

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

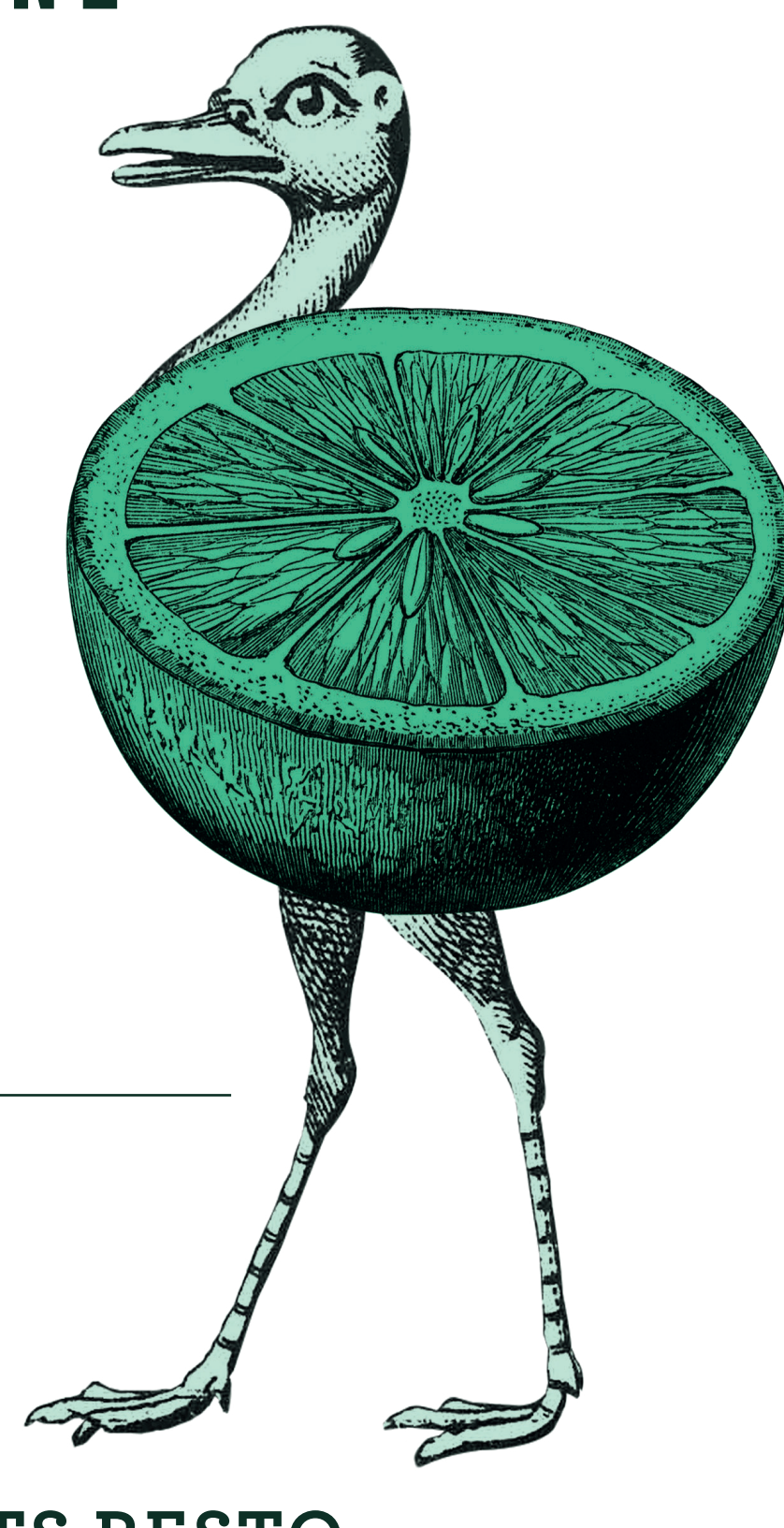


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

V Végétarien

GF Sans gluten

V 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.

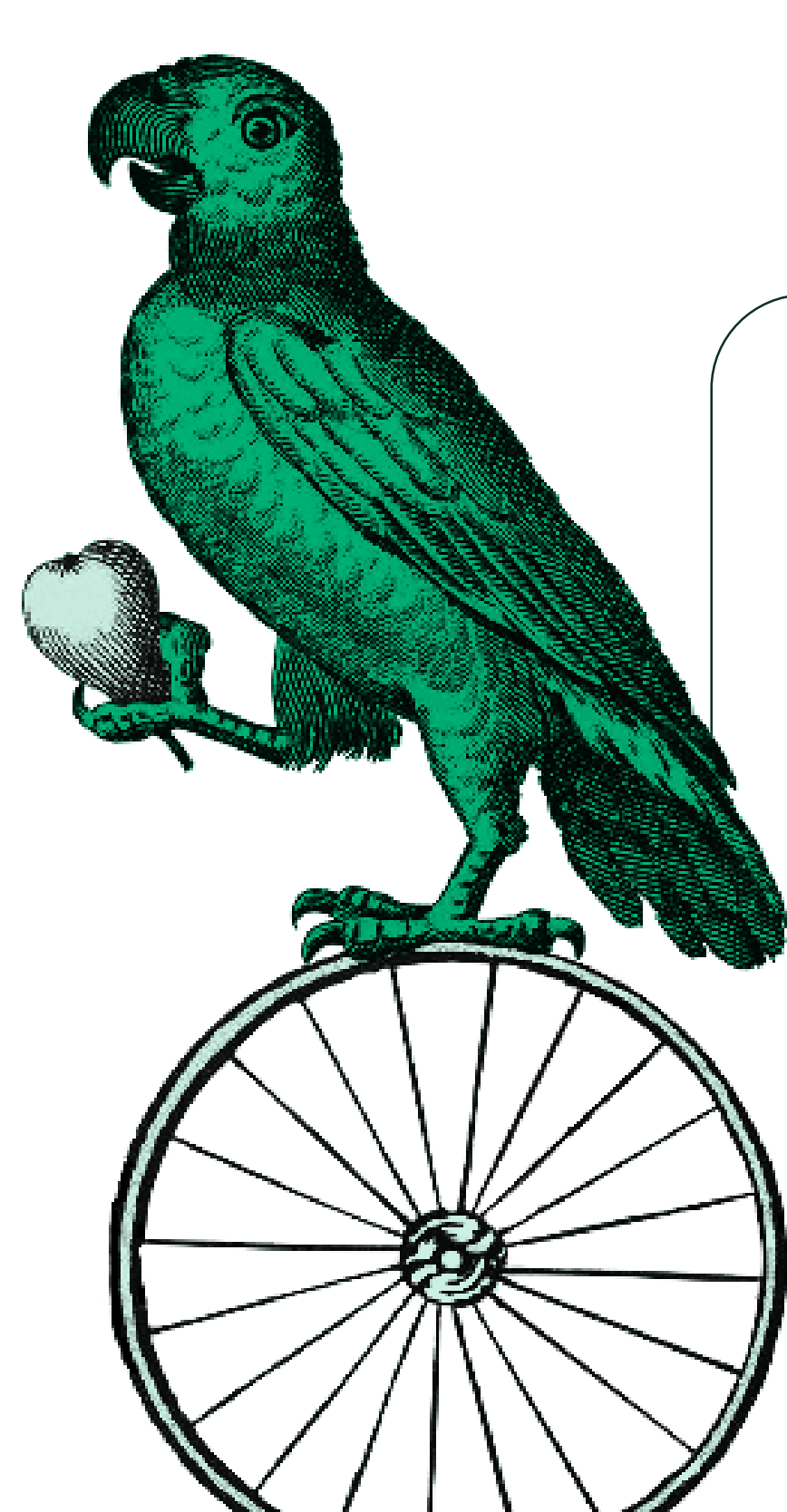
QUESADILLAS

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 **14.90**

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.



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



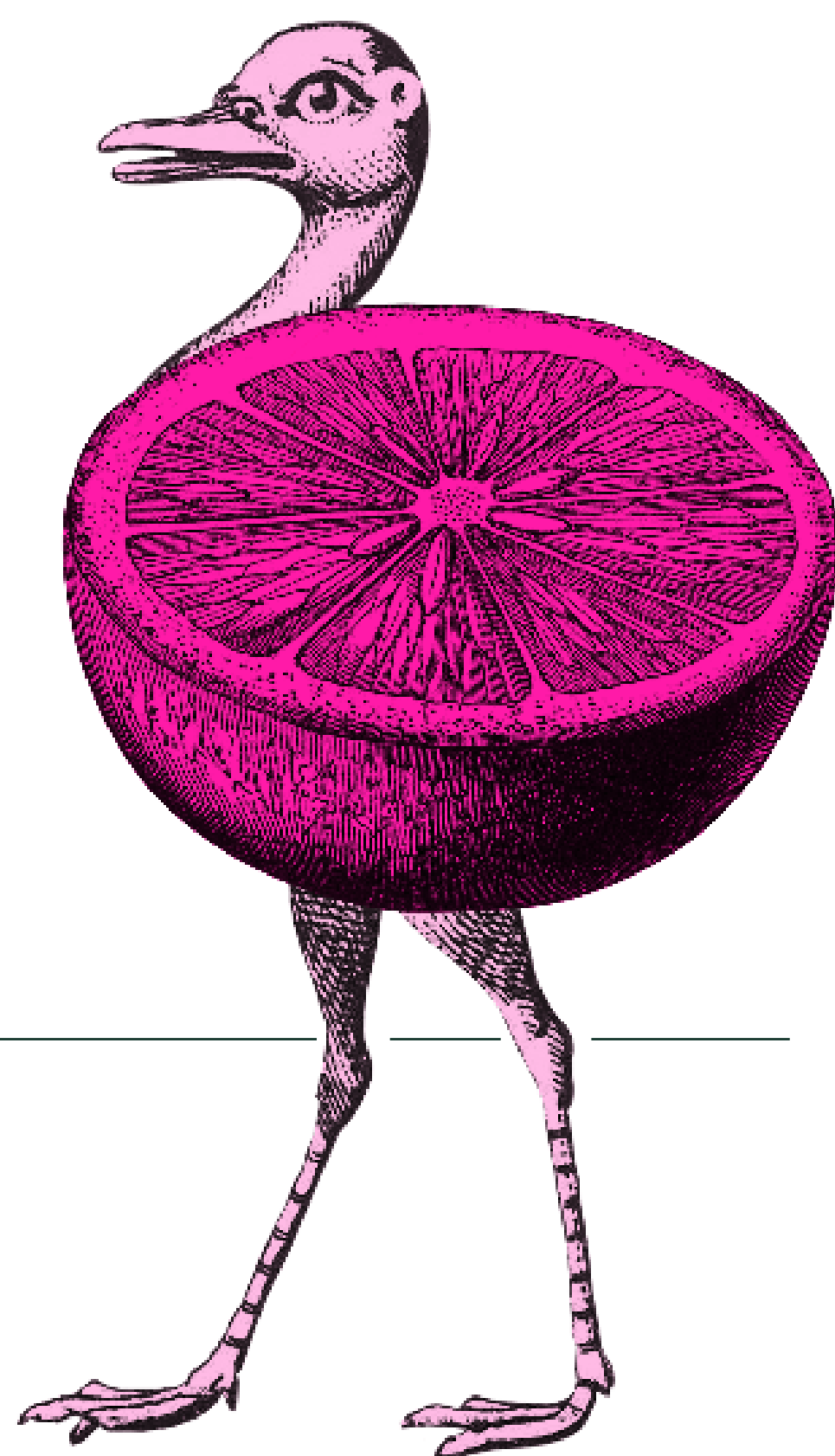
Végétarien



Sans gluten



Végan



DESSERTS

TIRAMISU MARACUYA  **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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **7.50**

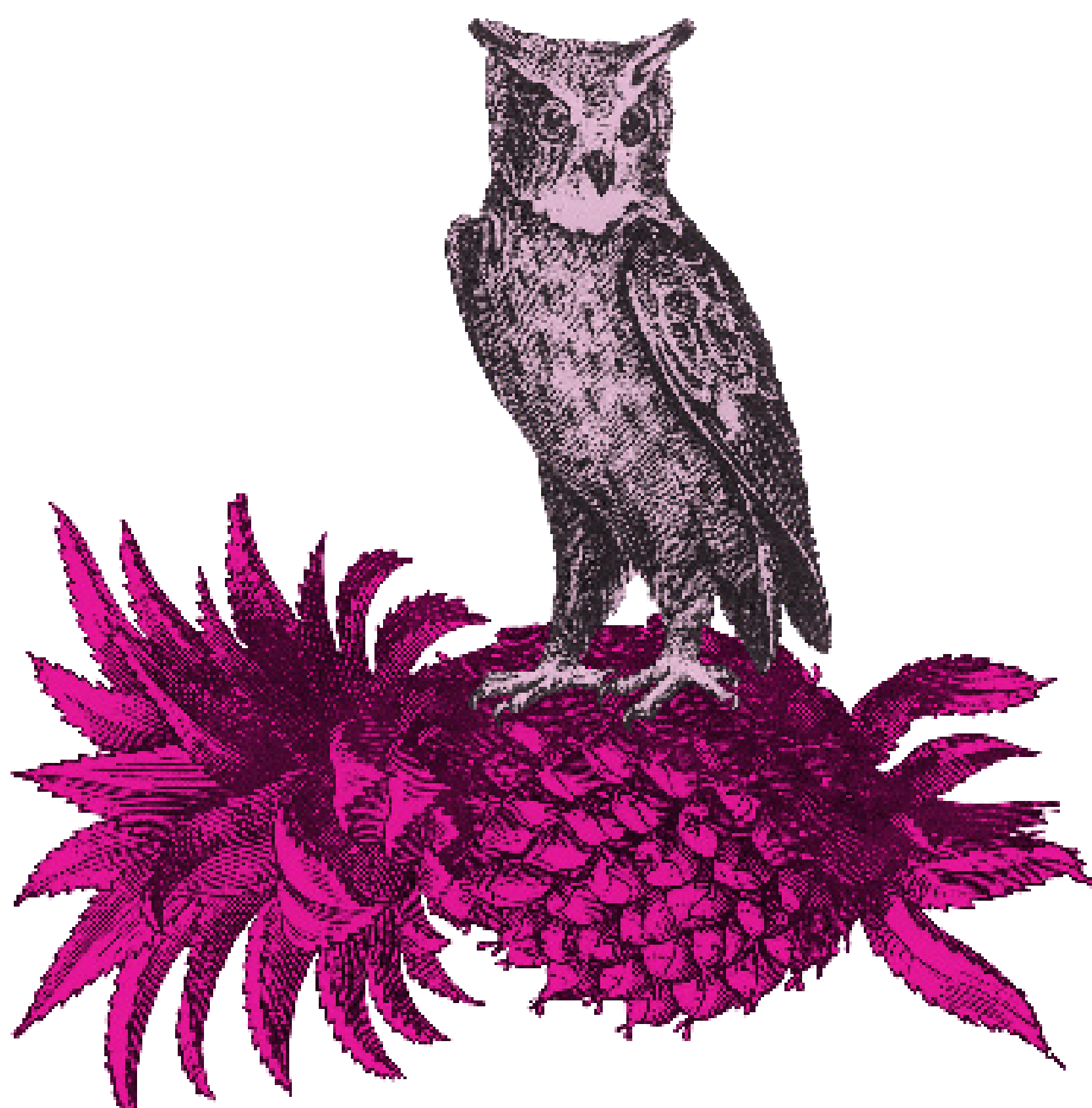
Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake. 100% fondant, 200% kiffant.

EXOTICA PAVLOVA  **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



TIGERMILK

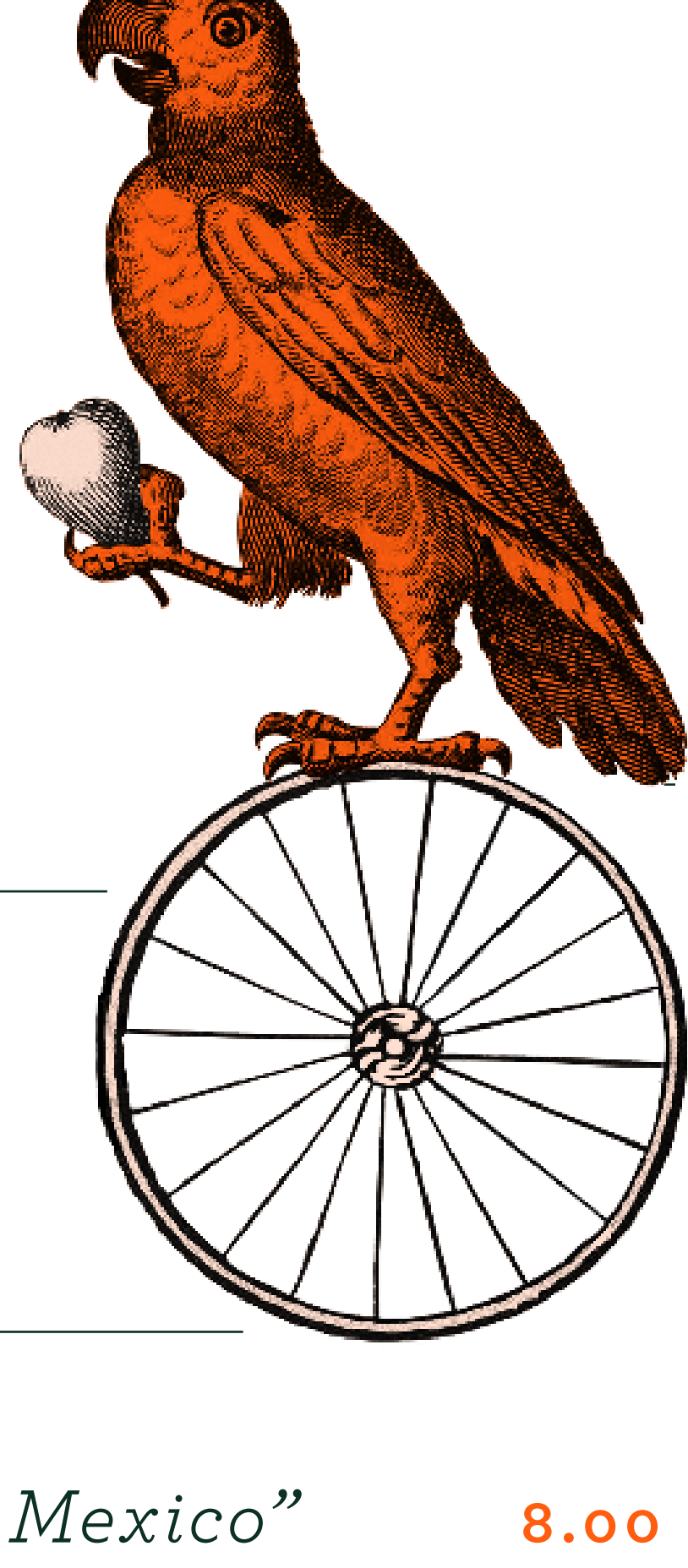
MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

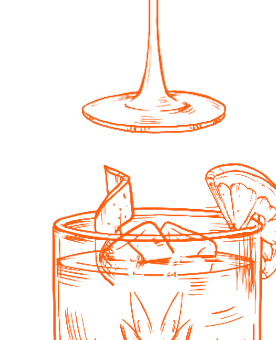
@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



COCKTAILS



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

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



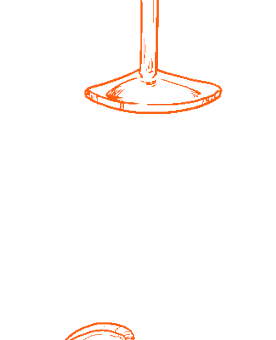
MARGARITA AZTECA ^{10cl} *“La vida loca”* **8.00**

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



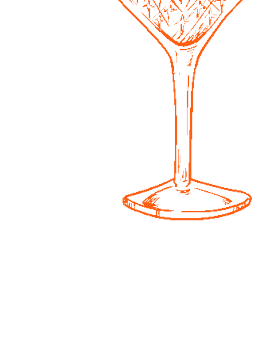
CAÏPICABANA ^{10cl} *“Frais & Exotique : Joga Bonito !”* **8.00**

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



MALA LECHE ^{16cl} *“Doux et accueillant comme une couette en plume”* **8.50**

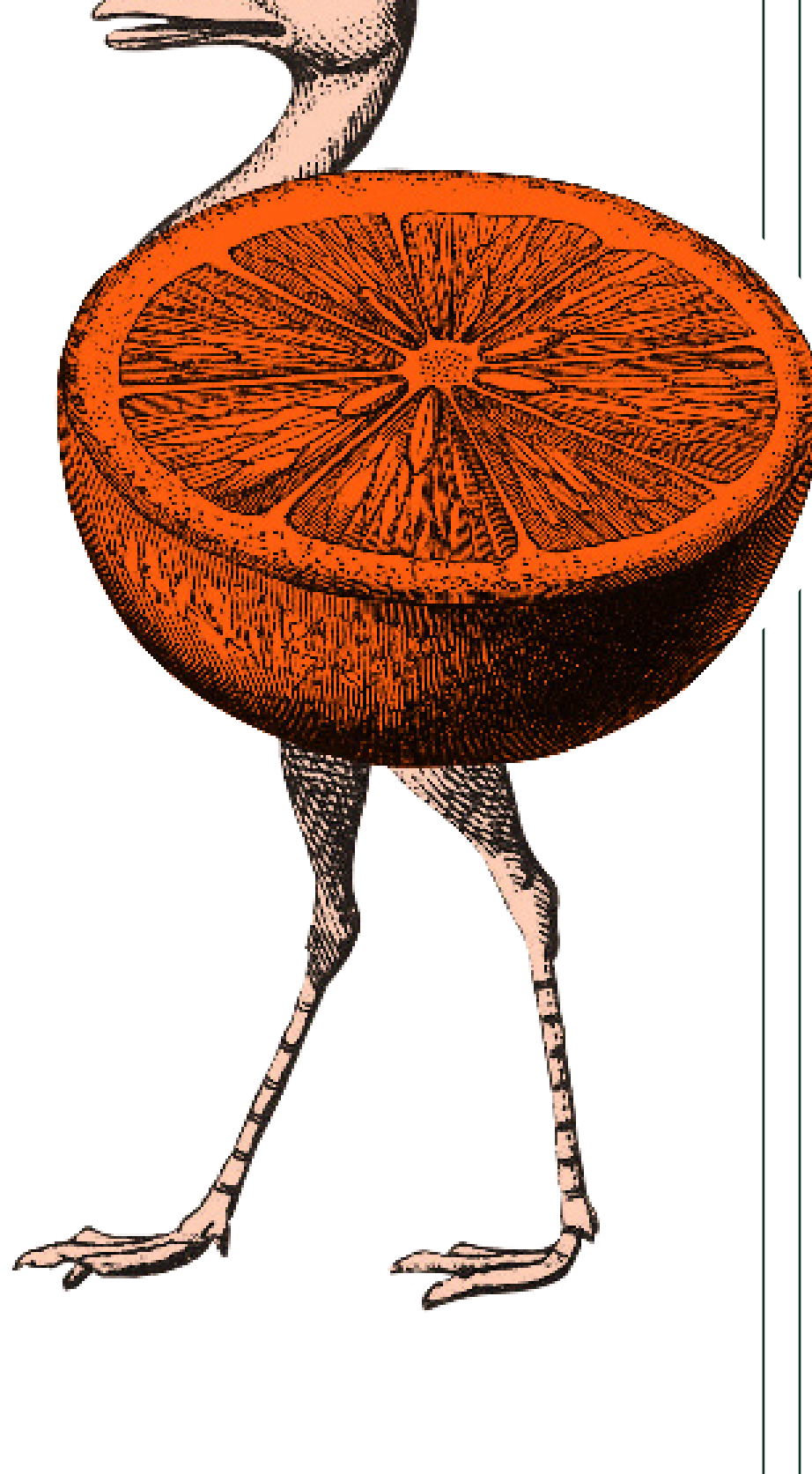
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande Grillée



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

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

SANS ALCOOL



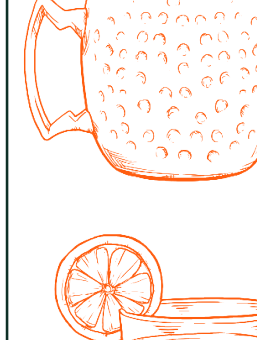
YUZU LIMONADA ^{20cl} **4.50**

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



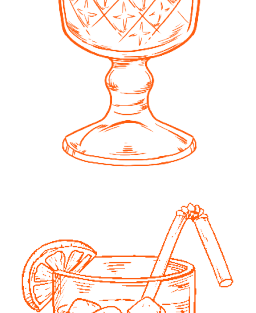
ICE TEA CASERO ^{40cl} **5.50**

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



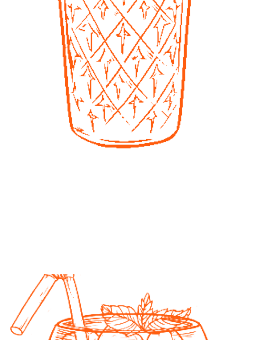
MULE-AN ^{22cl} **5.50**

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



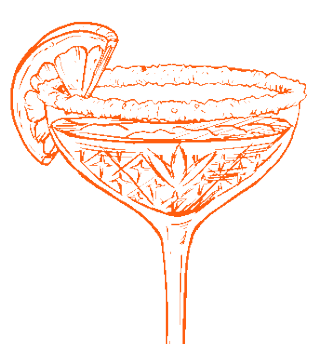
SPRITZ 0% ^{18cl} **7.00**

Rosé Pétillant KISUME 0%, Sirop de Sureau, Sirop de Pêche



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**

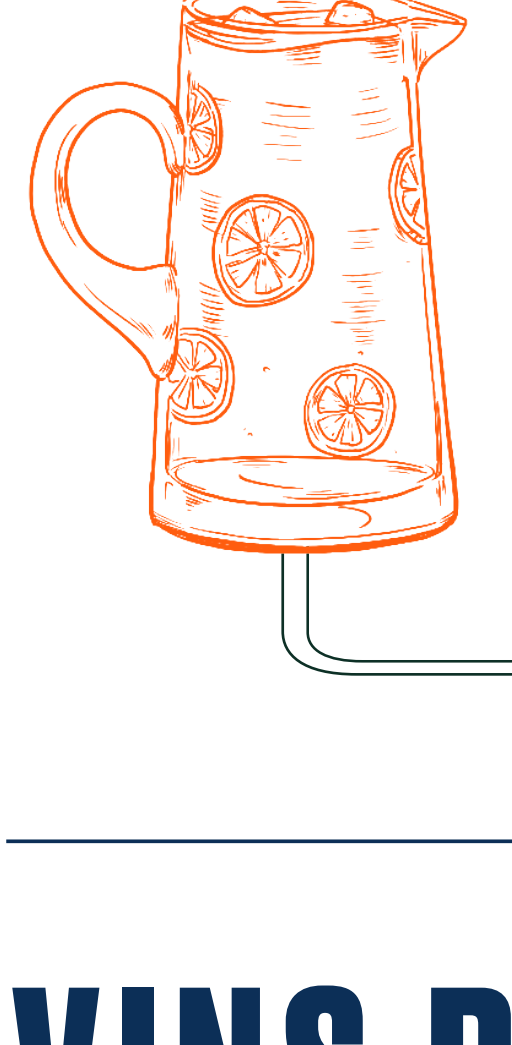
“Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !”

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 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

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 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.

BULLES

CHAMPAGNE - OLIVIER MARTEAUX**45.00**

Brut Réserve - 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.

PÉTILLANT 0% - ROSÉ PÉTILLANT KISUME ... **6.00 29.00**

PROSECCO **6.50 29.00**



BIÈRES



BIERE BLANCHE • *Bière bouteille* **5.00**

Blanche 4.8° - 4.8° - Brasserie Perle **33cL**

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

Indian Pale Ale 6.6° - Brasserie Perle **33cL**

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

33cL

BIÈRE 0.2%• *Bière bouteille* **5.00**

La Perlita - Brasserie Perle **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 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

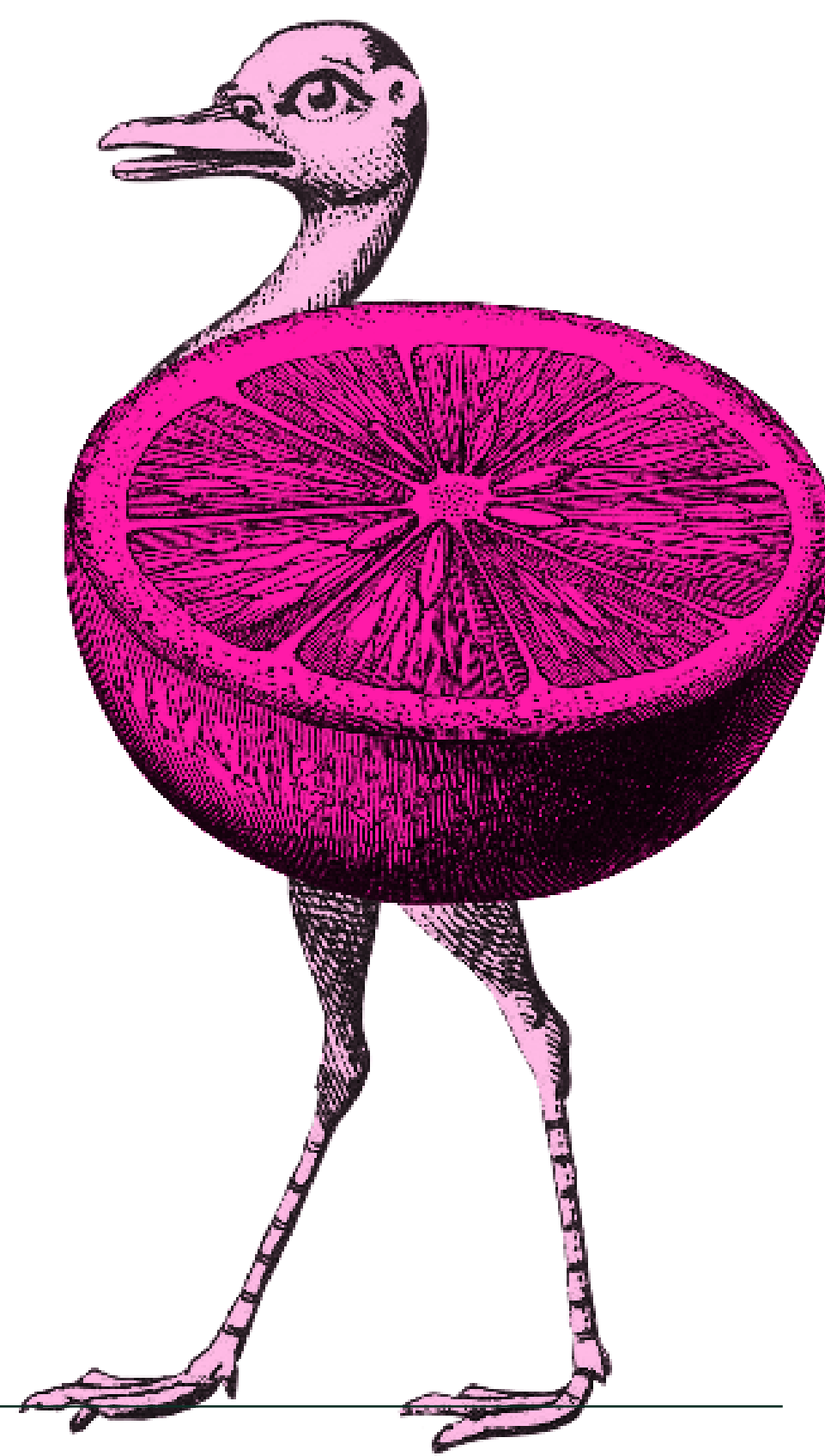


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

 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

Ice Tea Maison, Limonade Maison,
Sirop, Jus

