**BRIOCHE PERDUE** • Brioche façon pain perdu, crème fouettée, myrtilles, caramel

**P.B.B PANCAKES** • Beurre de cacahuète, banane, grenades, sirop d'érable

**PANCAKES ORIGINALS** • Fruits de saison, sirop d'érable, crème fouettée

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

**CHEESECAKE** • Speculoos, Dulce de Leche

### BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA

TROPICAL INFUSION

HOMEMADE LEMONADE

### CAFÉ & THÉ

ESPRESSO — LATTE

ALLONGÉ — CAPPUCCINO

CHOCOLAT CHAUD

THÉ NOIR Bio • Earl Grey

THÉ VERT Bio • Nature, Jasmin

INFUSION Bio • Camomille

**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**



. Sunday : 11h45 - 15h00 .

# BRUNCH



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

## TIGERMILK

### SAVOURY

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

**BIG BREAKFAST QUESADILLA** ✓ • Wheat tortilla, scrambled eggs, melted cheese, chipotle mayo, 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 smoked salmon (+3€)

### SWEET

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

**P.B.B PANCAKES** • Peanut butter, banana, pomegranate, maple syrup

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

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

**CHEESECAKE** • Speculos, Dulce de Leche

### COLD DRINKS

HOMEMADE ICED TEA

TROPICAL INFUSION

HOMEMADE LEMONADE

### HOT DRINKS

ESPRESSO — LATTE

LONG BLACK — CAPPUCCINO

HOT CHOCOLATE

BLACK TEA Bio • Earl Grey

GREEN TEA Bio • Green, Jasmine

INFUSION Bio • Chamomile

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

### SPECIAL DRINKS

**PALOMA** • Tequila, Grapefruit Juice, Lime Juice, Soda Water 20cl **6.00**

**BLOODY MARIA** • Chipotle infused Tequila, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Lime 20cl **8.50**

**VIRGIN BLOODY MARIA** • Tomato Juice, Chili pepper, Worcestershire Sauce, Lime 20cl **5.00**

**MULE-AN** • Lychee Syrup, Ginger, Lime Juice, Soda Water 20cl **5.50**

**PIÑA VIRGINA** • Pineapple Juice, Lime, Coco Syrup 20cl **6.00**

**BONITO BONITO** • Strawberry and Apple juice, Hibiscus Syrup, Lime, Ginger Beer 20cl **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.

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

