

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

✓ Végétarien

GF Sans gluten

VG 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** (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** (V) GF ..... 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

**QUESO & TRUFFLE NACHOS** (V) ..... 8.50

Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de sauce cheddar maison à la truffe

**EVERYDAY I'M TRUFFLIN'** (V) ..... 8.50

Baby quesadilla à la truffe, triple cheese et chipotle. Servi avec une sour cream jalapeño.

## TACOS

**SWEET & CREAMY (PAR 2)** (V) GF ..... 6.00

Quartier de patate douce rôtie ultra fondante, galette de maïs, mayo chipotle, pickles d'oignons rouges, crème jalapeño, grenade croquante & coriandre.

**CARNITAS (PAR 2)** (V) GF ..... 6.00

Porc mijoté tout doucement avec un mélange d'épices maison, galette de maïs, mayo chipotle, sauce chimichurri, pickles d'oignons rouges & 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, aji amarillo, tartare de thon cru à l'ají verde, 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 fraîche, pickles d'oignons rouges, patates douces rôties.

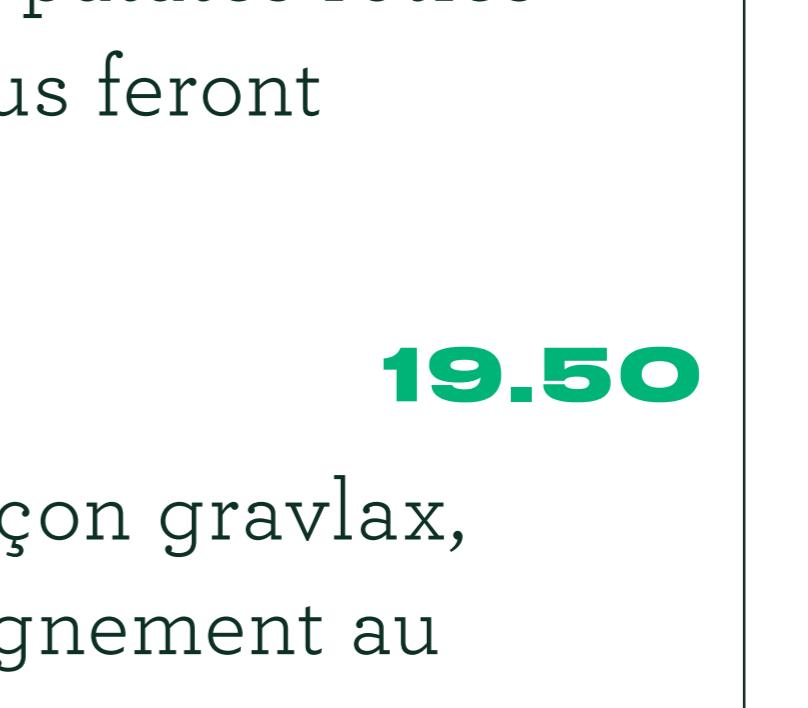
**AMARILLO** (V) GF ..... 15.00

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'ají 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

**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 et un trio de salsas. Deux accompagnements au choix.



## ACCOMPAGNEMENTS

**PATATES DOUCES RÔTISSÉES** GF/V

**SMASHED POTATOES** GF/V

**SALADE VERTÉ** V

**ARROZ VERDE** GF/V

## ASADOS

**EL COLIFLOR** (V) GF ..... 15.50

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous vert.

Crème d'avocat ou sauce chimichurri, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**COSTILLAS DE LA MADRE** 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.

**CARNE ASADA**

Bavette de bœuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, accompagnement au choix



# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP

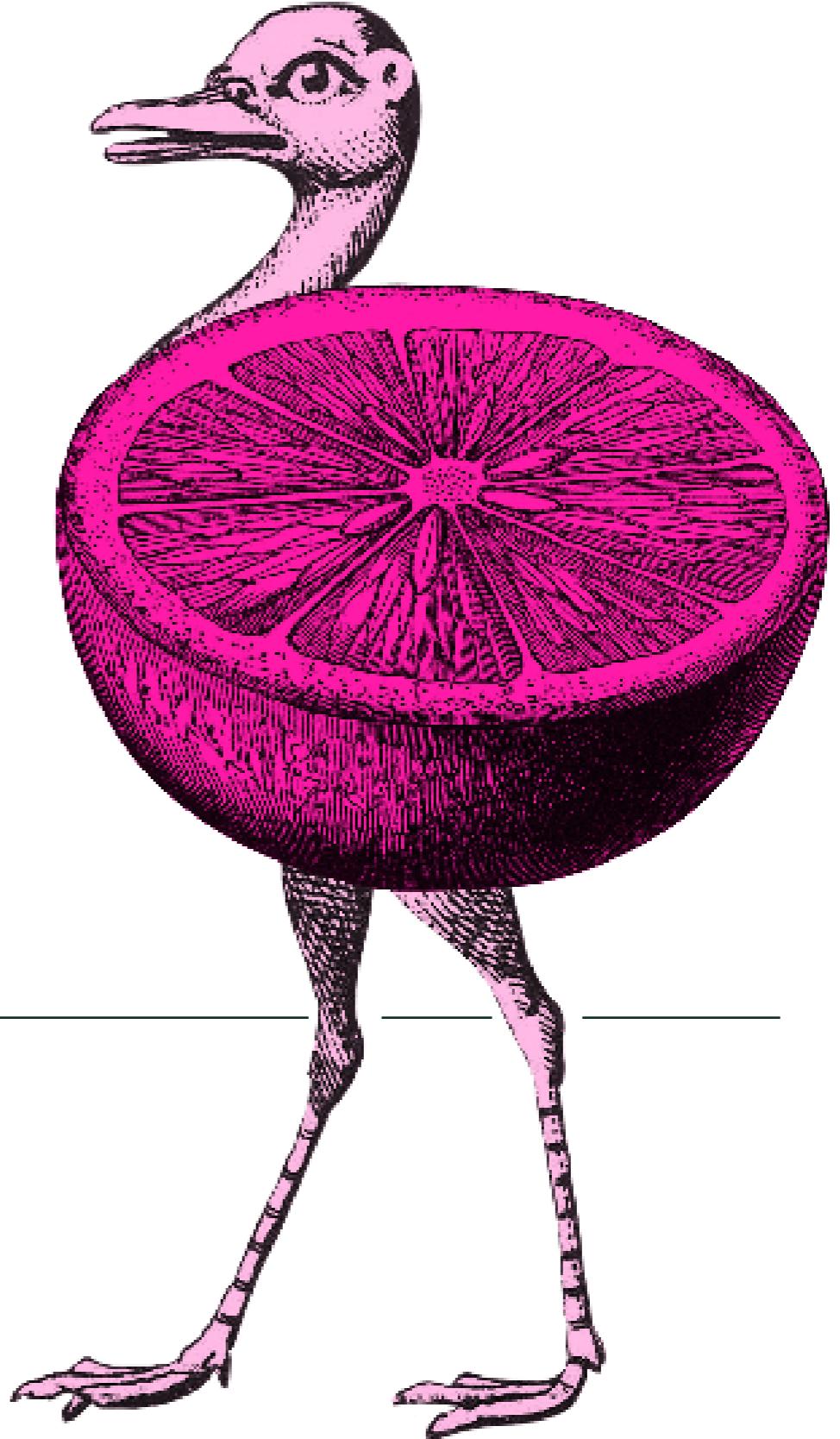


[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

V Végétarien

GF Sans gluten

V Végan



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO** V GF ..... **6.00**

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

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE** V ..... **6.50**

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

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

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

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

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

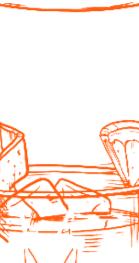
**EL GRAN COOKIE** ..... **10.50**

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

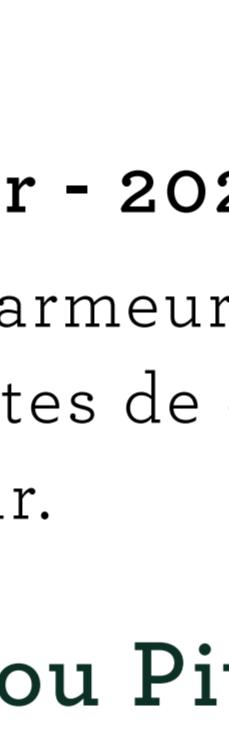
Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d'Ananas, Citron Vert

## SANS ALCOOL



### YUZU LIMONADA 20cl 4.50

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



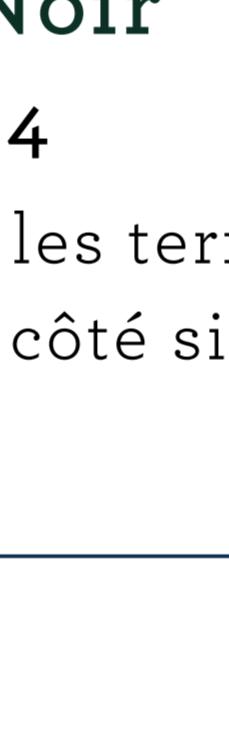
### ICE TEA CASERO 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



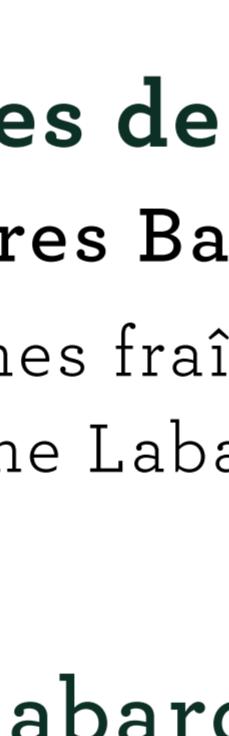
### MULE-AN 22cl 5.50

Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



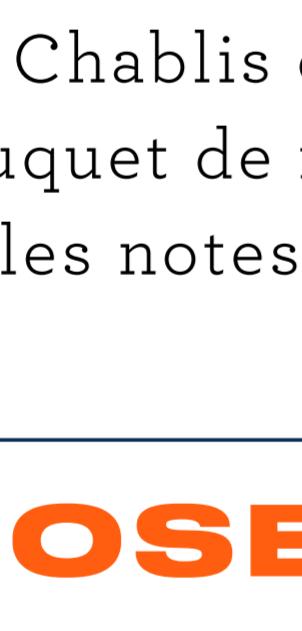
### PIÑA VIRGINIA 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



### BONITO BONITO 20cl 6.50

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



### CAÏPI GRANDE 50cl 34.00

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

*3/4 personnes*

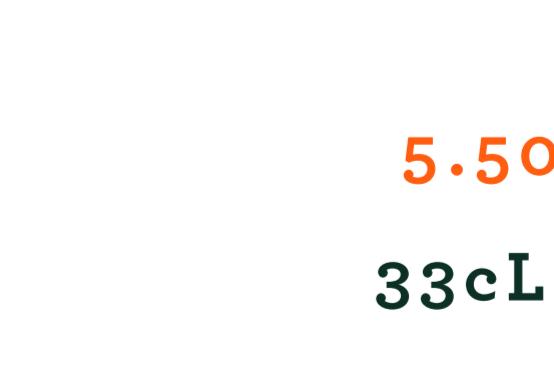
### AZTECA GRANDE 50cl 34.00

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

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 Fleurys, NM - 2024

Un des rares vins rouges sur les terroirs de Pouilly. Precis, élégant, avec une cerise fraîche et marquée. Un léger côté tannique 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 - 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 à venir. 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



# TIGERMILK

## MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

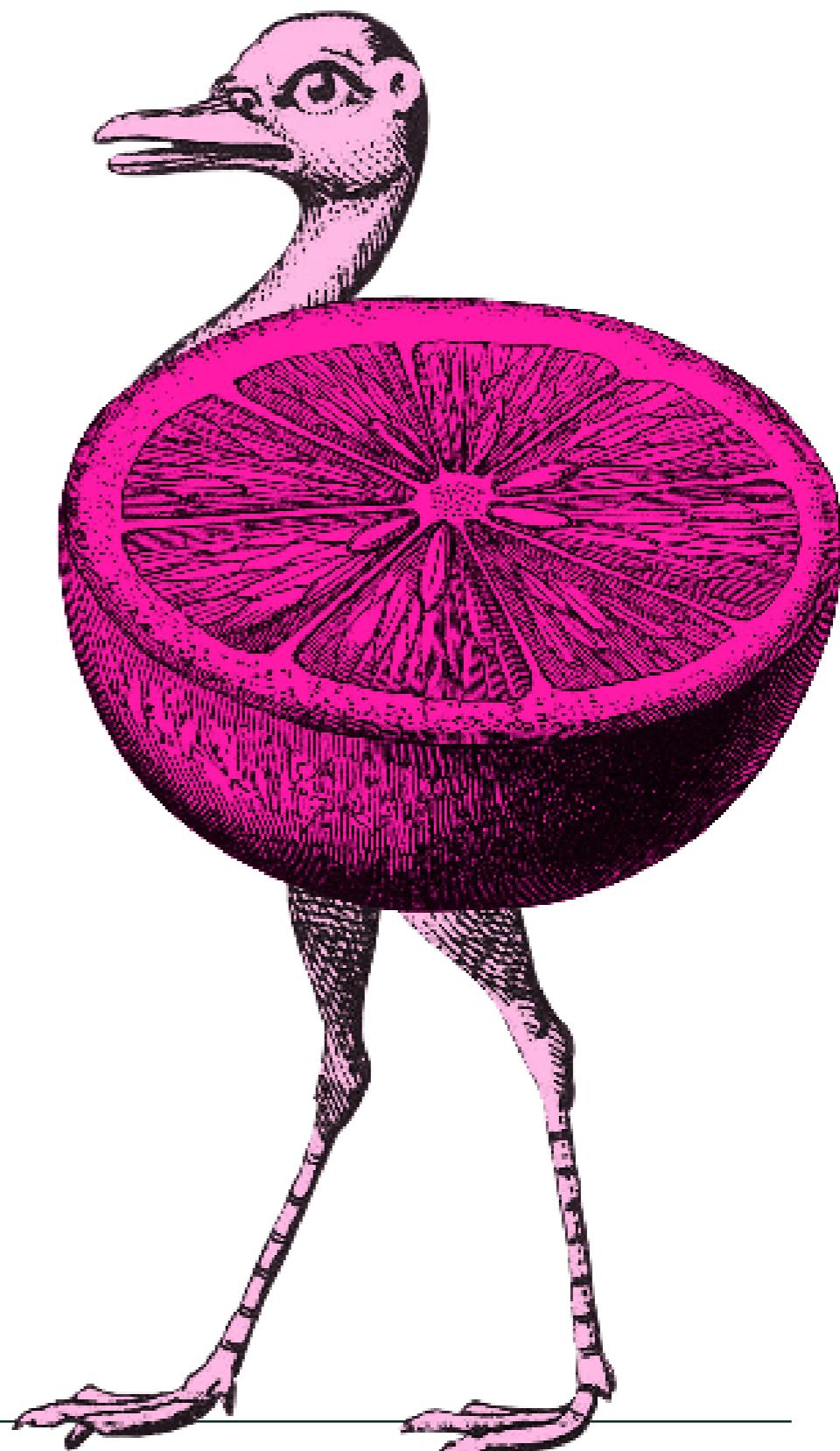


[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

 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, Ice Tea Maison, Limonade Maison



• Dimanche : 11h30 - 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 épice, patate douce, crème jalapeño, grenade, coriandre

**CHIMI CARNITAS BUN** • Potato bun, porc effiloché, cuisson lente, 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, myrtille, caramel

**P.B.B PANCAKES** • Beurre de cacahuète, banane

**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

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, Rooibos

**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 VIRGINIA** • 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**