

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien GF 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 V GF 6.50

Avocats écrasés, mélangés à des petits oignons rouges, enrobé de citron. Servi avec des tortilla chips

MUY CALIENTE GUACAMOLE J V GF 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

EVERYDAY I'M TRUFFLIN' V 8.50

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

TRUFFLE NACHOS V 8.50

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

TACOS

SWEET & CREAMY (PAR 2) V GF 6.00

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

CARNITAS (PAR 2) J GF 6.00

Cochon effiloché cuit toute la nuit, chimichurri, pickles d'oignons rouges & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

SALMON TOSTADA GF 8.00

Tostada de maïs croustillante, guacamole, tartare de saumon sauce aji 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, oignons rouges, patates douces rôties.

AMARILLO J 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, grenade, patates douces rôties et coriandre fraîche.

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA V 13.50

Champignons de saison, mozzarella, cheddar, crème jalapeño, pickles d'oignons, parmesan, salade de jeunes pousses et grenades.

COCHINITA PIBIL QUESADILLA 14.00

Cochinita Pibil c'est un cochon 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.

ASADOS

EL COLIFLOR V GF J 15.50

Un beau 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 PARRILLA 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 GF 17.90

500g de Ribs de cochon cuites toutes la nuit 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 19.50

Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, coriandre. Accompagnement au choix : patates douces rôties, smashed potatoes ou légumes grillés.

A PARTAGER

BARBACOA GF 59.00

Pour deux personnes.

Paleron de bœuf lentement confit toute la nuit, mariné dans notre mélange d'épices maison. Une viande fondante, servie avec des tortillas chaudes, des herbes fraîches et un trio de salsas. Deux accompagnements au choix parmi patates douces rôties, smashed potatoes et légumes grillés.

CHULE CONMIGO GF 70.00

Pour deux personnes.

Une belle grosse côte de boeuf bien juteuse, à déguster avec notre salsa chimichurri. Deux accompagnements au choix.

Y MÁS

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.

GREEN BUT NOT BORING V GF 13.50

Mesclun de salade, fleurettes de brocoli, avocat et noisettes, le tout assaisonné d'une vinaigrette à l'agave sucrée et acidulée, et agrémenté de graines de grenade juteuses.

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

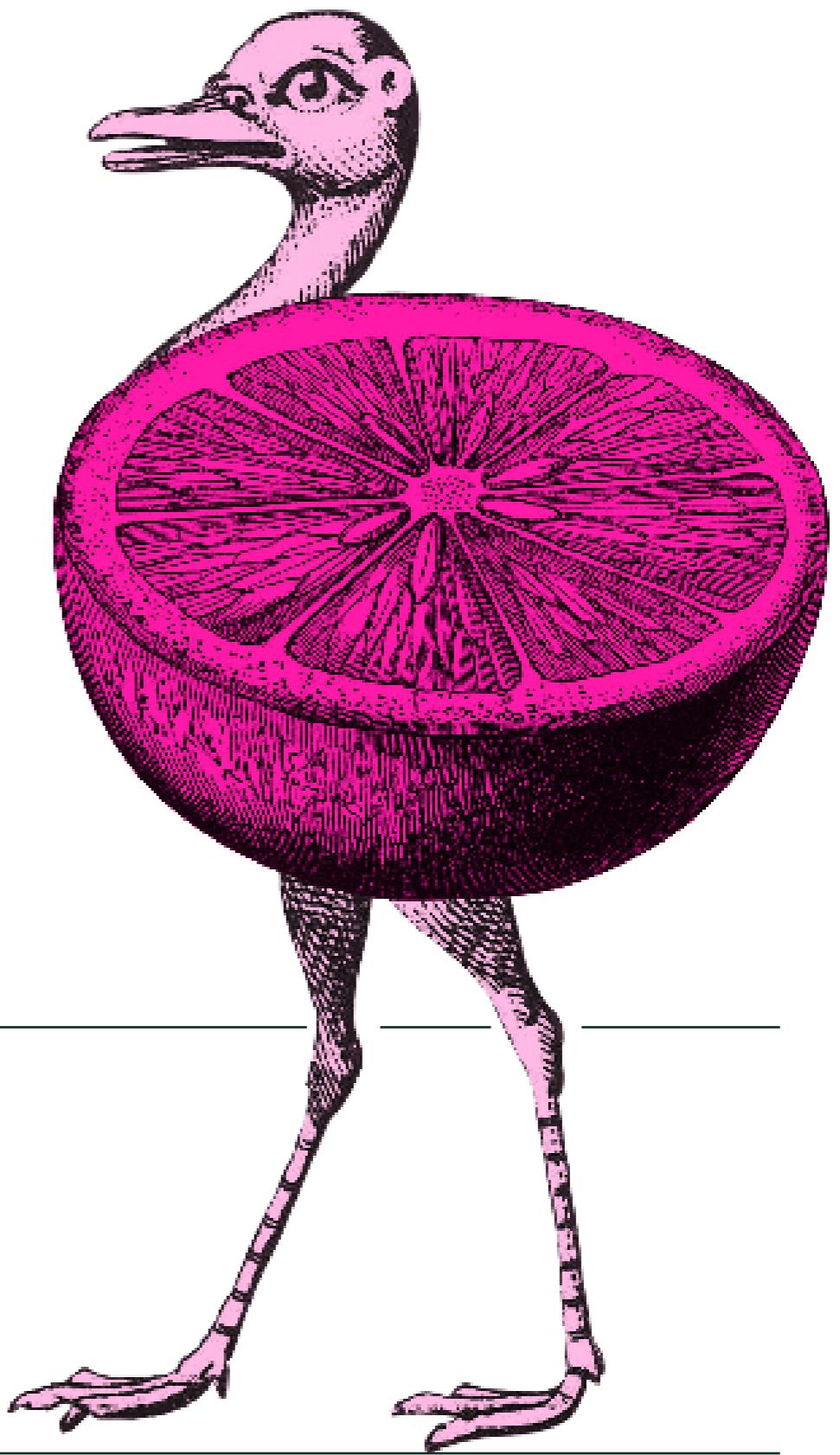


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien

GF Sans gluten

V Végan



DESSERTS

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V **6.50**

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

TIRAMISU MARACUYA V **7.00**

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

BRIOCHE PERDUE **7.00**

Brioche façon pain perdu, crème fouettée, caramel, noisettes caramélisées

EXOTICA PAVLOVA GF **7.50**

Meringue italienne maison, crème fouettée, tartare de mangue à la menthe, coulis de fruits exotiques

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

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

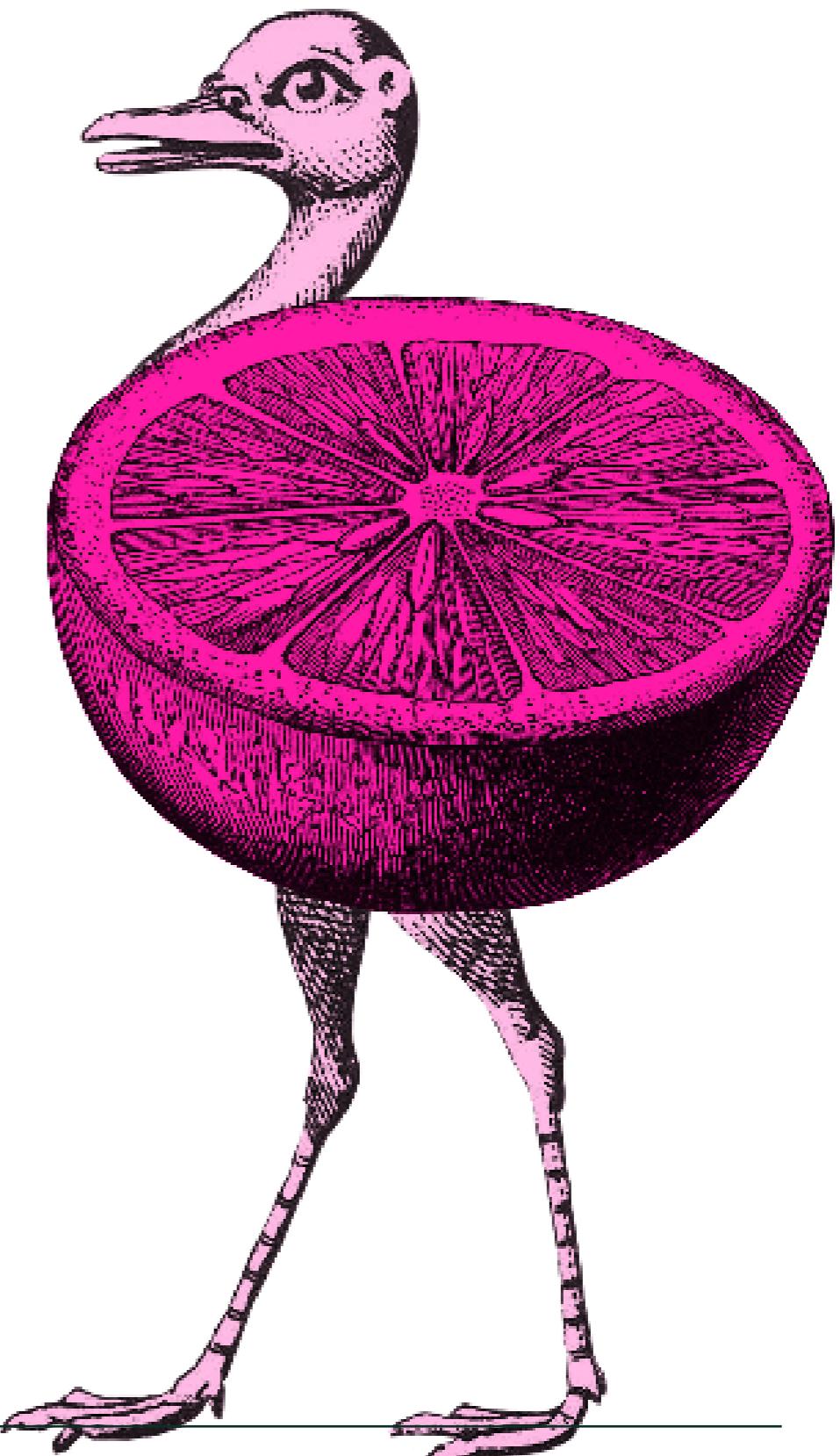


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

V Végétarien

GF Sans gluten

V Végan



MENU ENFANT - 13.00

PETITE QUESADILLA V

Galette de blé, triple cheese, accompagnée de patates douces rôties

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V

Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake..

BOISSON

Ice Tea Maison, Limonade Maison,
Sirop, Jus

