TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS! @TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

V Végétarien GF Sans gluten Ⓥ Végan



SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE Ⓥ GF 6.50
Avocats écrasés, petits dés d'oignons rouges et jus de citron. Servi avec des tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE Ⓥ GF 6.50
Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

SALMON TOSTADA GF 6.50
Galette de maïs frite, guacamole, aji amarillo, tartare de saumon à la sauce ají verde, pickles d'oignons rouges, coriandre

EVERYDAY I'M TRUFFLIN' V 8.50
Baby quesadilla à la truffe, triple cheese et crème chipotle. Servie avec une sour cream jalapeño.



TACOS

SWEET & CREAMY (x2) VGF 6.00
Celui que tu peux sous estimer, à tort. Patate douce ultra fondante, crème jalapeño, galette de maïs, grenade & coriandre.

CARNITAS (x2) GF 6.00
Cochon effiloché cuit toute la nuit, sauce chimichurri, salsa rocoto, pickles d'oignon rouge, coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE GF 14.50
El único. Lieu noir MSC, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, oignons rouges, servi avec des patates douces rôties et mayo chipotle.

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 et coriandre fraîche. Servi avec des patates douces rôties et mayo chipotle.

QUESADILLAS

I'M ON A DATE QUESADILLA V 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.



ASADOS

EL COLIFLOR Ⓥ 15.50
Un beau 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 et coriandre.

SALMON A LA PARRILLA GF 16.90
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 GF 18.50
500g de ribs de cochon cuites toute la nuit rien que pour toi, y a de quoi craquer. Servies avec des petites pommes de terre rôties et leur chipotle mayo.

CARNE ASADA GF 18.90
Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, servie avec des petites pommes de terres rôties et leur chipotle mayo.

A PARTAGER

BABRACOA GF 59.00
Pour deux personnes.
Paleron de bœuf lentement confit toute la nuit, mariné dans notre mélange d'épices maison. Une viande fondante, servie avec des tortillas chaudes, des herbes fraîches et un trio de salsas. Deux accompagnements au choix parmi patates douces rôties, smashed potatoes, arroz verde et salade de roquette et brocolis.

Y MÁS

SMOKY MOLE ROJO 15.90
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 verde à la sauce chimichurri et grana padano.

GREEN BUT NOT BORING VGF..... 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.

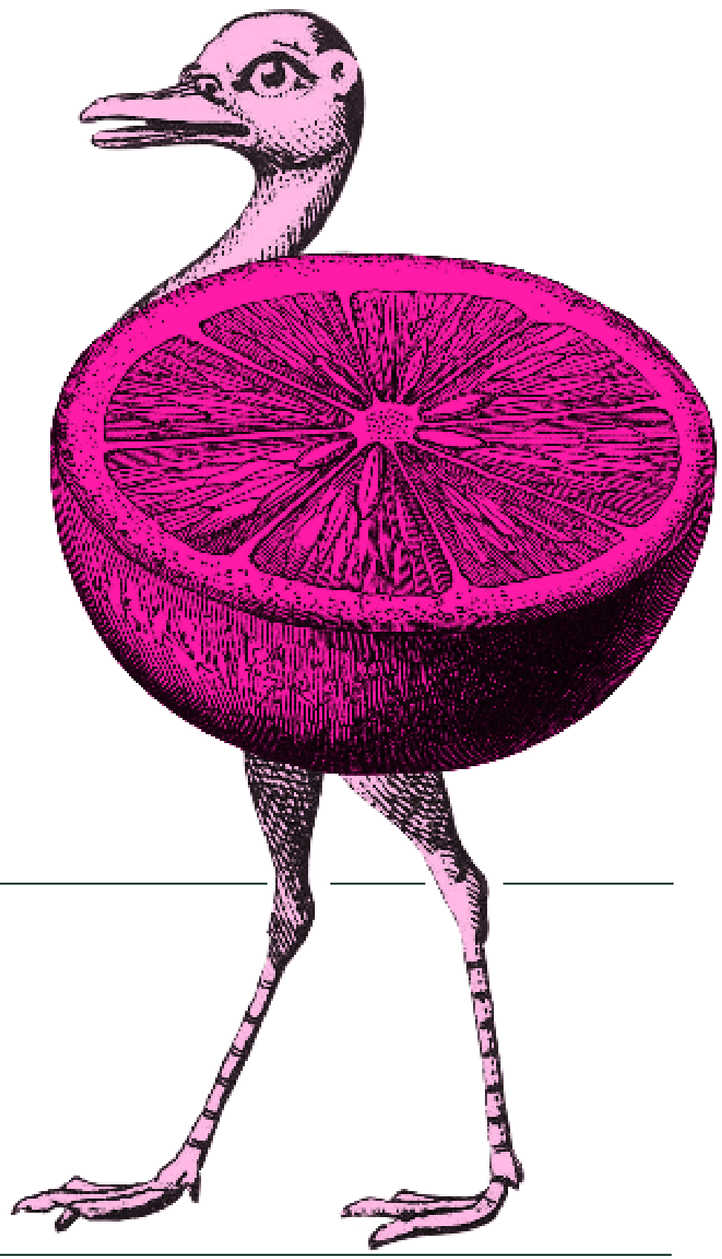
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS! @TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien GF Sans gluten Ⓥ Végan



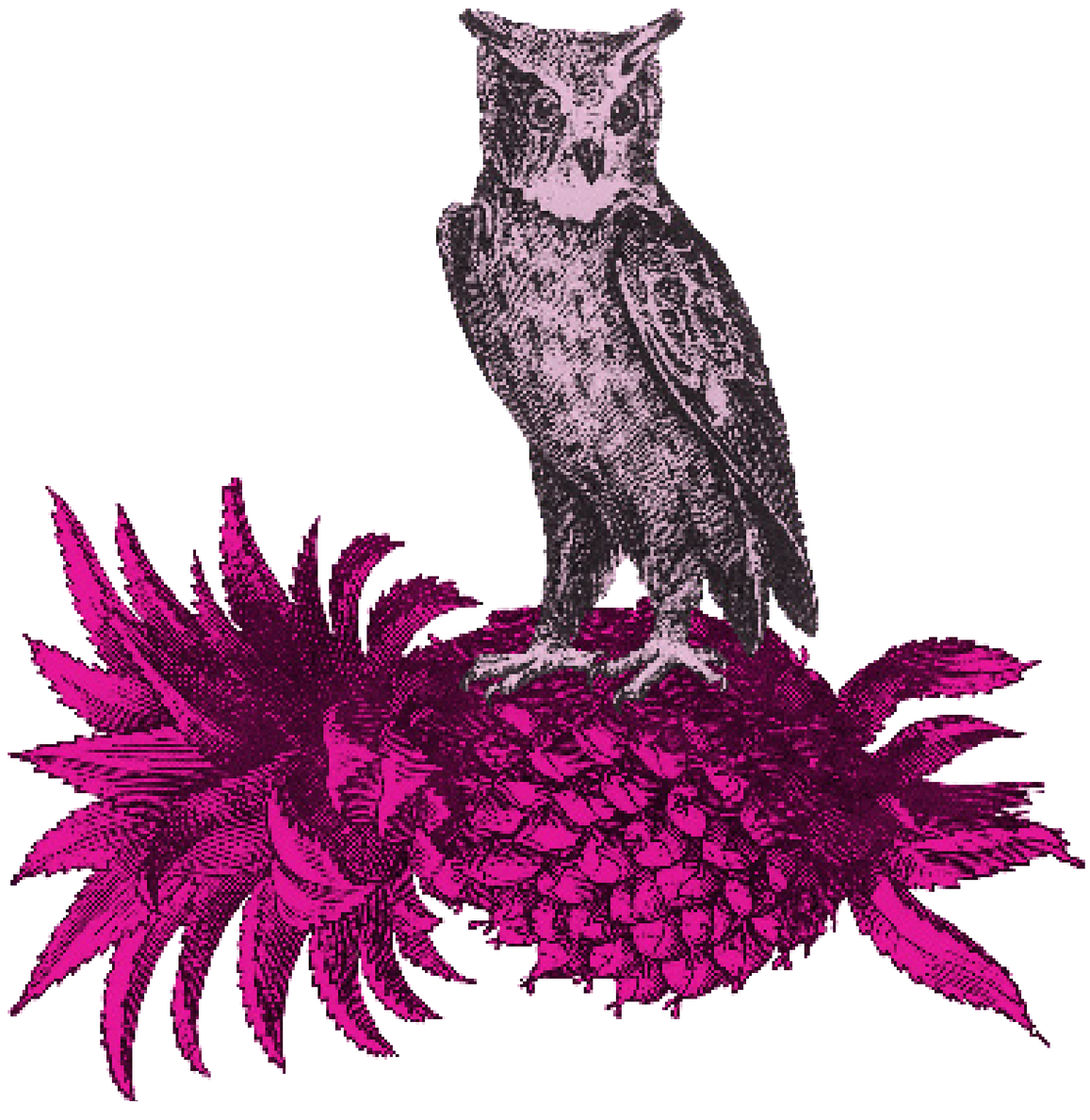
DESSERTS

MOUSSCHACHO GF V **6.00**
Mousse au chocolat, pointe de fleur de sel, noisettes concassées caramélisées.

BRIOCHE PERDUE **7.00**
Brioche perdue, crème fouettée, caramel au beurre salé, noisettes concassées 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.



TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS! @TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



COCKTAILS

TIGER-SPRITZ 18cl *"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 18cl *"Doux et accueillant comme une couette en plume"* 8.50
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d'Amande Grillée

LUZ VERDE 10cl *"Ton spicy taco-cktail préféré"* 9.00
Mezcal, Tequila infusée Coriandre et Jalapeño, Jus d'Ananas, Citron Vert

SANS ALCOOL



YUZU LIMONADA 30cl 4.50
Purée de Yuzu, Sirop de Pêche, Citron Vert, Eau Pétillante

ICE TEA CASERO 30cl 5.50
Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert

VIRGIN GIN MULE 30cl 5.50
Jus de Pomme, Sirop de Framboise, Citron Vert, Ginger Beer

PIÑA VIRGINA 30cl 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 30cl *"Fais pas ta tête de Mule"* 9.50
Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d'érable, Citron Vert, Ginger Beer

EXOTICO FROZEN MARGARITA 15cl 10.0
"Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !"
Tequila, Triple Sec, Purée d'Ananas, Sirop de mangue, Citron Vert

VERBENA PISCO SOUR 14cl *"Plus efficace que tes remèdes de grand mère"* 11.00
Pisco infusé Verveine, Purée deYuzu, Citron Vert, Blanc d'Oeuf



CAÏPI GRANDE 50cl 24.00
Cachaça infusée au Piment Arbol, Purée de Passion, Citron vert
3/4 personnes

AZTECA GRANDE 50cl 24.00
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, réglisse 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.

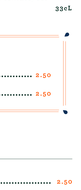
ROSE

LANGUEDOC 4.50 24.00
Coup de Vin
Un rosé frais et fruité, sur des aromatiques de fruits rouges frais, rafraîchissant !

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 4.5° - Brassée artisanalement dans la région 33cL

BIÈRE IPA - *Bière bouteille* 5.50
Indian Pale Ale 6° - Brassée artisanalement dans la région 33cL

BIÈRE BLONDE · *Bière bouteille* 6.00
Ocho Reales Lager 4° - Bière artisanale mexicaine 33cL

BIÈRE 0% - *Bière bouteille* 5.00
Bière blonde sans alcool 33cL

MICHELADA · *Lager, 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, Vert Jasmin, Earl Grey, Rooïbos, Camomille

CAFÉ EXPRESSO 1.90

CAFÉ ALLONGÉ 2.00

CAFÉ LATTE 3.00

CAPPUCCINO 3.50

CHOCOLAT CHAUD 3.90



• Dimanche : 11h45 - 15h00 •

BRUNCH



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

TIGERMILK

SALÉ

HUEVOS RANCHEROS V • Œufs brouillés, guacamole, grana padano, salsa roja, crème jalapeño, tortilla de blé, coriandre

BIG BREAKFAST QUESADILLA V • 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, sauce chimichurri, coleslaw de chou rouge, coriandre

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

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 • Speculoos, Dulce de Leche

BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION TROPICALE

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 Tomate, Epices, Citron Vert 20cl — 8.50

VIRGIN BLOODY MARIA • Jus de tomate, Piment, Epices, Citron Vert 20cl — 5.00

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

VIRGIN MULE • Apple juice, raspberry syrup, lime, ginger 20cl — 6.50

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM Follow us ! @TIGERMILKGROUP INFOS V — Vegetarian