

Tigermilk vous invite à un voyage à travers une Amérique latine imaginaire, où le charme rustique rencontre le raffinement, et où la tradition se mêle à la vie moderne. Imaginez des haciendas où les épices embaument l'air et où chaque repas célèbre la générosité de la terre. Des marchés ensoleillés aux parrillas enfumées et aux cevicherías côtières,

TIGERMILK

l'esprit vibrant du continent rayonne. Notre cuisine rend hommage à ces racines avec des saveurs simples et généreuses, parfaites pour des déjeuners rapides ou de longs dîners. Chez Tigermilk, chaque détail vous invite à goûter et à vous réunir : une expérience chaleureuse où chaque bouchée raconte une histoire et où chaque instant donne l'impression d'être chez soi.



SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE 6.50

Avocats écrasés, petits dés d'oignons rouges et jus de citron. Servi avec des tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE 7.00

Guacamole, salsa roja maison au piment Rocoto, tortilla chips.

SWEET & CREAMY TACOS (x2) 6.50

Quartier de patate douce rôtie ultra fondante, galette de maïs, mayo chipotle, pickles d'oignons rouges, crème jalapeño, grenade croquante & coriandre.

CARNITAS TACOS (x2) 7.00

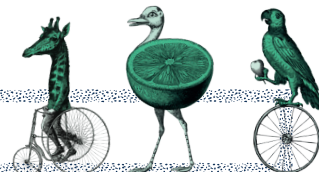
Porc mijoté tout doucement avec un mélange d'épices maison, galette de maïs, mayo chipotle, sauce chimichurri, pickles d'oignons rouges & coriandre.

TRUFFLE QUESADILLA 8.50

Quesadilla à la truffe noire, triple cheese et crème chipotle. Servie avec une sour cream jalapeño.

SALMON TIRADITO 9.50

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



PLATS

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA 14.90

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

COCHINITA PIBIL QUESADILLA 15.90

Cochinita Pibil c'est un cochon bien bien mariné à l'achiote, 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, pickles d'oignons rouges et sauce chimichurri.

GREEN BUT NOT BORING 14.50

Mesclun de salade, fleurettes de brocoli, poivons rôtis, avocat et noisettes, le tout assaisonné d'une vinaigrette à l'agave sucrée et acidulée, de crème jalapeño et agrémenté de graines de grenade juteuses.

SMOKY MOLE ROJO 16.90

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

CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE 16.50

El único. Lieu noir cru, Leche de tigre au lait de coco, mangues bien sucrées, grenades & coriandre. Ne sort jamais sans ses patates douces rôties ultra fondantes.

AMARILLO 17.50

Lieu noir cru, leche de tigre, aji amarillo, crème d'avocat, noisettes, grenades, coriandre. Servi avec des patates douces rôties.

ASADOS

SALMON A LA PARRILLA 17.90

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

CARNE ASADA 19.90

Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, patates douces rôties, mayo chipotle, coriandre

EL COLIFLOR 15.50

Chou fleur mariné & rôti, sur une grosse louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri, aji amarillo, grenades, noisettes concassées caramélisées, coriandre.

DESSERTS

MOUSSCHACHO 7.0

Mousse au chocolat, fleur de sel, noisettes caramélisées concassées

BRIOCHE PERDUE 8.5

Brioche façon pain perdu, crème fouettée, caramel, noisettes caramélisées.

TARTE CITRON-YUZU 8.5

Crème citron et yuzu, crème fouettée, zeste de citron vert

DULCE DE LECHE CHEESECAKE 8.0

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

MALA LECHE 10.0

Un cocktail pensé pour le dessert !
18cl - Rhum ambré, amaretto, dulce de leche, lait d'amande grillée. Une petite douceur

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.



 RELEVÉ  SANS GLUTEN  VEGETARIEN  VEGAN [TIGERMILKRESTAURANTS.COM](https://www.tigermilkrestaurants.com) [@TIGERMILKGROUP](https://www.instagram.com/tigermilkgroup)



COCKTAILS



MARGARITA AZTECA 9.5

10cl - Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus

"La vida loca"



TIGER-SPRITZ 9.5

18cl - Aperol, Purée de Yuzu, Pêche, Prosecco, Eau Pétillante

"Un Italiano en Mexico"



LUZ VERDE 11

12cl - Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d'Ananas, Citron Vert

"Ton spicy taco-cktail préféré"



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 !"



AZTECA GRANDE 35

50cl - Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus

3/4 personnes



CAÏPICABANA 9.5

10cl - Cachaça infusée au Piment Arbol, Fruit de la Passion, Citron Vert

"Frais & Exotique : Joga Bonito !"



MALA LECHE 10

16cl - Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande

"Doux et accueillant comme une couette en plume"



PEACH BOURBON MULE 11

22cl - Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d'érable, Citron Vert, Ginger Beer

"Fais pas ta tête de Mule"



VERBENA PISCO SOUR 12

14cl - Pisco infusé Verveine, Purée de Yuzu, Citron Vert, Blanc d'Oeuf

"Plus efficace que tes remèdes de grand mère"



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.

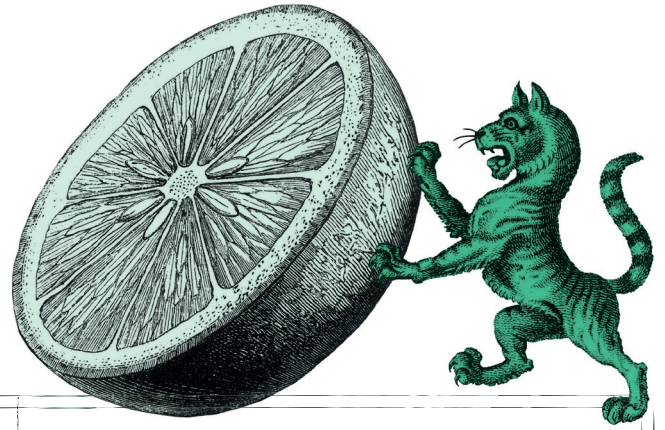
SAUVIGNON - Palooza Kate - 2024 6.5 / 39

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@tigermlkgroup.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

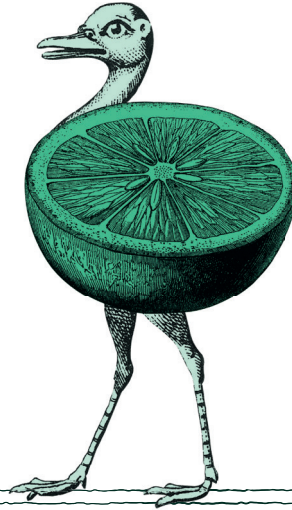
EAU PLATE 75CL 3

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.



Samedi : 11h30 - 15h00 • Dimanche : 11h00 - 15h00

BRUNCH

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



SALÉ

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

CHICKEN WAFFLE • Poulet frit croustillant sur une gaufre moelleuse, sirop d'agave, pickles de chou rouge, coriandre et crème jalapeño

BIG TRUFFLE QUESADILLA ✓ • Quesadilla au triple cheese, oeufs brouillés et truffe, servie avec un pot de sauce cheddar truffée

AMARILLO SALMON BRIOCHE • Brioche perdue salée garnie de saumon fumé et de notre crème fouettée au chipotle, relevée d'une touche d'ají amarillo et de sauce chimichurri.

CHIMI CARNITAS BUN • Bun brioché doré, porc effiloché, guacamole, sauce chimichurri, coleslaw de chou rouge, coriandre

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

EXTRAS

Supp. bacon grillé (+2€)

Supp. saumon fumé (+3€)

SUCRÉ

BRIOCHE PERDUE • Brioche artisanale façon pain perdu, crème fouettée, caramel

P.B.B PANCAKES • Beaux pancakes nappés de beurre de cacahuète, banane, grenade

DULCE WAFFLE • Gaufre, crème fouettée, dulce de leche, speculoos concassé

COOKIE SHOW • Cookie chaud, crème fouettée, caramel et noisettes caramélisées. Le bonheur à chaque bouchée.

CHEESECAKE • Base speculoos, coulis de fruits rouges, myrtilles

BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION FLORALE

HOMEMADE LEMONADE

CAFÉS

ESPRESSO 1.9 — LATTE 3.0

ALLONGÉ 2.5 — CAPPUCCINO 3.5

CHOCOLAT CHAUD 3.9

THÉ 2.9

THÉ NOIR Bio • Earl Grey

THÉ VERT Bio • Nature, Jasmin

INFUSION Bio • Camomille, Roïboos

SPECIALS 4.5

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

MULE-AN • Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer 22cl 6.50

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 7.00

