



Tigermilk invites you on a journey through a cherished, imagined Latin America, where rustic charm meets refined grace, and tradition blends with modern life. Picture haciendas as crossroads of culture and hospitality, where bold spices fill the air and every meal celebrates the earth's generosity. From sunlit markets to smoky parrillas and

TIGERMILK

coastal cevicherías, the vibrant spirit of the continent shines through. Our cuisine honours these roots with simple, generous flavours – perfect for quick lunches or long, convivial dinners. At Tigermilk, every detail invites you to taste, gather, and imagine – a warm, sophisticated experience where every bite tells a story, and every moment feels like coming home.



SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE 6.50

Avocado, diced red onions, lemon. Served with Tortilla chips.

SWEET & CREAMY TACOS (x2) 6.50

Melt-in-your-mouth sweet potato with red onion pickles, chipotle mayo, jalapeño cream, pomegranate, and coriander.

TRUFFLE QUESADILLA 8.50

Baby truffle quesadilla with triple cheese and a pot of jalapeño sour cream.

MUY CALIENTE GUACAMOLE 7.00

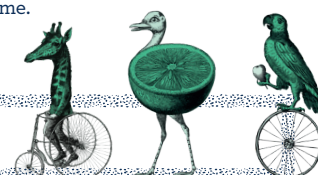
Guacamole, homemade salsa roja with Rocoto peppers, Tortilla chips.

CARNITAS TACOS (x2) 7.00

Overnight cooked, tender pulled pork spiced to perfection, tucked into corn tortillas, salsa verde and red onion pickles.

SALMON TIRADITO 9.50

Salmon slices in a creamy, spicy aji amarillo leche de tigre, topped with pomegranate, coriander and a splash of lime.



MAINS

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA 14.90

Marinated seasonal mushrooms layered with a triple cheese blend, smoky chipotle, and jalapeño cream, served with fresh rocket on the side.

COCHINITA PIBIL QUESADILLA 15.90

Large quesadilla filled with tender pulled pork, Yucatan's cochinita pibil style, triple cheese, smoky chipotle, with chimichurri sauce and greens on the side.

GREEN BUT NOT BORING 14.50

Peppery rocket, fresh broccoli florets, avocado, and caramelized hazelnuts, tossed in a sweet and tangy agave vinaigrette, finished with juicy pomegranate seeds.

SMOKY MOLE ROJO 16.90

Our take on classic Mexican mole rojo. Shredded chicken in a rich, smoky red sauce made with our house blend of chiles, warm spices, and a hint of chocolate. This smoky, barbecue-style twist honors the centuries-old mole tradition from the kitchens of Oaxaca and Puebla.

CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE 16.50

El único. Pollock in creamy coconut leche de tigre, with mango, pomegranate, red onions and coriander. Served with a side of roasted sweet potatoes.

AMARILLO 17.50

Pollock in zesty aji amarillo leche de tigre, with avocado cream, red onion pickles, crunchy hazelnuts, pomegranate and coriander. Served with a side of roasted sweet potatoes.

ASADOS

SALMON A LA PARRILLA 17.90

Seared salmon, raw in the middle, mashed sweet potatoes, chimichurri, aji amarillo, caramelised hazelnuts, coriander.

CARNE ASADA 19.90

Cured beef flank steak, marinated in our secret blend of spices, then lightly grilled for a tender, smoky finish. Served with chimichurri sauce and side of roasted sweet potatoes.

EL COLIFLOR 15.50

Charred marinated cauliflower steak on a bed of green hummus, topped with chimichurri, aji amarillo, pomegranate, crunchy caramelized hazelnuts, and coriander.

DESSERTS

MOUSSCHACHO 7.0

Chocolate mousse with a hint of fleur de sel, crushed and caramelized hazelnuts.

BRIOCHE PERDUE 8.5

French toast, whipped cream, caramel, crushed caramelized hazelnuts.

TARTE CITRON-YUZU 8.5

Lime and yuzu curd, whipped cream, lime zest

DULCE DE LECHE CHEESECAKE 8.0

Speculoos, dulce de leche.

MALA LECHE 10.0

18cl - Amber Rum, Amaretto, Dulce de Leche, Grilled Almond Milk



All prices are in euros, with service included. We're happy to provide you with a list of allergenic ingredients upon request and the composition of products might change.



 SPICY

 GLUTEN FREE

 VEGGIE

 VEGAN

TIGERMILKRESTAURANTS.COM

@TIGERMILKGROUP

COCKTAILS



MARGARITA AZTECA 9.5
10cl - Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus
"La vida loca"



CAÏPICABANA 9.5
10cl - Cachaça infusée au Piment Arbol, Fruit de la Passion, Citron Vert
"Frais & Exotique : Joga Bonito !"



TIGER-SPRITZ 9.5
18cl - Aperol, Purée de Yuzu, Pêche, Prosecco, Eau Pétillante
"Un Italiano en Mexico"



MALA LECHE 10
16cl - Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande
"Doux et accueillant comme une couette en plume"



LUZ VERDE 11
12cl - Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d'Ananas, Citron Vert
"Ton spicy taco-cktail préféré"



PEACH BOURBON MULE 11
22cl - Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d'érable, Citron Vert, Ginger Beer
"Fais pas ta tête de Mule"



LITCHI FROZEN MARGARITA 10.5
15cl - Tequila, Triple Sec, Purée de litchi, Sirop Fleur de Sureau
"Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !"



VERBENA PISCO SOUR 12
14cl - Pisco infusé Verveine, Purée de Yuzu, Citron Vert, Blanc d'Oeuf
"Plus efficace que tes remèdes de grand mère"



AZTECA GRANDE 35
50cl - Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus
3/4 personnes



CAÏPI GRANDE 35
50cl - Cachaça infusée au Piment Arbol, Fruit de la Passion, Citron Vert
3/4 personnes

SANS ALCOOL

YUZU LIMONADA 5.5
20cl - Purée de Yuzu, Pêche Blanche, Citron Vert, Eau Pétillante
Acidulé et pétillant



ICED TEA CASERO 5.5
40cl - Thé Noir Earl Grey, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert
Désaltérant



MULE-AN 6.5
22cl - Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer
Fruité et pétillant



PIÑA VIRGINA 6
20cl - Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Coco
Fruité et exotique



BONITO BONITO 7
20cl - Jus de Fraise, Jus de Pomme, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus, Gingembre
Gourmand et acidulé



VINS

ROUGES

LANGUEDOC - Palooza - 2024 5.5 / 26

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

CÔTES DU RHÔNE - Lou Pitchoun - 2024 6 / 28

Petite dernière du Domaine des Gravennes, cette cuvée intense aux arômes de fruits rouges est fraîche, souple et pleine de surprises.

CARMÉNÈRE - El Grano - 2022 6.5 / 35

Cultivées au pied des Andes chiliennes, les vignes produisant les raisins du Carmenere vous offriront un vin intense et fruité.

PINOT NOIR - Champs Fleury - 2022 - / 39

Un des rares Bourgogne rouges sur les terroirs de Pouilly. Précis, élégant, avec une cerise fraîche et marquée. Un léger côté silex apporte une belle finesse !

BLANCS

GASCOGNE - Terres Basses - 2023 5 / 26

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.

CHARDONNAY - Carole - 2023 6 / 32

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

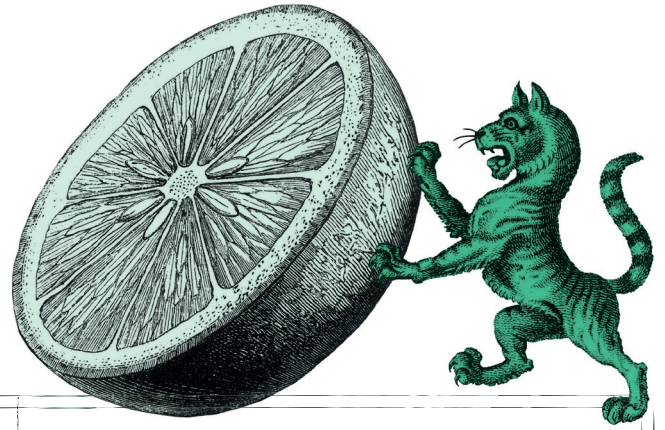
SAUVIGNON - Palooza Kate - 2024 6.5 / 39

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.

ROSÉS

PROVENCE - Chavette - 2022 6 / 26

Ce rosé charnu et fruité offre une dégustation expressive et harmonieuse, grâce à son terroir argilo-calcaire ensoleillé des Côtes de Provence.



BIÈRES

TRIPEL BERTHA 6

Bière blonde triple 7°, Brussels Beer Project
Bière bouteille 33cl

JUNGLE JOY 6

Bière blonde fruitée 6.6°, Brussels Beer Project
Bière bouteille 33cl

LAZY PANDA 6

Lager 4.9°, Brussels Beer Project
Bière bouteille 33cl

DELTA IPA 6

Indian Pale Ale 6.5°, Brussels Beer Project
Bière bouteille 33cl

PICO BELLO 0% 5

Bière sans alcool, Brussels Beer Project
Bière bouteille 33cl

BULLES

VINO SPUMANTE

VERRE 6.5

BOUTEILLE 29

GRANDS GROUPES, PRIVATISATIONS, SOIRÉES D'ENTREPRISE, TEAM BUILDING, BON CADEAU...

Nous répondons à toutes vos demandes spéciales et organisons vos événements sur mesure.

Contactez nous à reservations@tigermilkgroup.com.

BOISSONS CHAUDES & EAUX

THÉS ET INFUSIONS

EARL GREY 2.5

THÉ VERT 2.5

THÉ VERT JASMIN 2.5

ROOÏBOS 2.5

CAMOMILLE 2.5

CAFÉS

ESPRESSO 1.9

ALLONGÉ 2

LATTE 3

CAPPUCCINO 3.5

CHOCOLAT CHAUD 3.5

EAUX

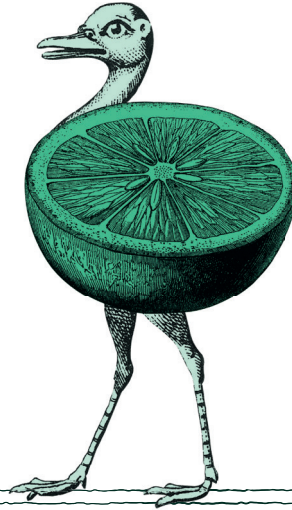
EAU PLATE 75CL 3

EAU GAZEUSE 75CL 3

¡ OYE AMIGO !

Viens découvrir le
menu de notre brunch
du weekend

TIGERMILKRESTAURANTS.COM



**BIENVENIDOS A TIGERMILK BRUXELLES,
UNE HACIENDA REVISITÉE OÙ L'AMÉRIQUE LATINE
S'EXPRIME À TRAVERS DES SAVEURS UNIQUES
¡ DALE !**

Tous nos plats sont faits maison !

Nous nous approvisionnons en produits de qualité auprès de fournisseurs durables.
Chaque jour, nous cuisinons, coupons et cuisons des ingrédients frais pour garantir
des saveurs exceptionnelles.



@TIGERMILKGROUP



TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Tigermilk est présent à Bordeaux, Lille, Londres, Lyon, Marseille, Nice, Paris et Strasbourg et nous sommes ouverts tous les jours. Tous les prix sont affichés en euros, service inclus. Nous serons ravis de vous fournir la liste des allergènes sur demande. La composition des produits est susceptible de changer.



Saturday : 11h30 - 15h00 • Sunday : 11h00 - 15h00

BRUNCH

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



SAVOURY

AVOCADO TOAST ✓ • Sourdough bread, avocado, roasted sweet potato, jalapeño cream, pomegranate, cilantro

CHICKEN WAFFLE • Crispy fried chicken on warm waffles, dripping with agave syrup, sharpened with pickled red cabbage, coriander and a cool jalapeño cream.

BIG TRUFFLE QUESADILLA ✓ • A molten triple-cheese fold kissed with truffle & scramble eggs, served with a pot of truffle cheddar sauce.

AMARILLO SALMON BRIOCHE • Savoury french toast, layered with smoked salmon and our chipotle whipped cream, lifted by a touch of ají amarillo and chimichurri sauce.

CHIMI CARNITAS BUN • Potato bun, pulled pork, guacamole, chimichurri sauce, red cabbage coleslaw, cilantro

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

ADD AN EXTRA !

Crispy bacon (+2€)

Smoked salmon (+3€)

SWEET

BRIOCHE PERDUE • Brioche, pain perdu style, whipped cream, caramel

P.B.B PANCAKES • Peanut butter, banana, pomegranate

DULCE WAFFLE • Homemade waffle, whipped cream, dulce de leche, crushed speculoos

COOKIE SHOW • A hot, ultra-gooey cookie with hazelnuts, whipped cream and caramel. Soft-core heaven.

CHEESECAKE • Speculos, red fruits coulis, blueberries

COLD DRINKS

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION FLORALE

HOMEMADE LEMONADE

CAFÉS

ESPRESSO 1.9 — LATTE 3.0

LONG BLACK 2.5 — CAPPUCCINO 3.5

HOT CHOCOLATE 3.9

TEA 2.9

BLACK TEA Bio • Earl Grey

GREEN TEA Bio • Plain, Jasmine

INFUSION Bio • Chamomile

SPECIALS 4.5

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 Purée, Ginger, Lime Juice, Soda Water 20CL **6.50**

PIÑA VIRGINA • Pineapple Juice, Lime, Coco Syrup 20CL **6.00**

BONITO BONITO • Strawberry and Apple juice, Hibiscus Syrup, Lime, Ginger Beer 20CL **7.00**