

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



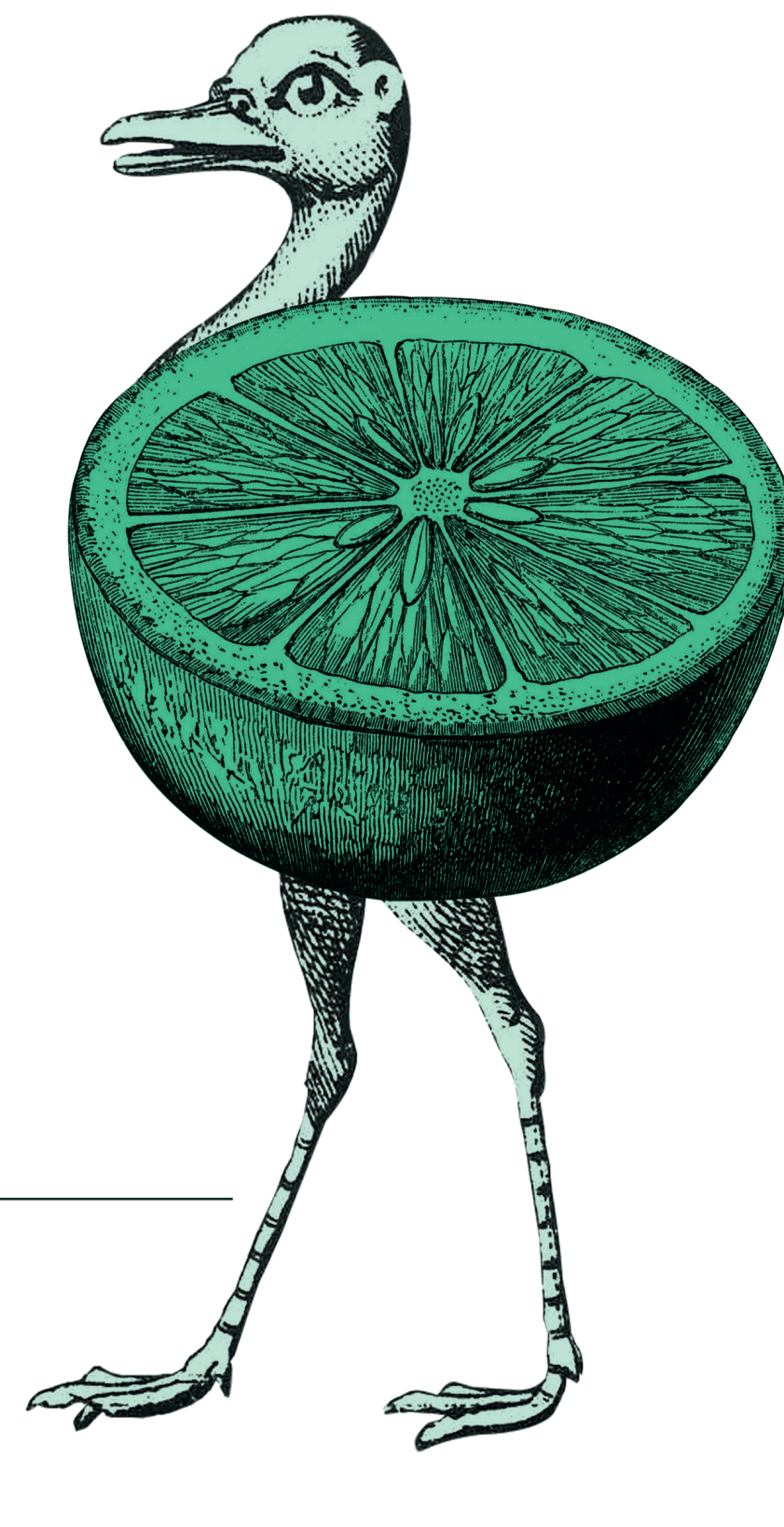
Végétarien



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 rouge. Le tout enrobé de citron, allez on arrête là. Servi avec des tortilla chips.

**MUY CALIENTE GUACAMOLE** 6.50

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

**EVERYDAY I'M TRUFFLIN'** 8.50

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

## 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 fraîche.

**CARNITAS (PAR 2)** 6.00

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

**SALMON TOSTADA** 8.00

Aïe aïe aïe, difficile de pas en reprendre une après avoir commandé la première. Galette de maïs frite, guacamole, tartare de saumon à l'aji verde, 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 fraîche, 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, grenade, patates douces rôties et coriandre fraîche.

## A PARTAGER

**BARBACOA** 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.

Pour 2 à 3 personnes



## QUESADILLAS

**I'M ON A DATE QUESADILLA** 13.50

Champignons de saison marinés, mozzarella, cheddar, crème chipotle, pickles d'oignons, grana padano, salade de jeunes pousses et grenades; et un pot de sour cream jalapeño

**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 ! Servi avec une petite salade de jeunes pousses et grenades, et un pot de sauce chimichurri;

## ASADOS

**EL COLIFLOR** 15.50

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

**SALMÓN A LA PARRILLA** 16.50

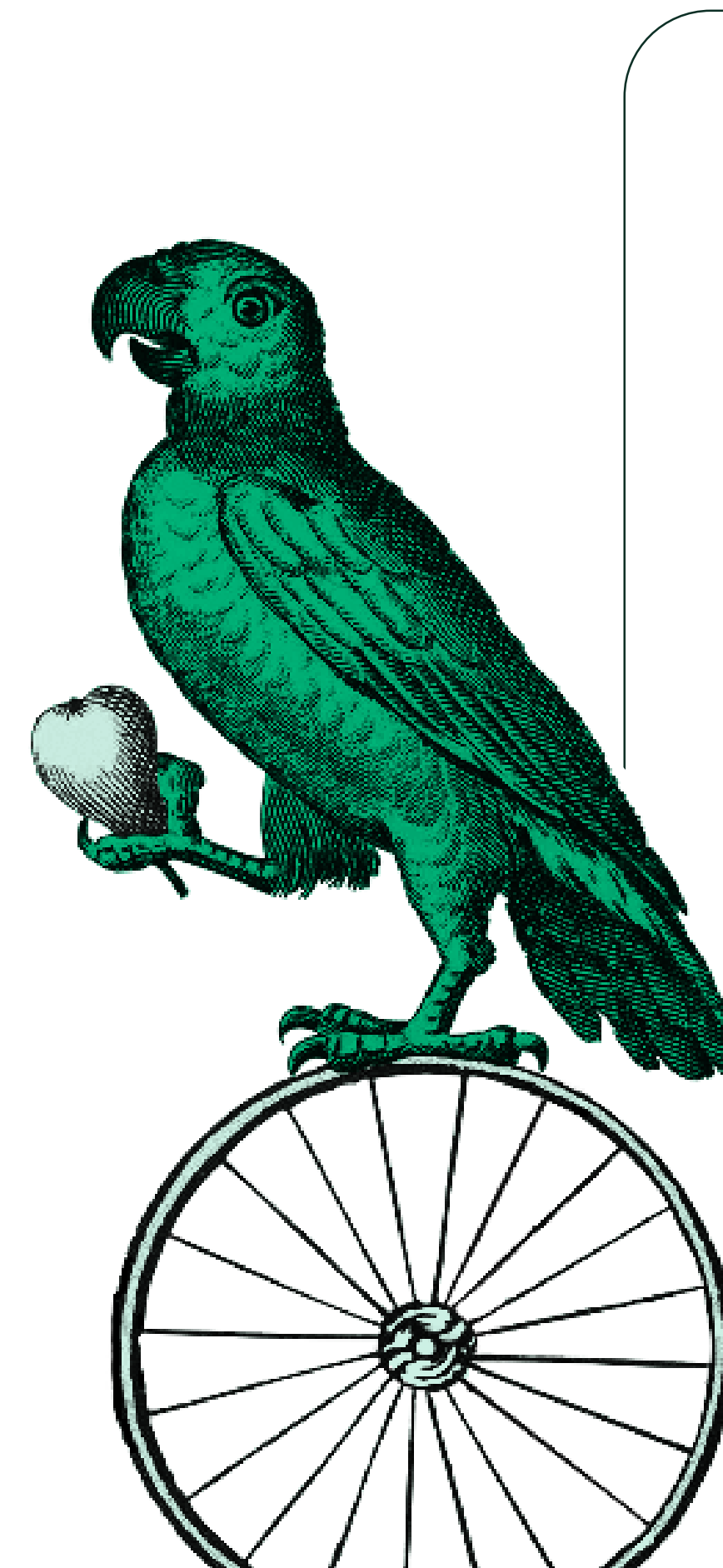
Filet de saumon mi-cuit à la plancha, servi avec un écrasé de patates douces. Sauce chimichurri, aji amarillo, noisettes concassées et coriandre.

**COSTILLAS DE LA MADRE** 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** 19.50

Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, coriandre. Servi avec un accompagnement au choix.



## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** 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.

**SMOKY MOLE ROJO** 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



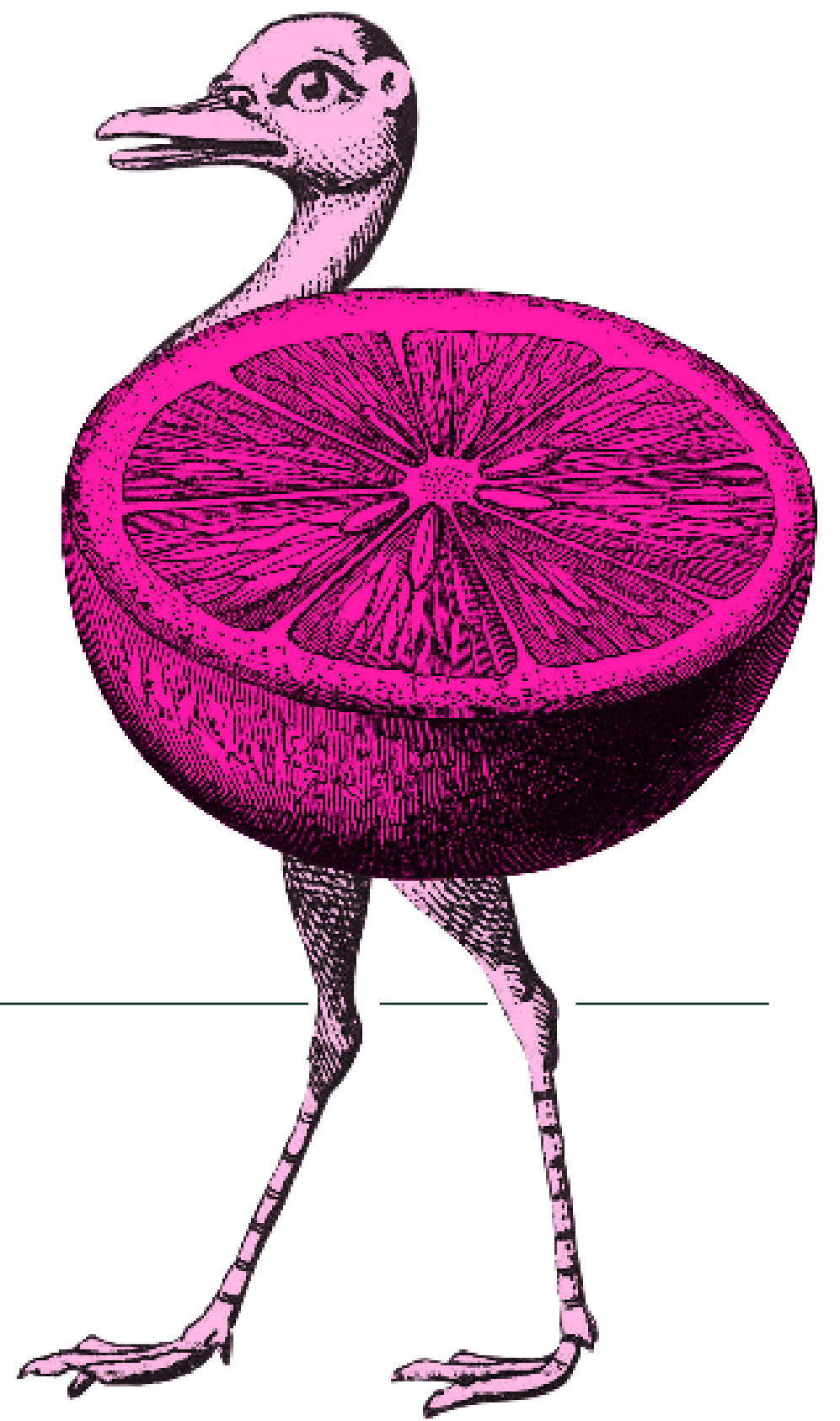
Végétarien



Sans gluten



Végan



## DESSERTS

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

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

**TIRAMISU MARACUJA ..... 7.00**

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion.

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

Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées

**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

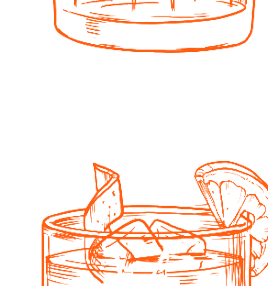


## COCKTAILS



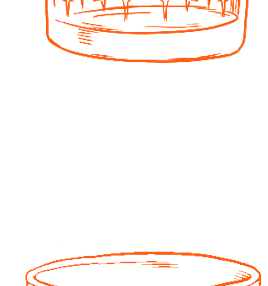
**TIGER-SPRITZ** 16cl *“Un Italiano en Mexico”* 8.00

Aperol, Purée de Yuzu, Sirop de Pêche, Prosecco, Eau Pétillante



**MARGARITA AZTECA** 10cl *“La vida loca”* 8.00

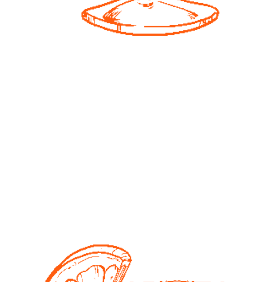
Tequila, Triple Sec, Sirop d’Hibiscus, Citron Vert



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

*Joga Bonito !”*

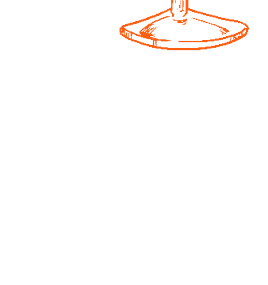
Cachaça infusée au piment Arbol, Purée de Passion, Citron Vert



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

*une couette en plume”*

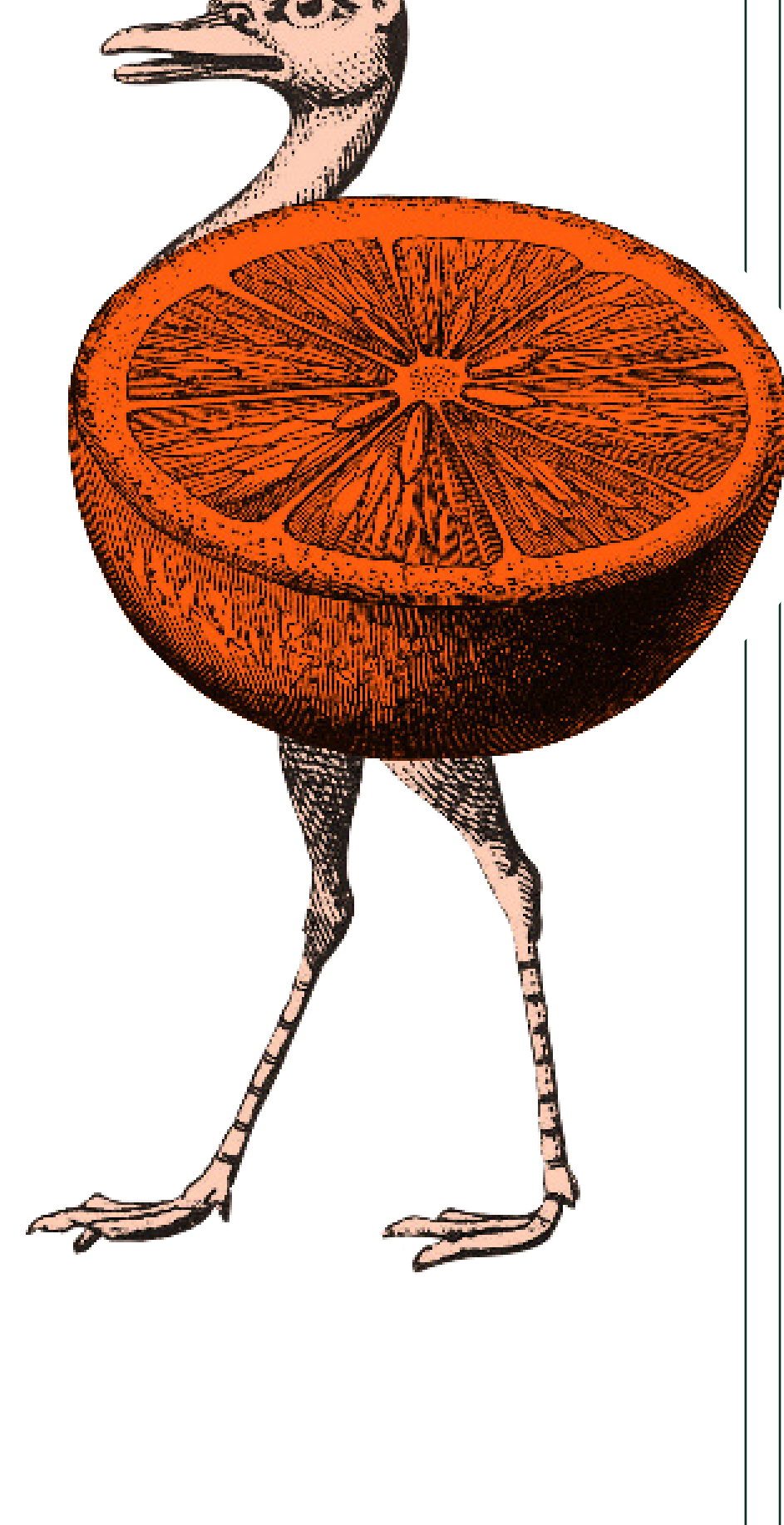
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande Grillée



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

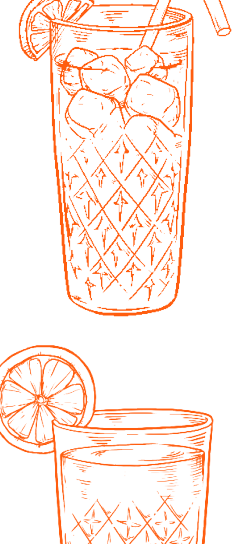
Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d’Ananas, Citron Vert

## SANS ALCOOL



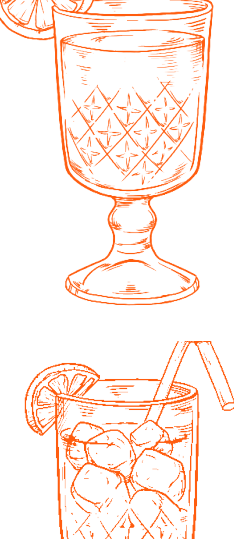
**YUZU LIMONADA** 20cl 4.50

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



**ICE TEA CASERO** 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



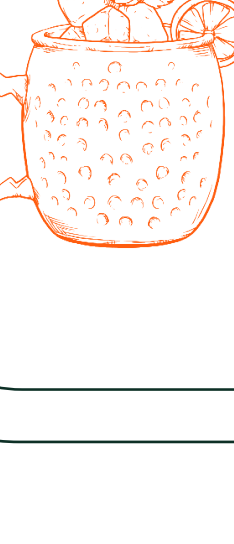
**PIÑA VIRGINA** 20cl 6.00

Jus d’Ananas, Citron Vert, Coco



**BONITO BONITO** 20cl 6.50

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



**VIRGIN MULE** 20cl 6.50

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



**PEACH BOURBON MULE** 22cl *“Fais pas ta tête* 9.50

*de Mule”*

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



**EXOTICO FROZEN MARGARITA** 15cl 10.00

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

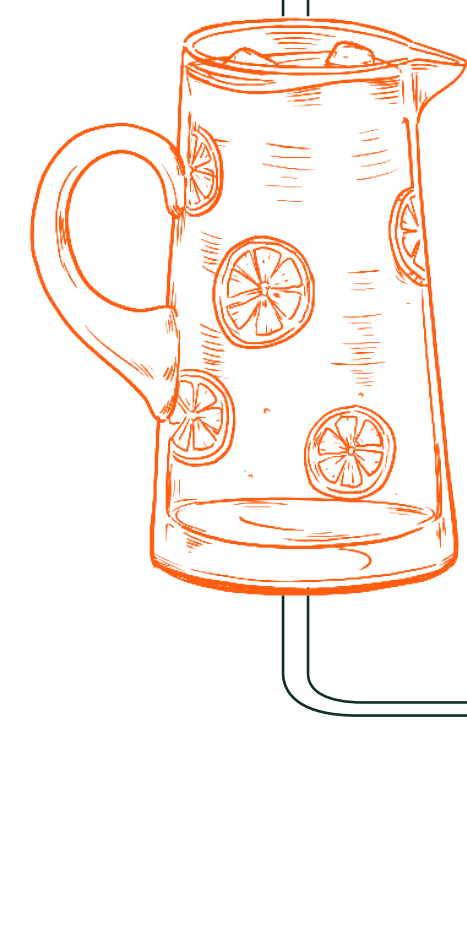
Tequila, Triple Sec, Purée d’Ananas, Sirop de Mangue, Citron Vert



**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

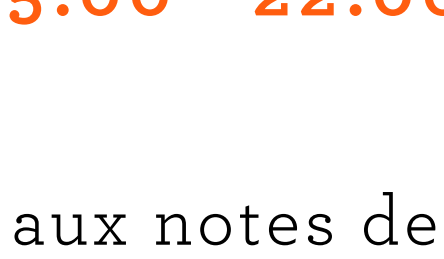
**AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

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 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 Domain 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

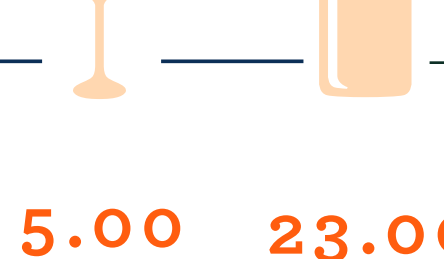
Cutivées sur les contreforts des Andes, les vignes produisant les raisins du Carmenere vous offriront un vin intense et fruité. Un plaisir pour tous les jours.

**BOURGOGNE** Pinot Noir 39.00

Champs Fleury, NM - 2025

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, Les Enfants - 2025

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 - 2025

Un chardonnay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant. La grande sœur d’Eve à la carte des rouges !

**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.

## 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 la région 33cL

**BIERE IPA** • *Bière bouteille* 5.50

Indian Pale Ale 6° - Brassée artisanalement dans la région 33cL

**BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT** • *Bière bouteille* 6.00

33cL

**BIÈRE 0%**• *Bière bouteille* 5.00

Bière blonde sans alcool 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** Å 2.50

Vert, Vert Jasmin, Earl Grey, Rooibos, Camomille

**CAFÉ EXPRESSO** ..... 1.90

**CAFÉ ALLONGÉ** ..... 2.00

**CAFÉ LATTE**..... 3.00

**CAPPUCCINO**..... 3.50

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

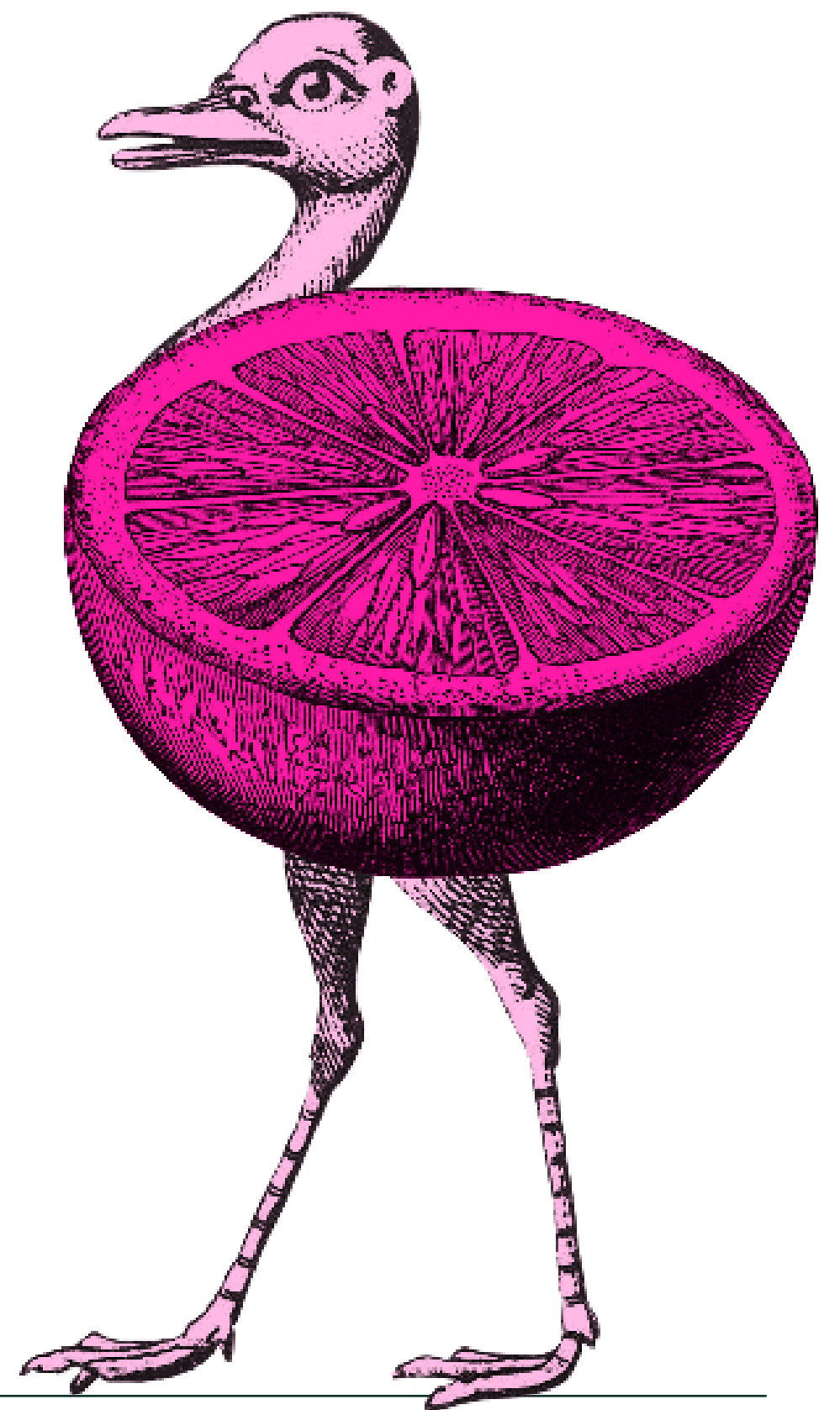


[WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM](http://WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM)

 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





• 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 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, myrtilles, 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 TROPICALE

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**

**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**

**VIRGIN MULE** • Apple juice, raspberry syrup, lime, ginger 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 greens, cilantro

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

**CHIMI CARNITAS BUN** • Potato bun, pulled pork, slow cooked, 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

**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

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, Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Jus de Citron Vert **6.00**

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

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

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

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

**VIRGIN MULE** • Jus de Pomme, Sirop de Framboise, Citron Vert, Gingembre **6.50**

