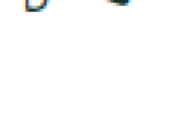


TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

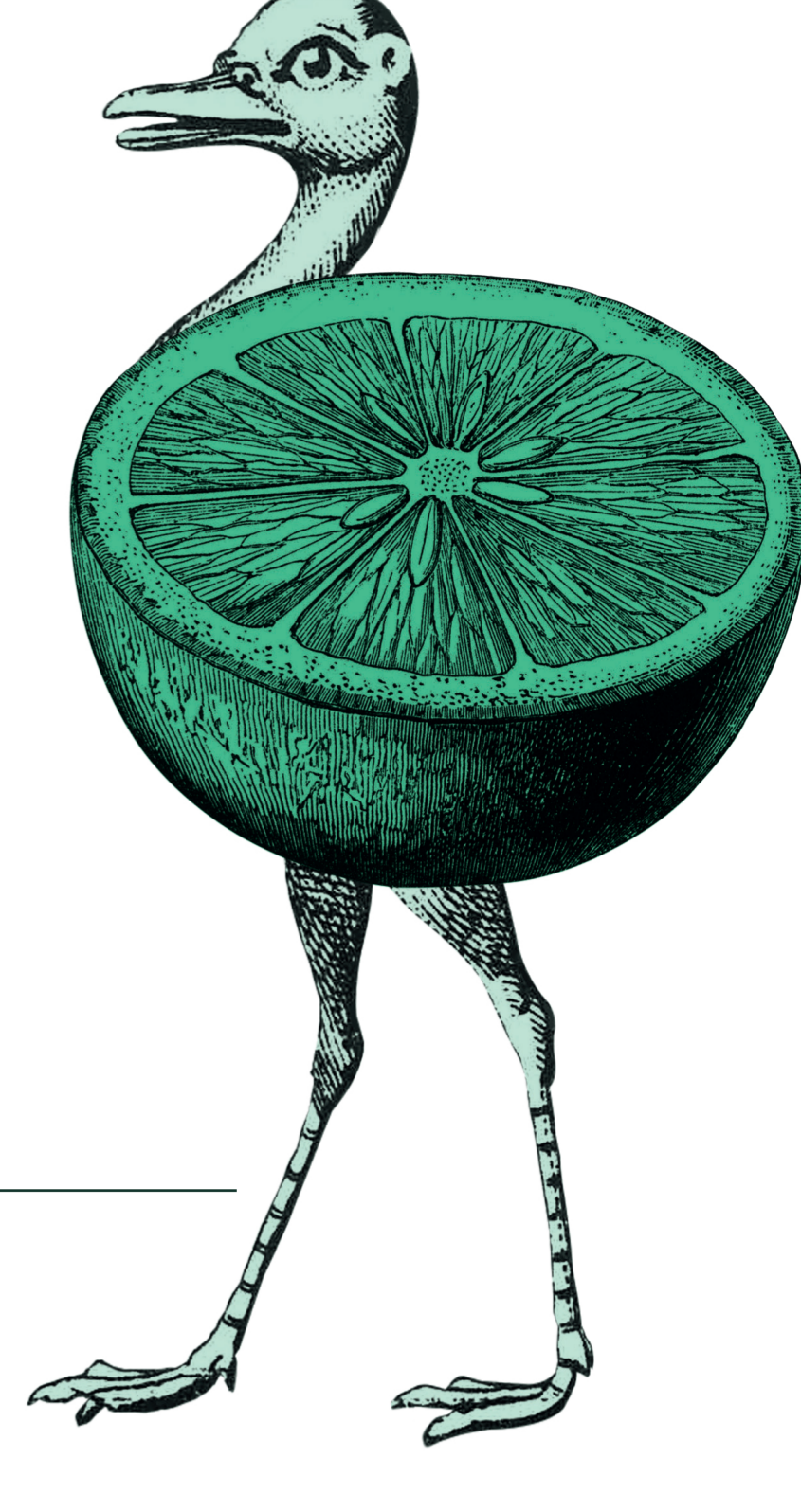


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien

Sans gluten

Végan



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 N V GF **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

TRUFFLE NACHOS V **8.50**

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

SALMON TIRADITO N GF **9.50**

Carpaccio de saumon dans un leche de tigre à l'aji amarillo, grenades, coriandre et citron vert.

TACOS

CARNITAS (par 2) N GF **6.00**

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

SWEET & CREAMY (par 2) V GF **6.00**

Celui que tu peux sous estimer, à tort. Patate douce ultra fondante, crème jalapeño, galette de maïs jaune, grenade & 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, aji verde et coriandre.



CEVICHE

TIGERMILK CEVICHE GF **14.50**

El único. Lieu noir cru, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, oignons rouges, patates douces rôties.

AMARILLO N GF **15.00**

Un ceviche vraiment loco loco ! On a pris du Lieu noir cru 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

Pour 2 à 3 personnes

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, un trio de salsas, des pommes de terres et patates douces.

CHULE CONMIGO GF **70.00**

Une belle grosse côte de boeuf bien juteuse, à déguster avec notre salsa chimichurri. Toujours accompagnée de petites pommes de terre et patates douces rôties et chipotle mayo.



QUESADILLAS

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.

EVERYDAY I'M TRUFFLIN V **18.50**

Quesadilla à la truffe noire, triple cheese et crème chipotle. Servie avec une sour cream jalapeño pour dipper ta quesadilla et une salade de jeunes pousses.

ASADOS

EL COLIFLOR V GF N **15.50**

Un beau steak de 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 PARRILA 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 N 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.



Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING V GF **13.50**

Une quinoa bien équilibrée, fruit rouge frais, feta, sauce balsamique framboise, aji amarillo, coriandre et une bonne cuillère de guacamole pour arrondir le tout.

SMOKY MOLE ROJO GF N **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



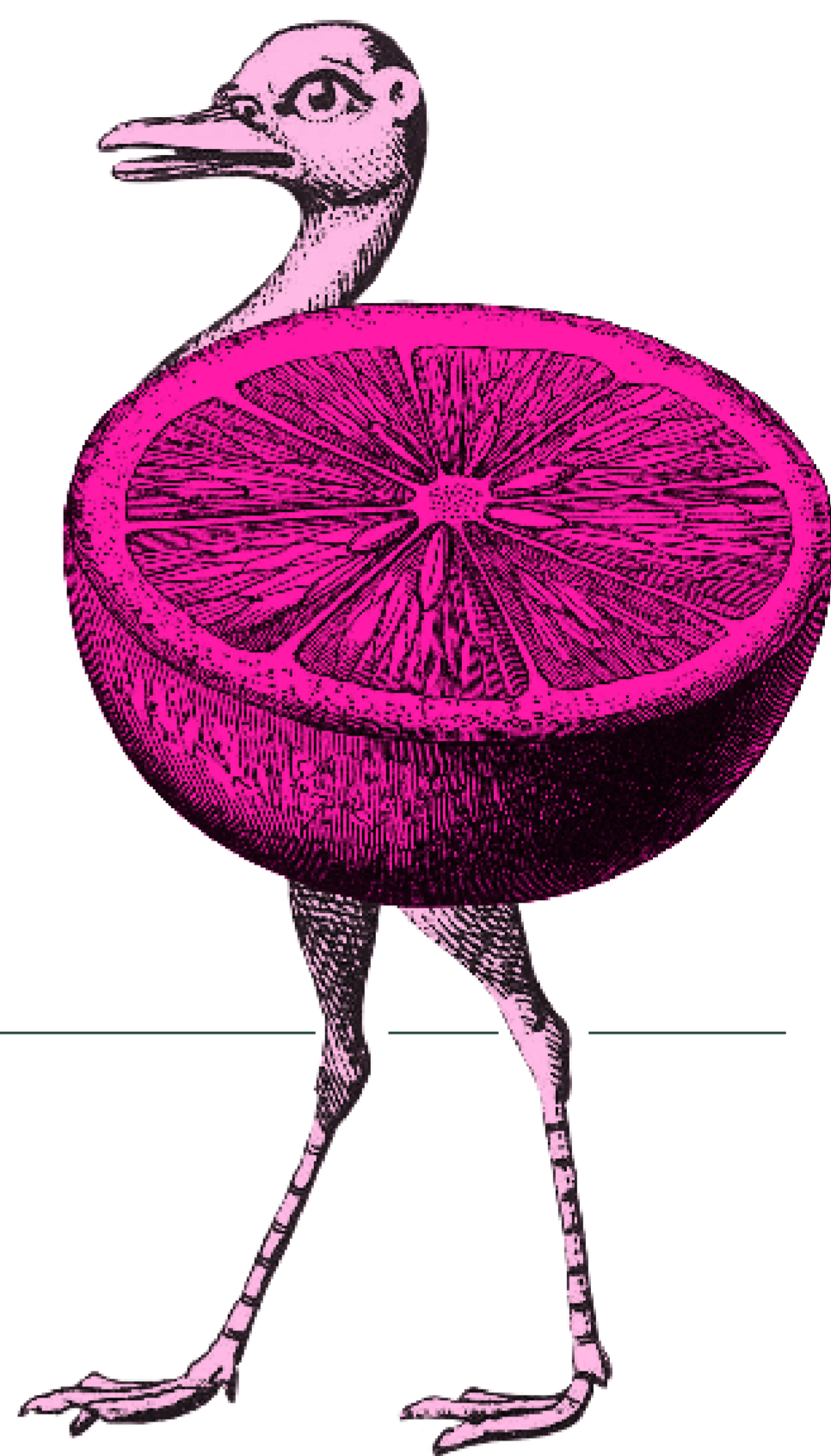
Végétarien



Sans gluten



Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO **6.00**

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

BRIOCHE PERDUE **7.00**

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

TIRAMISU MARACUYA **7.00**

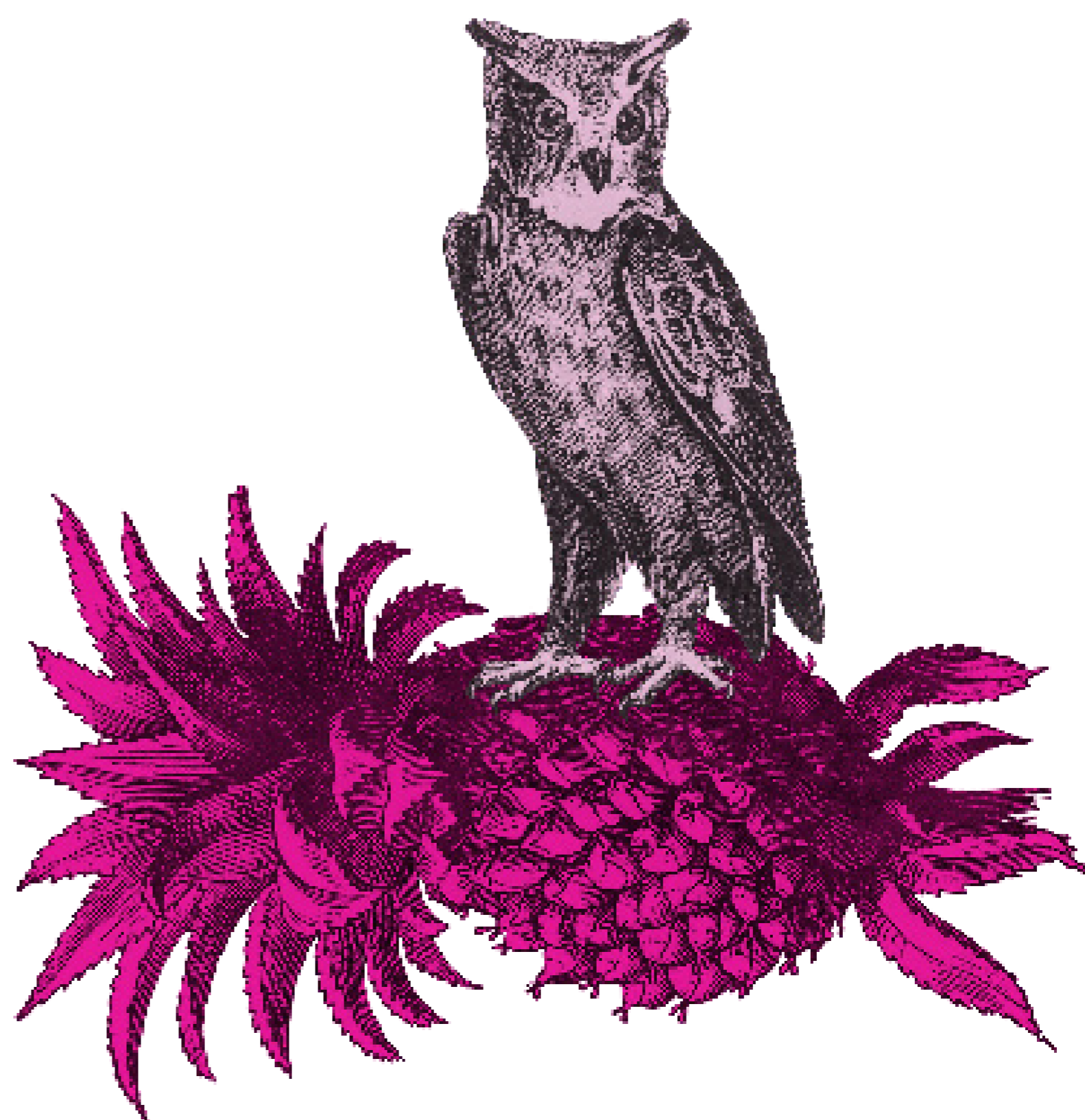
Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion

DULCE DE LECHE CHEESECAKE **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



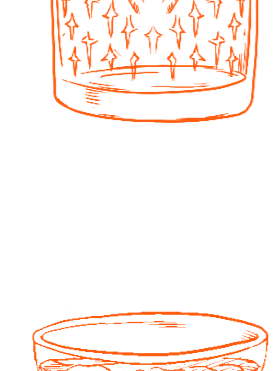
TIGER-SPRITZ 16cl "Un Italiano en Mexico" 8.00

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



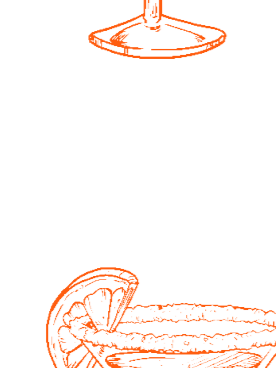
MARGARITA AZTECA 10cl "La vida loca" 8.00

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



CAÏPICABANA 10cl "Frais & Exotique : 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

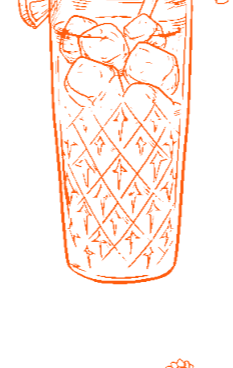
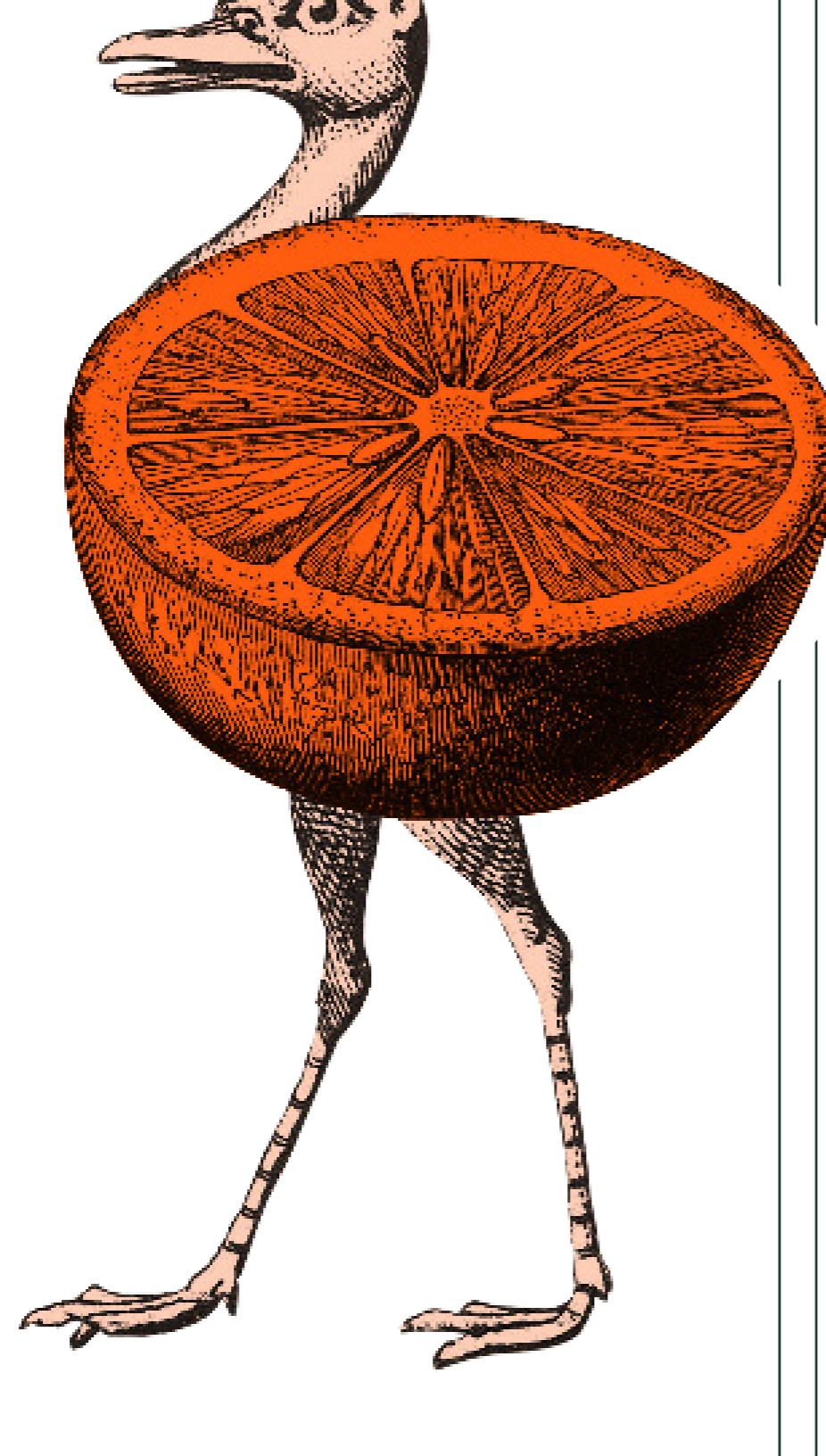
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée



LUZ VERDE 12cl "Ton spicy taco-cktail préféré" 9.00

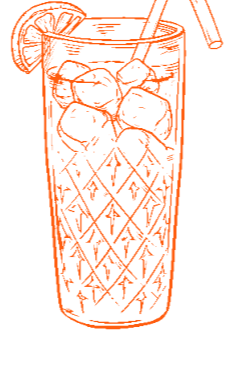
Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d'Ananas, Citron Vert

SANS ALCOOL



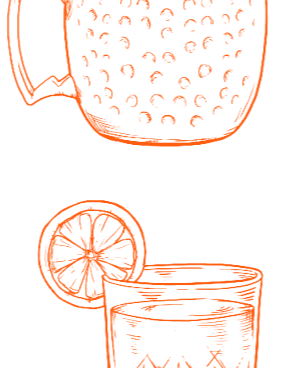
YUZU LIMONADA 20cl 4.50

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



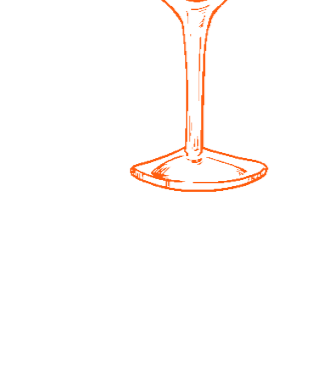
PEACH BOURBON MULE 22cl "Fais pas ta tête de Mule" 9.50

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



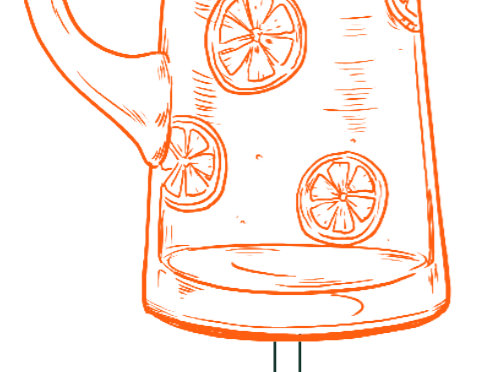
LITCHI FROZEN MARGARITA 15cl 10.00

"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 de Yuzu, 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 4.50 24.00

Sable de Camargue AOC

Sunrose - 2024

Ce rosé charnu et fruité offre une dégustation expressive et harmonieuse, grâce à son terroir sablonneux et ensoleillé de Camargue.

CÔTE DE PROVENCE 39.00

Roquerousse - 2024

Rosé typique de Provence. Il offre un nez fruité avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, le cépage Vermentino apporte une belle fraîcheur et une touche florale.

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

BIÈRE BLANCHE • Bière bouteille 5.00

Blanche - Brassée artisanalement dans la région 33cL

BIÈRE IPA • Bière bouteille 5.50

Indian Pale Ale - Brassée artisanalement dans la région 33cL

BIÈRE MEXICAINE DU MOMENT • Bière bouteille 6.00

33cL

BIÈRE 0% • Bière bouteille 5.00

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

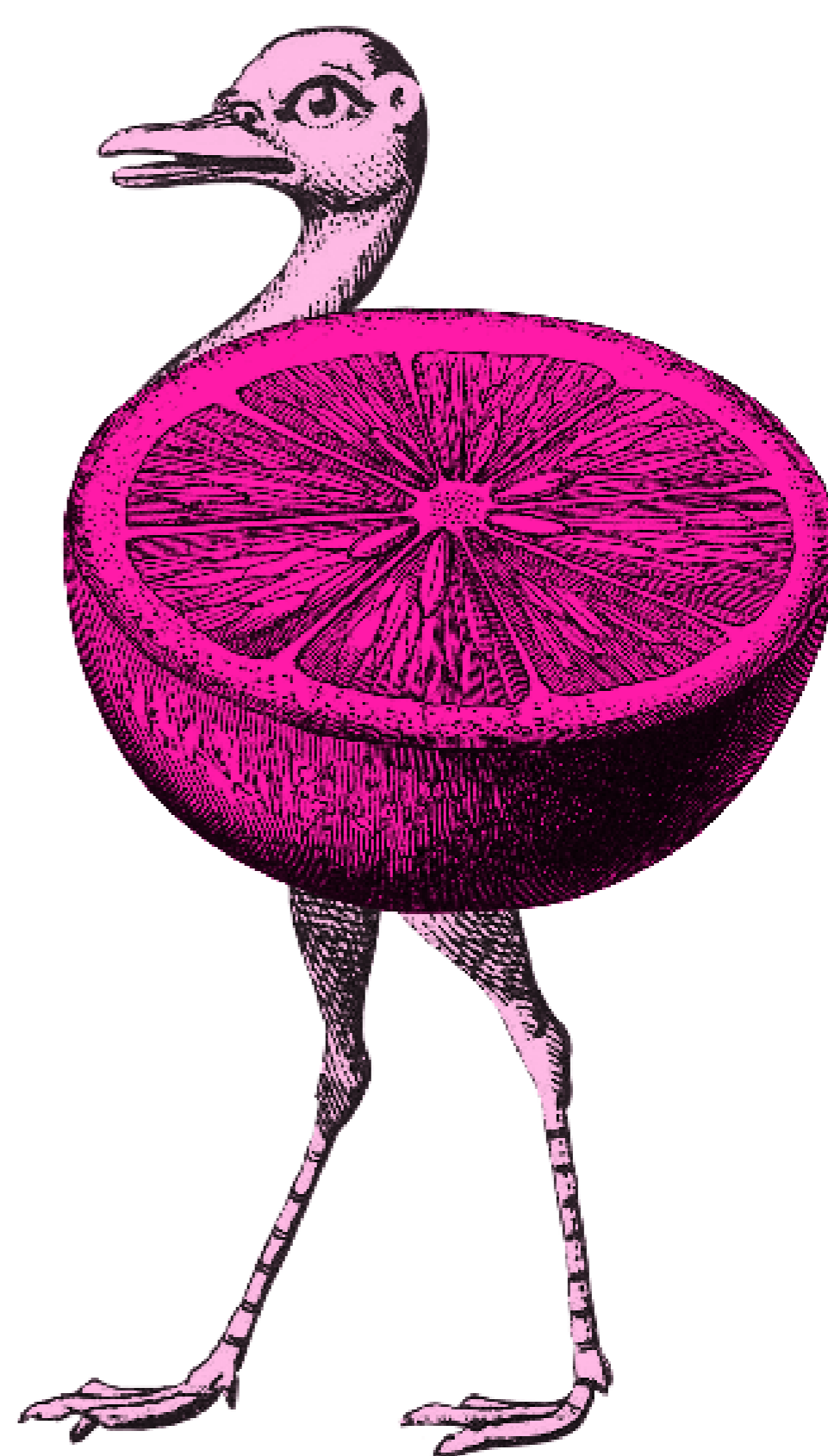


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

 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

Sirop, Limonade, Jus

