

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



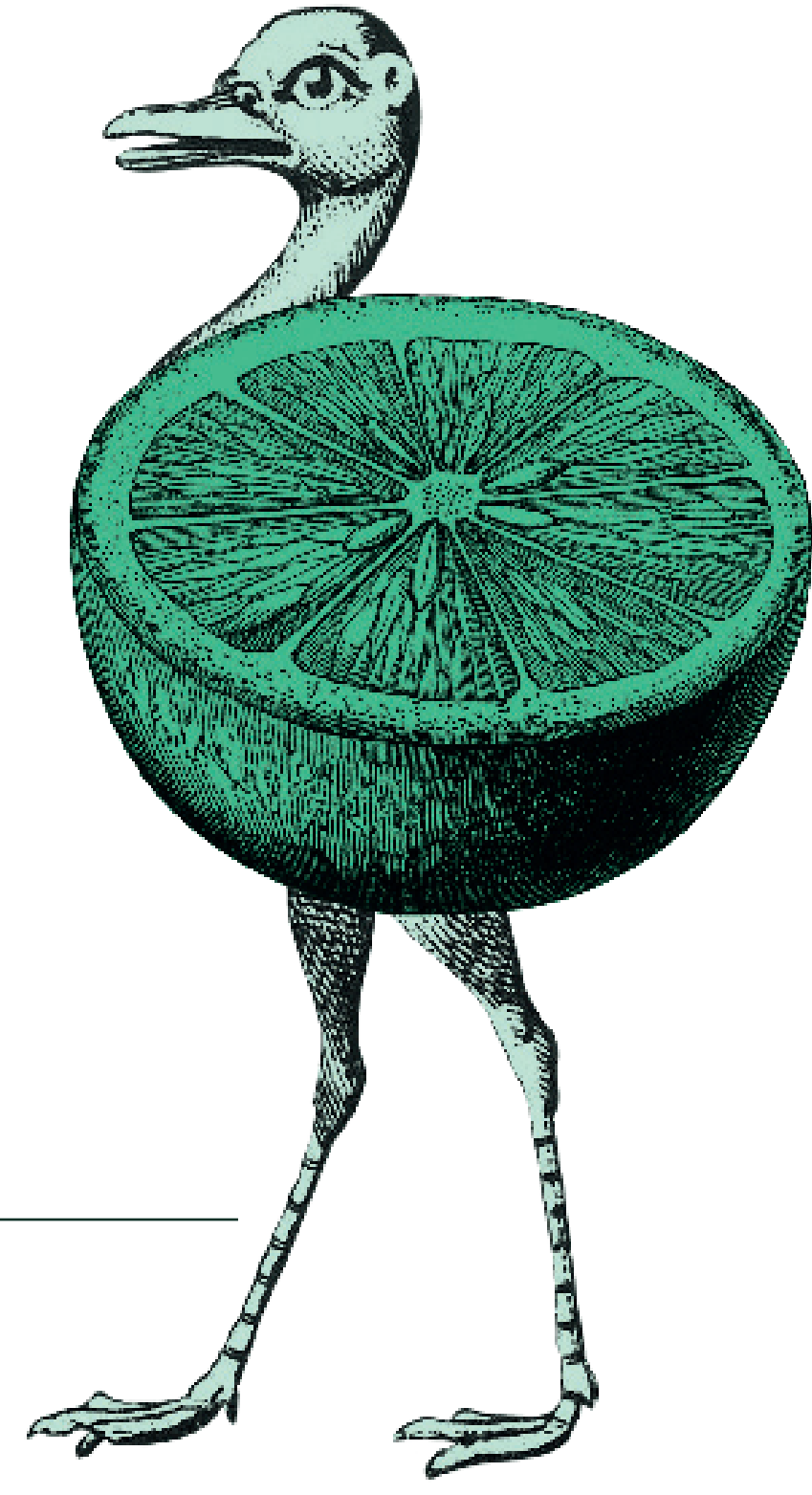
Végétarien



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 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 🍲 ⑥ GF **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

EVERYDAY I'M TRUFFLIN' ⑦ **8.50**

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

TACOS



SWEET & CREAMY (PAR 2) ⑦ 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) GF..... **6.00**

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

POLLO (PAR 2) 🍲 GF **6.50**

Effiloché de poulet cuit tout doucement, Salsa Rocoto, pickles d'oignon rouge, galette de maïs jaune et 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, aïoli jalapeño et 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 🍲 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 ⑦**13.50**

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

COCHINITA PIBIL QUESADILLA **14.90**

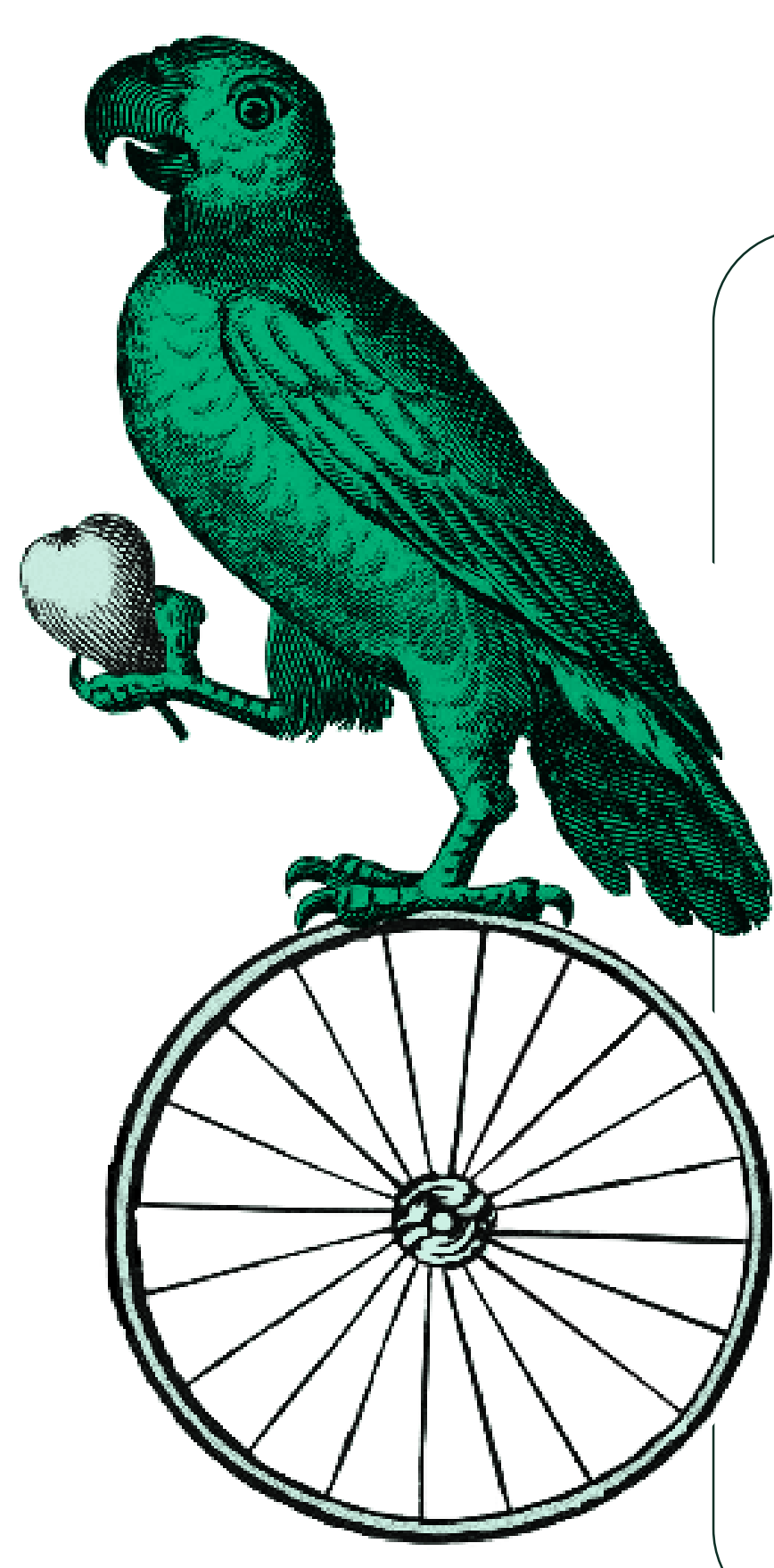
Cochinita Pibil c'est un cochon bien bien bien mariné, Yucatan style, posé sur du cheese. That's it. Mais qu'est ce que c'est bon ! Servi avec une petite salade de jeunes pousses et grenades.

CHEESY BIRRIA QUESADILLA.....**15.90**

Quesadilla au triple cheese et paleron de boeuf effiloché, mijoté longtemps et avec beaucoup d'amour, accompagné d'un petit bouillon de viande pour y tremper ta quesadilla toute cheesy.

Un peu de coriandre pour la fraîcheur, une petite salade de jeunes pousses & grenades pour la bonne conscience.

ASADOS



EL COLIFLOR ⑥ GF 🍲 **15.50**

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri⑥, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

COSTILLAS DE LA MADRE GF ... **17.90**

500g de Ribs de cochon fermier cuites toute la nuit, servies avec des petites grenailles rôties et leur chipotle mayo.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING ⑦ GF.....**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.

POLLO CHEESEBURGER 🍲**14.50**

Bun bien doré, poulet effiloché, mariné aux épices maison pour toujours plus de plaisir. Cheddar, pickles d'oignons rouges & jeunes pousses. Se ramène toujours avec ses petites pommes de terre rôties, sa patates douces et sa caliente chipotle mayo.

+ guacamole (+2.50)

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



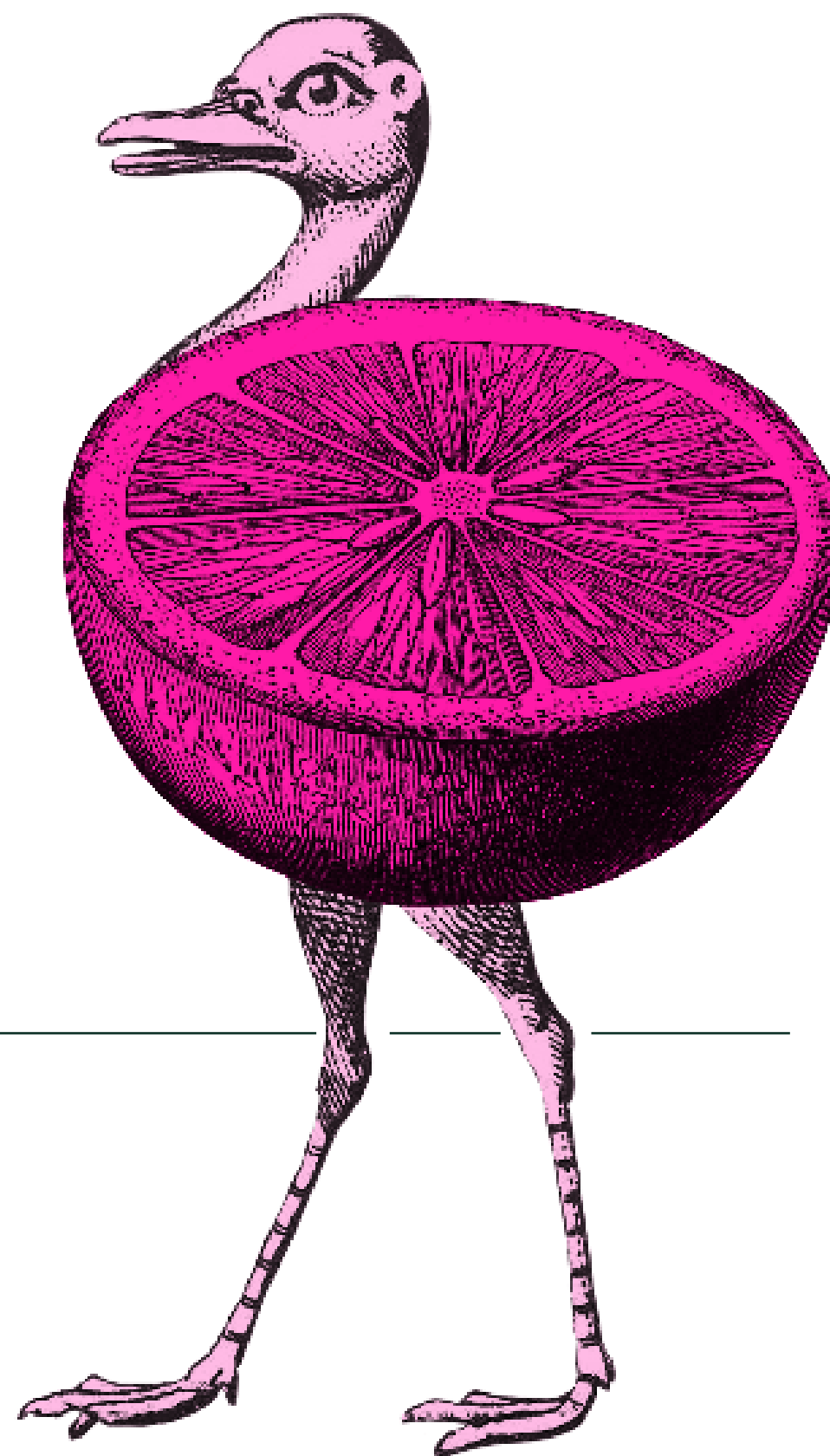
Végétarien



Sans gluten



Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO GF V 6.00

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

BRIOCHE PERDUE 7.00

Brioche perdue, crème fouettée, caramel, noisettes torréfiées caramélisées

TIRAMISU MARACUYA 7.00

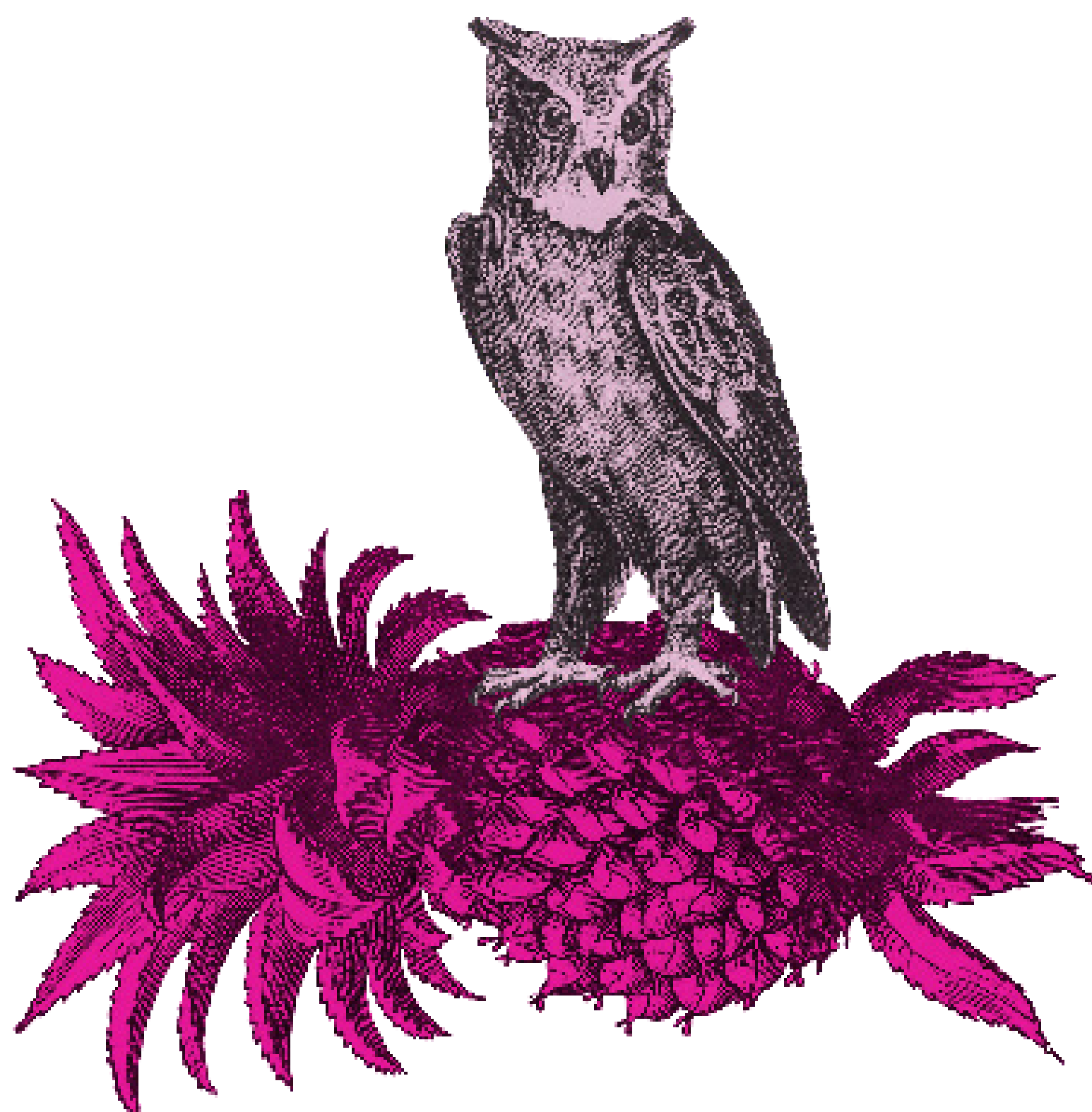
Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V 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



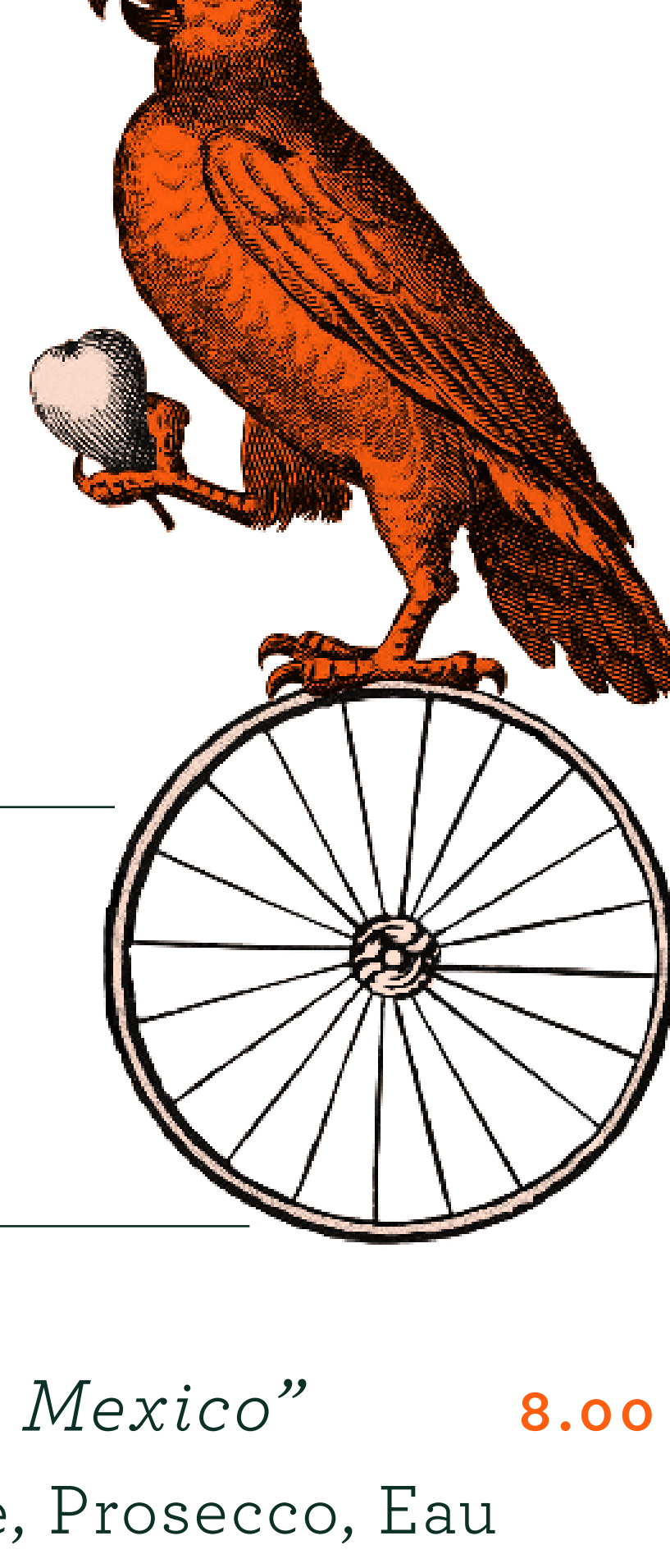
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



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

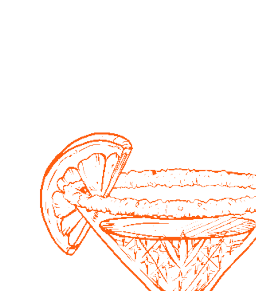
Tequila, Triple Sec, Sirop d’Hibiscus, Citron Vert



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”

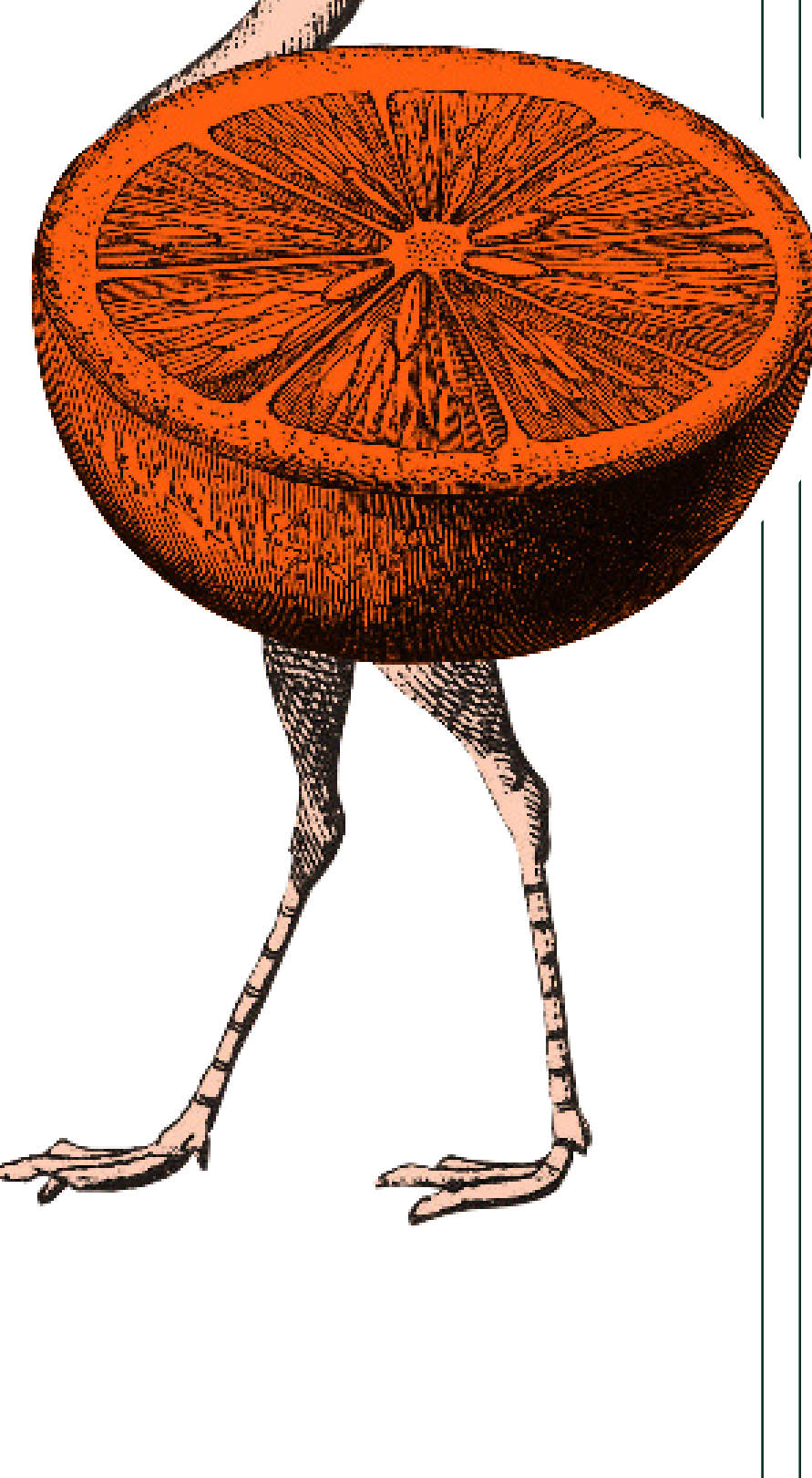
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande Grillée



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

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

SANS ALCOOL



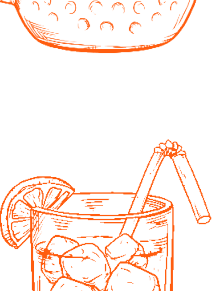
YUZU LIMONADA 20cl 4.50

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



ICE TEA CASERO 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



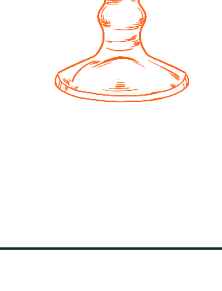
MULE-AN 22cl 5.50

Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



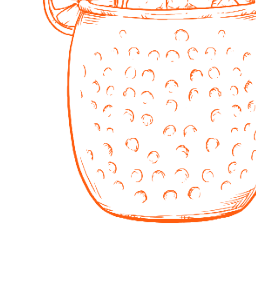
PIÑA VIRGINA 20cl 6.00

Jus d’Ananas, Citron Vert, Coco



BONITO BONITO 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 !”

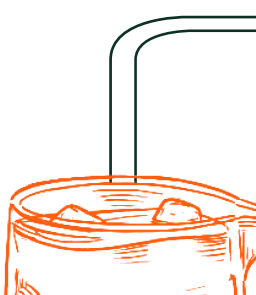
Tequila, Triple Sec, Purée de Litchi, Sirop de Fleur de Sureau, Citron Vert



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

remèdes de grand mère”

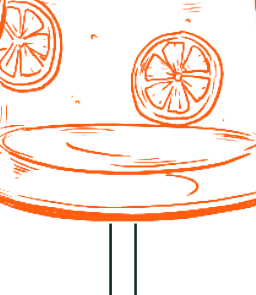
Pisco infusé Verveine, Purée deYuzu, Citron Vert, Blanc d’Oeuf



CAÏPI GRANDE 50cl 34.00

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

3/4 personnes



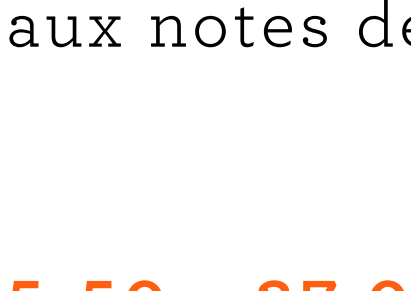
AZTECA GRANDE 50cl 34.00

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 - 2023

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 - 2023

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 - 2023

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 - 2023

Compagnon idéal des cuisines fraîches et ensoleillées. Depuis 1820, la famille Laudet oeuvre sur le domaine Laballe pour offrir un vin frais, minéral et fruité.

LANGUEDOC AOP Cabardès

5.50 26.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

Un chardonnay qui représente le sud. Fleur blanche et léger citron rafraîchissant.

SAUVIGNON Palooza Kate

6.50 35.00

Aubert & Mathieu - 2022

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 - 2021

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



JACK’S PRECIOUS • *Bière pression*

3.50 6.50

IPA 5.9°, The Musketeers, Belgique

25cL 50cL

TROUBADOUR • *Bière pression*

3.50 6.50

Pale Ale 6.5°, The Musketeers, Belgique

25cL 50cL

LA BAGARRE • *Bière bouteille*

5.50

Brasserie Brique House, Double IPA 7.7°

33cL

BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT • *Bière bouteille*

6.00

Bière blonde sans alcool

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 AB 2.50

Vert, Vert Jasmin, Earl Grey, Rooibos, Camomille

CAFÉ EXPRESSO 1.90

CAFÉ ALLONGÉ 2.00

CAFÉ LATTE 3.00

CAPPUCCINO 3.50

CHOCOLAT CHAUD 3.50



• Dimanche : 11h00 - 14h30 •

BRUNCH

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



SALÉ

SAVOURY PANCAKES • Montagne de pancakes tartinés de cream cheese chipotle, dés de butternut rôti, bacon croustillant et noisettes concassées, servi avec un pot de sirop d'érable

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, chimichurri, coleslaw de chou rouge, coriandre

AVOCADO TOAST ✓ • Pain de campagne, avocat, œuf poché, Aji Amarillo, patate douce rôtie, crème jalapeño, grenade, coriandre

Supp. crispy bacon (+2€)

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 ✓ • Coulis de fruits rouges, myrtilles

DULCE WAFFLE • Gaufre, Dulce de Leche, spéculoos, crème fouettée

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

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 Tomato, 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 : 11h00 - 14h30 •



BRUNCH



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

SAVOURY

SAVOURY PANCAKES • A mountain of pancakes covered in chipotle cream cheese, diced roasted butternut, crispy bacon and crushed hazelnuts, with a cup of maple syrup

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 crispy bacon (+2€)
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 • Red fruit coulis, blueberries

DULCE WAFFLE • Waffle, dulce de leche, speculos, whipped cream

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 • Plain, 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**

