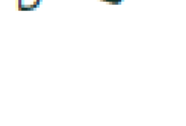


TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

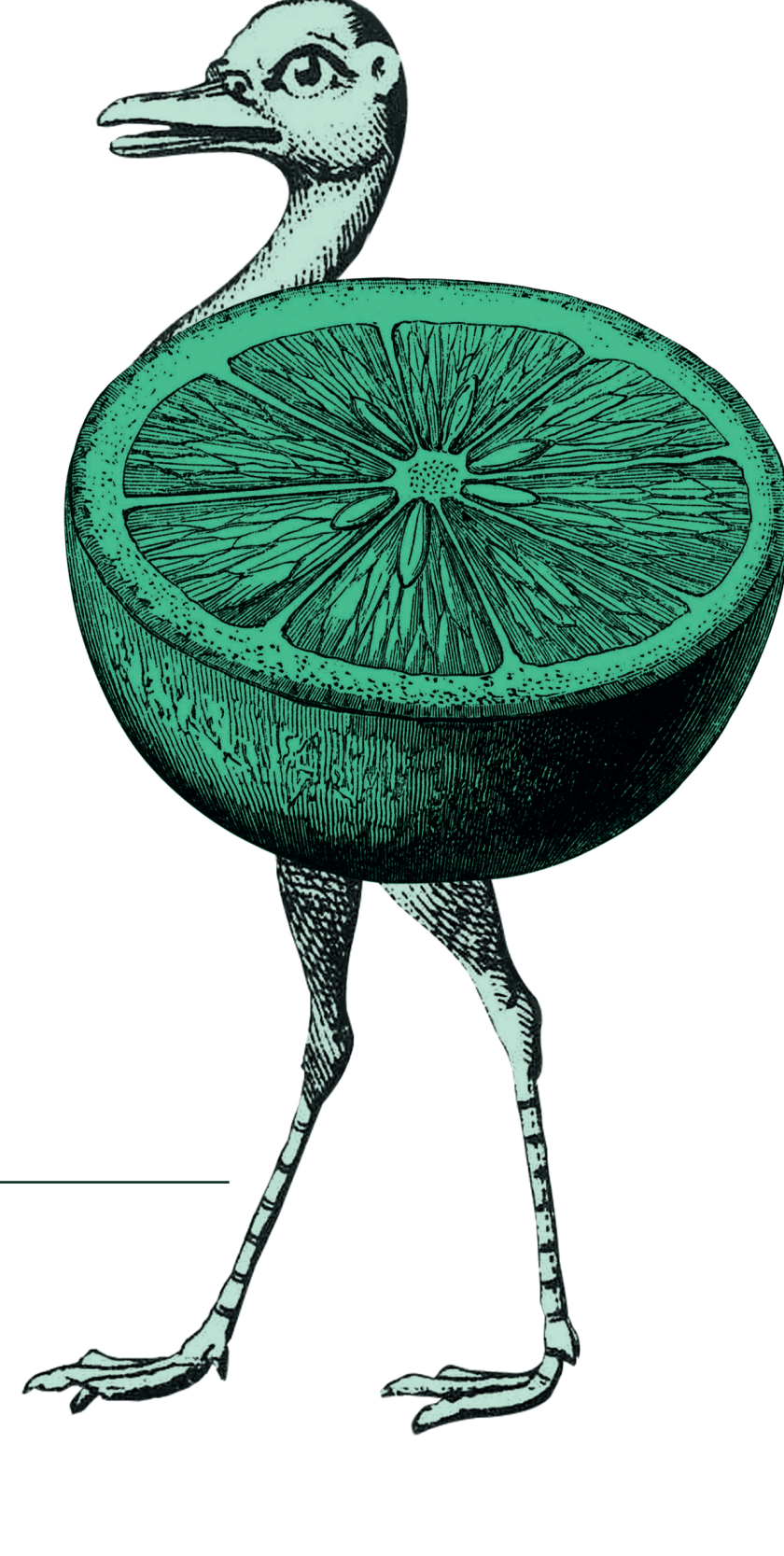


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

 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   **6.50**

Avocats écrasés, mélangés à de petits oignons rouges. Le tout enrobé de citron, allez on arrête là. Servi avec des tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE    **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

SALMON CEVICHITO **8.00**

Petits morceaux de saumon bien dodus qui marinent dans un leche de tigre Nikkei. Pickles d'oignons rouges, graines de sésame & coriandre fraîche.

EVERYDAY I'M TRUFFLIN'  **8.50**

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

TACOS

POLLO (PAR 2)   **6.50**

Effiloché de poulet fermier cuit tout doucement, Salsa Rocoto, pickles d'oignons rouges, galette de maïs et coriandre.

SWEET & CREAMY (PAR 2)   **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)   **6.00**

Cochon effiloché cuit toute la nuit, chimichurri, salsa rocoto, pickles d'oignons rouges & coriandre. Un aller simple pour la Condesa.

TUNA TOSTADA  **6.50**

Aïe aïe aïe, difficile de pas en reprendre une après avoir commandé la première. Galette de maïs frite, guacamole, dés de thon cru, aïoli jalapeño, aji amarillo, pickles d'oignons rouges, coriandre.

CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE  **14.50**

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

AMARILLO   **15.00**

Un ceviche vraiment loco loco ! On a pris du Lieu noir MSC 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, pickles d'oignons rouges, patates douces rôties et coriandre fraîche.

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA  **13.50**

Champignons de saison marinés, mozzarella, cheddar, crème chipotle, pickles d'oignons rouges, grana padano, roquette et grenades, servi avec un pot de sour cream jalapeño.

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 roquette et grenades, et un pot de sour cream jalapeño.

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

CHULE CONMIGO  **62.00**

Pour deux personnes.

Une belle grosse côte de boeuf bien juteuse, à déguster avec notre salsa chimichurri.

Toujours accompagnée de petites pommes de terre rôties, chou fleur mariné rôti et chipotle mayo.

EL COLIFLOR   **15.50**

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

COSTILLAS DE LA MADRE  **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 sauce chipotle mayo qui sont servies avec qui nous feront mentir.

CARNE ASADA  **18.90**

Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, coriandre, petites pommes de terre grenaille rôties et chipotle mayo.

Y MÁS

GREEN BUT NOT BORING   **13.50**

Salade de roquette, fleurettes de brocoli, avocat et noisettes, le tout assaisonné d'une vinaigrette sucrée et acidulée et de crème jalapeño, agrémenté de graines de grenade juteuses et coriandre.

EL SUPERBOWL **13.90**

Saumon cru mariné, riz japonais, mangue bien sucrée, edamame, oignons frits croustillants & coriandre - Le No Brainer.

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



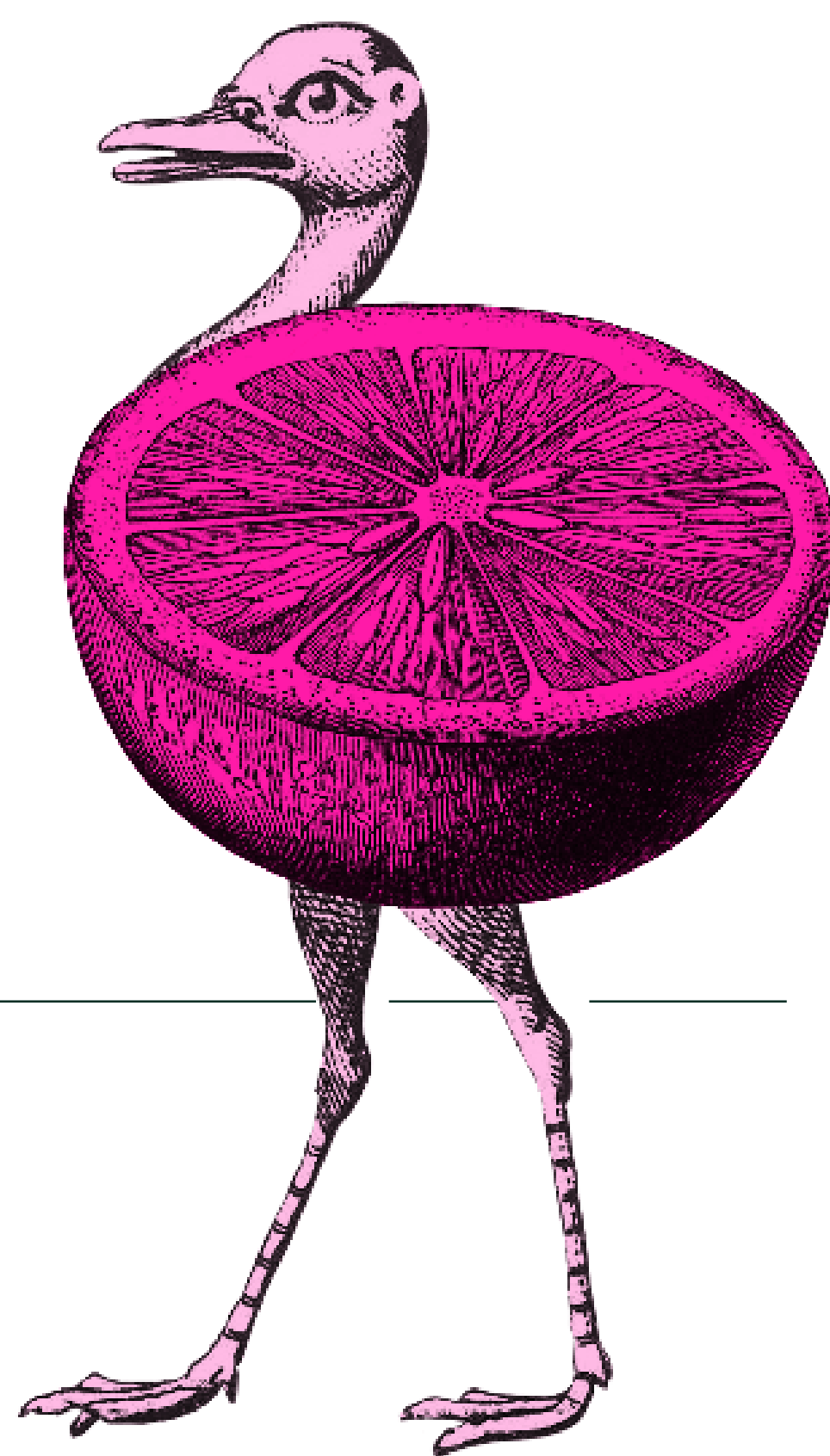
Végétarien

GF

Sans gluten



Végan



DESSERTS

MOUSSCHACHO GF V 6.00

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

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V 6.50

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

TIRAMISU MARACUYA 7.00

Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion..

BRIOCHE PERDUE 7.00

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

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, caramel au beurre salé.

MALA LECHE 16cl 8.50

Un cocktail pensé pour le dessert !

Rhum ambré, amaretto, dulce de leche, lait d'amarante allée. Une petite douceur



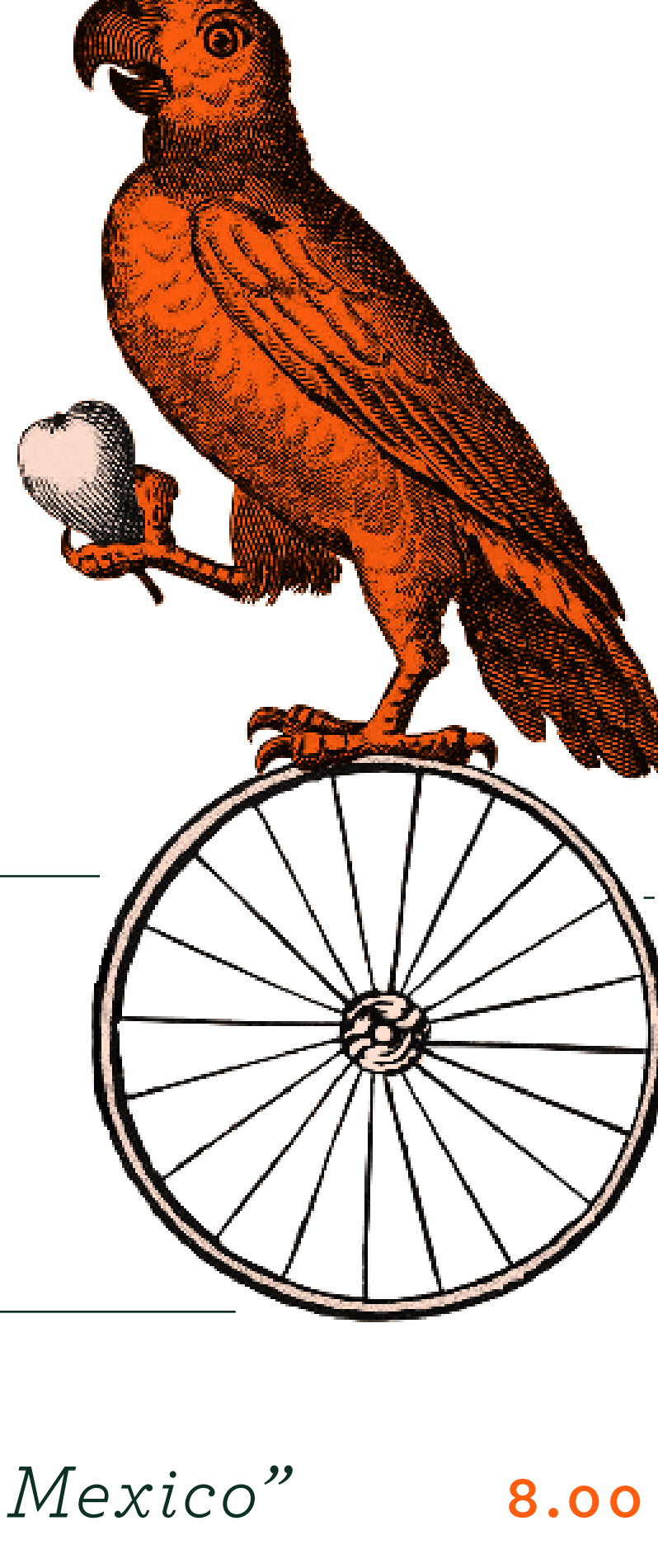
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



COCKTAILS



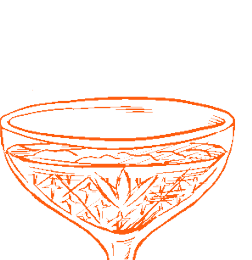
TIGER-SPRITZ 16cl *"Un Italiano en Mexico"* 8.00

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



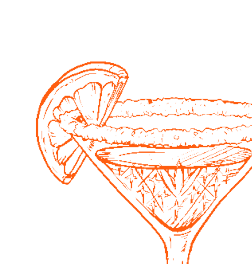
MARGARITA AZTECA 10cl *"La vida loca"* 8.00

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

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

SANS ALCOOL



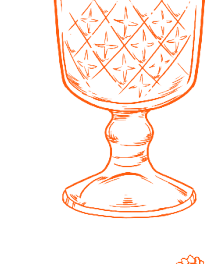
YUZU LIMONADA 20cl 4.50

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



ICE TEA CASERO 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



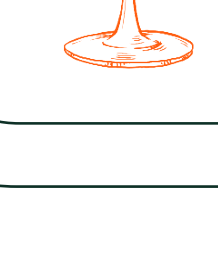
MULE-AN 22cl 5.50

Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



PIÑA VIRGINA 20cl 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



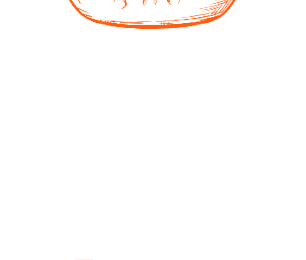
BONITO BONITO 20cl 6.50

Jus de Fraise, Jus de Pomme, Sirop d'Hibiscus, Citron Vert, Gingembre



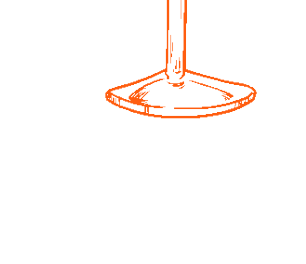
SPRITZ 0% 18cl 7.00

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

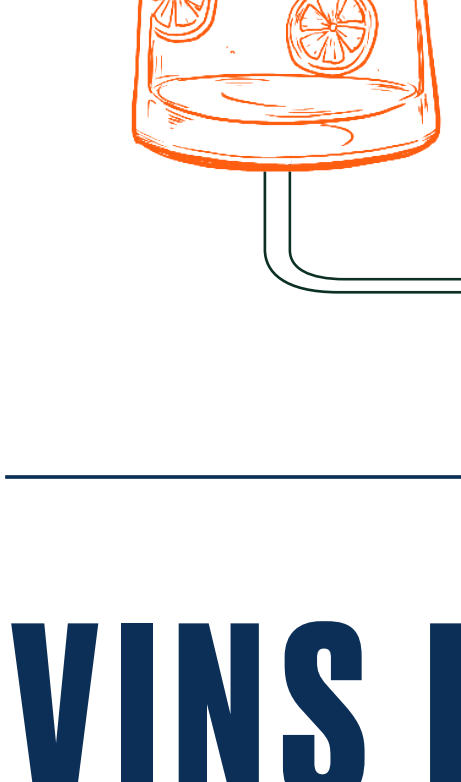
"Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !"

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 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

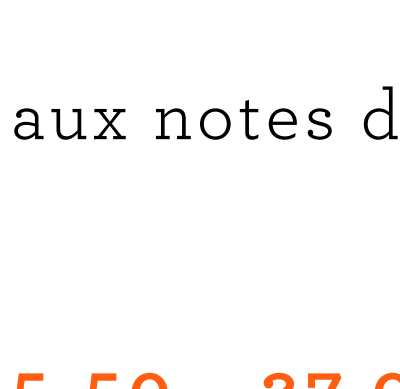
AZTECA GRANDE 50cl 34.00

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

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

Tesoro de los Andes, Mendoza

Un vin argentin gourmand, sur le fruit noir, les épices, avec une belle structure. Une bombe de plaisir.

CÔTES DU RHÔNE Lou Pitchoun 5.50 27.00

Domaine des Gravennes

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

Araucano Reserva

Cultivées au pied des Andes chiliennes, les vignes produisant ce Carmenere vous offriront un vin fruité, régalise et légèrement poivré.

BOURGOGNE Pinot Noir 39.00

Champs Fleury

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

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

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

SAUVIGNON Palooza Kate 6.50 35.00

Aubert & Mathieu

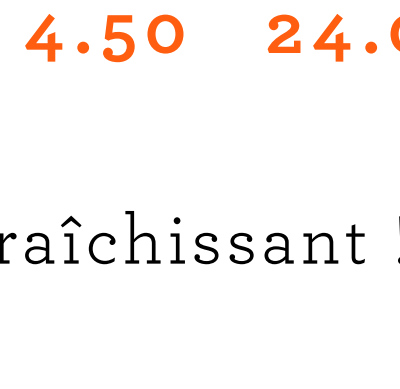
Sauvignon Bio vibrant et exotique, ce blanc éveille les sens avec des arômes de fruits tropicaux, tout en alliant tradition du Pays d'Oc et modernité du domaine Aubert & Mathieu.

CHABLIS 39.00

Union des Viticulteurs de Chablis

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



LANGUEDOC 4.50 24.00

Coup de Vin

Un rosé frais et fruité, sur des aromatiques de fruits rouges frais, rafraîchissant !

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 4.5° - Brassée artisanalement dans le Grand Paris 33cL

BIERE IPA • Bière bouteille 5.50

Indian Pale Ale 6° - Brassée artisanalement dans le Grand Paris 33cL

BIÈRE BLONDE • Bière bouteille 6.00

Ocho Reales Lager 4° - Bière artisanale mexicaine 6F 33cL

BIÈRE 0% • Bière bouteille 5.00

Blonde - Brassée artisanalement dans le Grand Paris 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 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 3.90

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

 @TIGERMILKGROUP

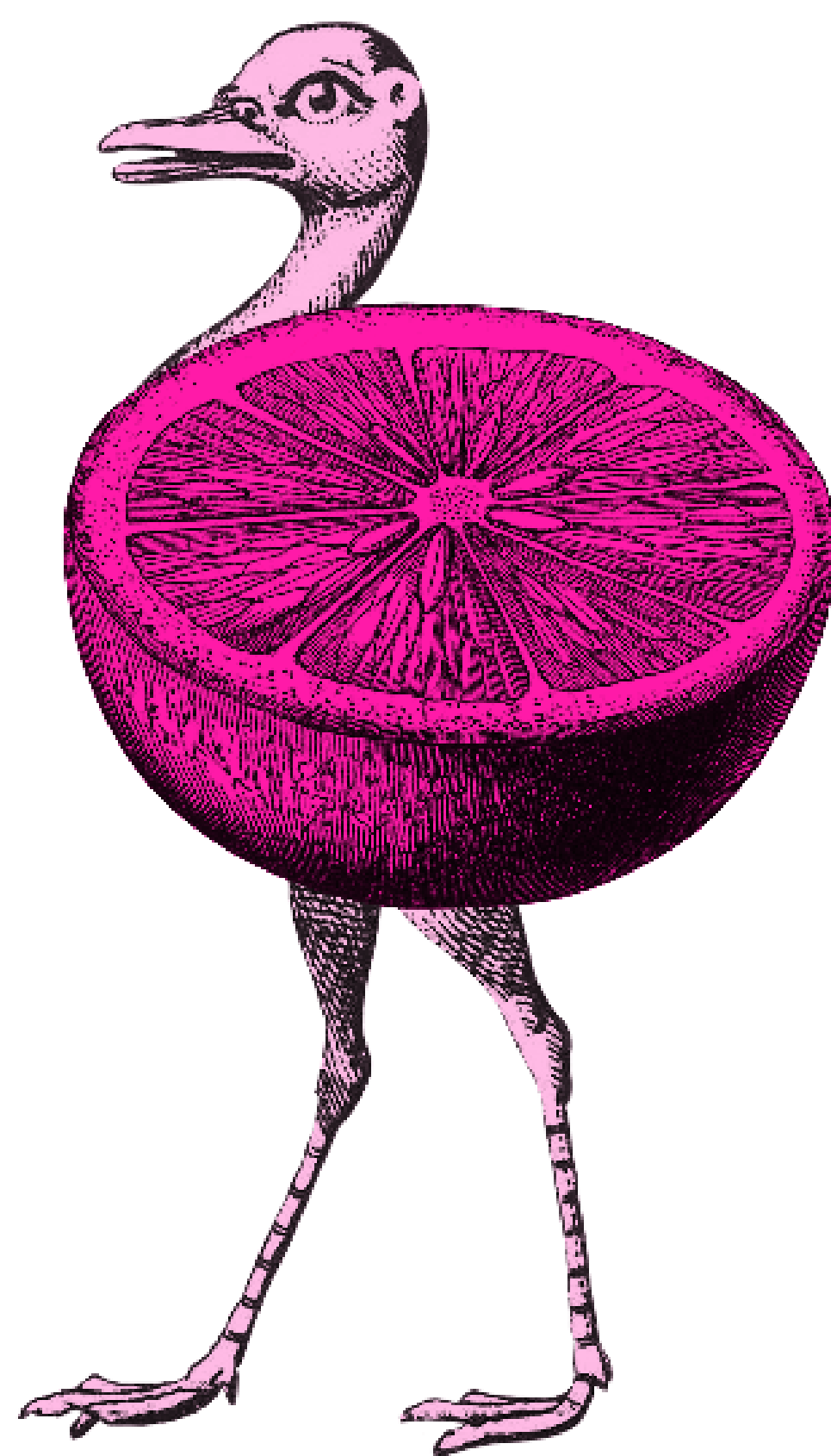


WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

 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, Ice Tea Maison, Limonade Maison





• 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. crispy bacon (+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, Roiboos

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 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**

