

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



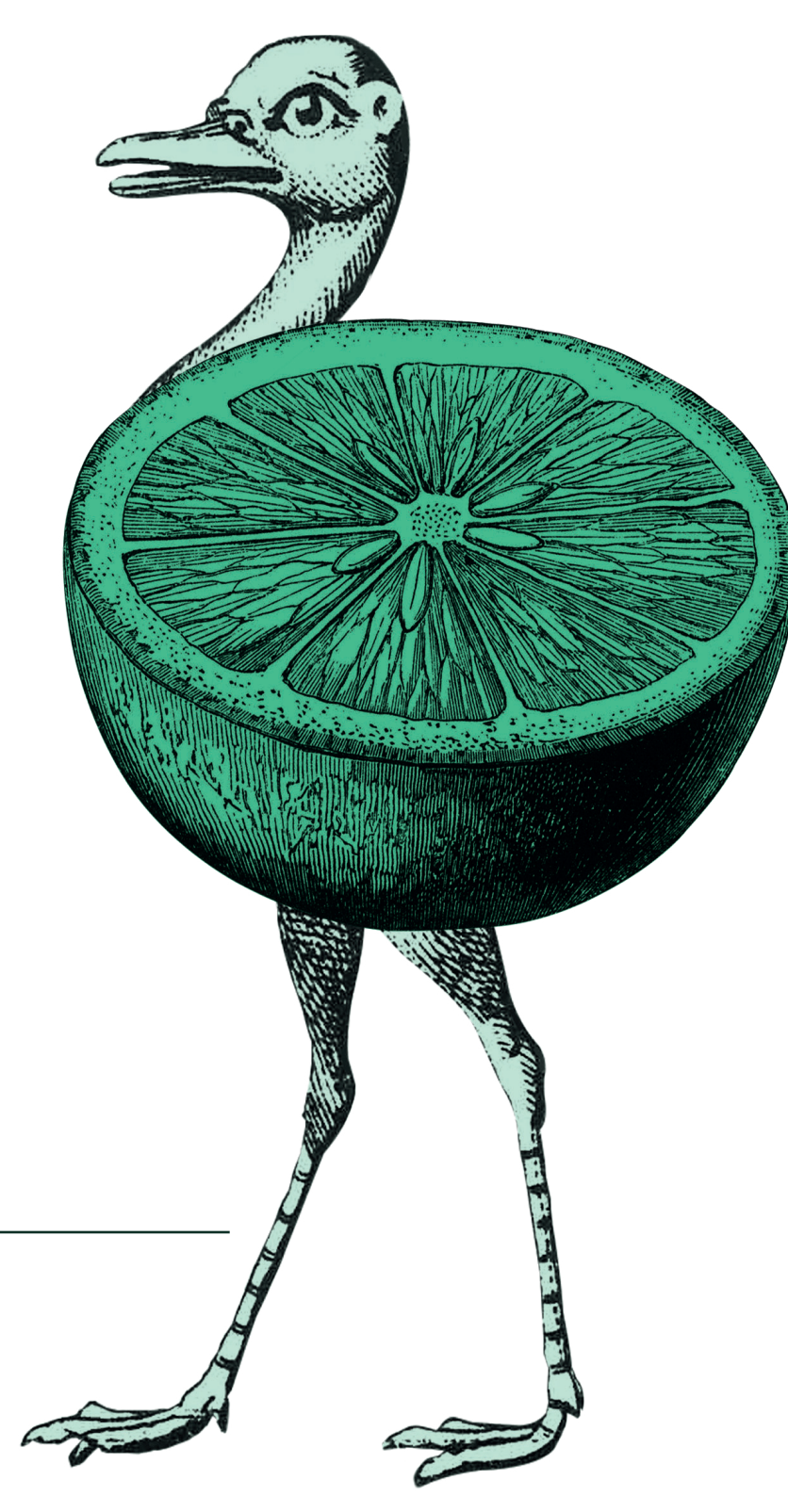
Végétarien



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** ① 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** 🌶️ ① GF ..... **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

**I'M ON A DATE QUESADILLA** ♀ ..... **7.00**

Champignons de saison marinés, crème chipotle, mozzarella & cheddar fondus dans une tortilla, grillé à la plancha. Accompagné de pickles d'oignons rouges, parmesan et de crème jalapeño.

**MI QUESA ES TU QUESA** ..... **7.50**

Petite quesadilla de poulet effiloché cuit tout doucement avec des épices, posé sur du cheese. Accompagné de pickles d'oignons rouges, parmesan et de crème jalapeño.

**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**

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

## TACOS

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

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

**POLLO (PAR 2)** 🌶️ GF **6.50**

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

**TUNA TOSTADA** GF **6.50**

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



## CEVICHES

**TIGERMILK CEVICHE** GF ..... **14.50**

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

**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, pickles d'oignons rouges, grenade, patates douces rôties et coriandre.

**SALMÓN MÓN MÓN** GF ..... **16.00**

Ceviche de saumo, mangue, leche de tigre relevé et crème jalapeños. Un peu de pickles d'oignon rouge, de la sauce chimichurri et de la coriandre. Servi avec des patates douces rôties bien fondantes et leur mayo chipotle.

## ASADOS

**EL COLIFLOR** ① GF 🌶️ **15.50**

Un beau steak de chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri ①, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées.

**COSTILLAS DE LA MADRE** GF **17.90**

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.

**CARNE ASADA** GF **18.90**

Bavette de boeuf marinée, sauce chimichurri, petites pommes de terre rôties et chipotle mayo.



## Y MÁS

**GREEN BUT NOT BORING** ♀ 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.

**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 & patates douces rôties et sa caliente chipotle mayo. **+ guacamole (+2.50)**

**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.

# TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



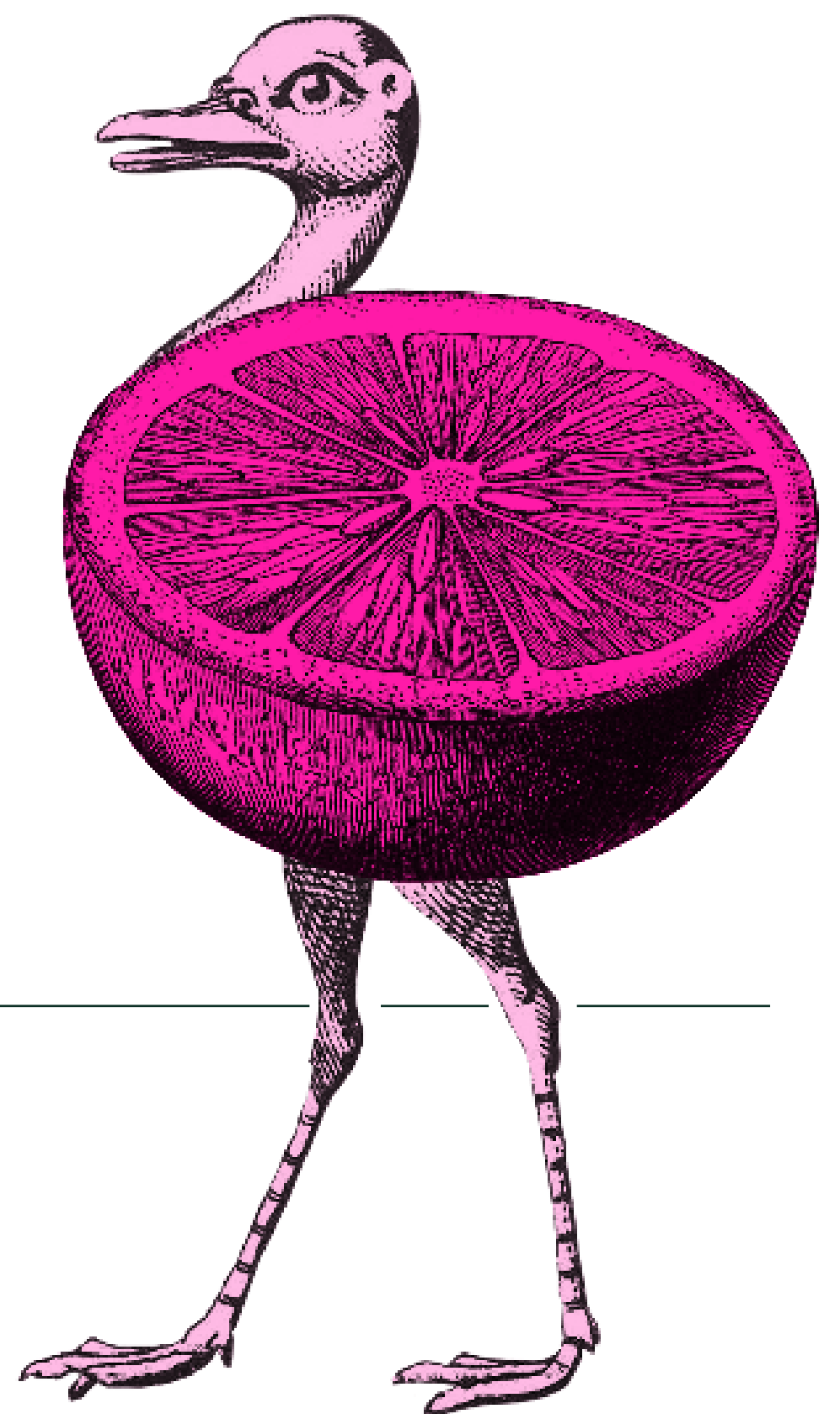
Végétarien



Sans gluten



Végan



## DESSERTS

**MOUSSCHACHO GF V ..... 6.00**

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

**BRIOCHE PERDUE ..... 7.00**

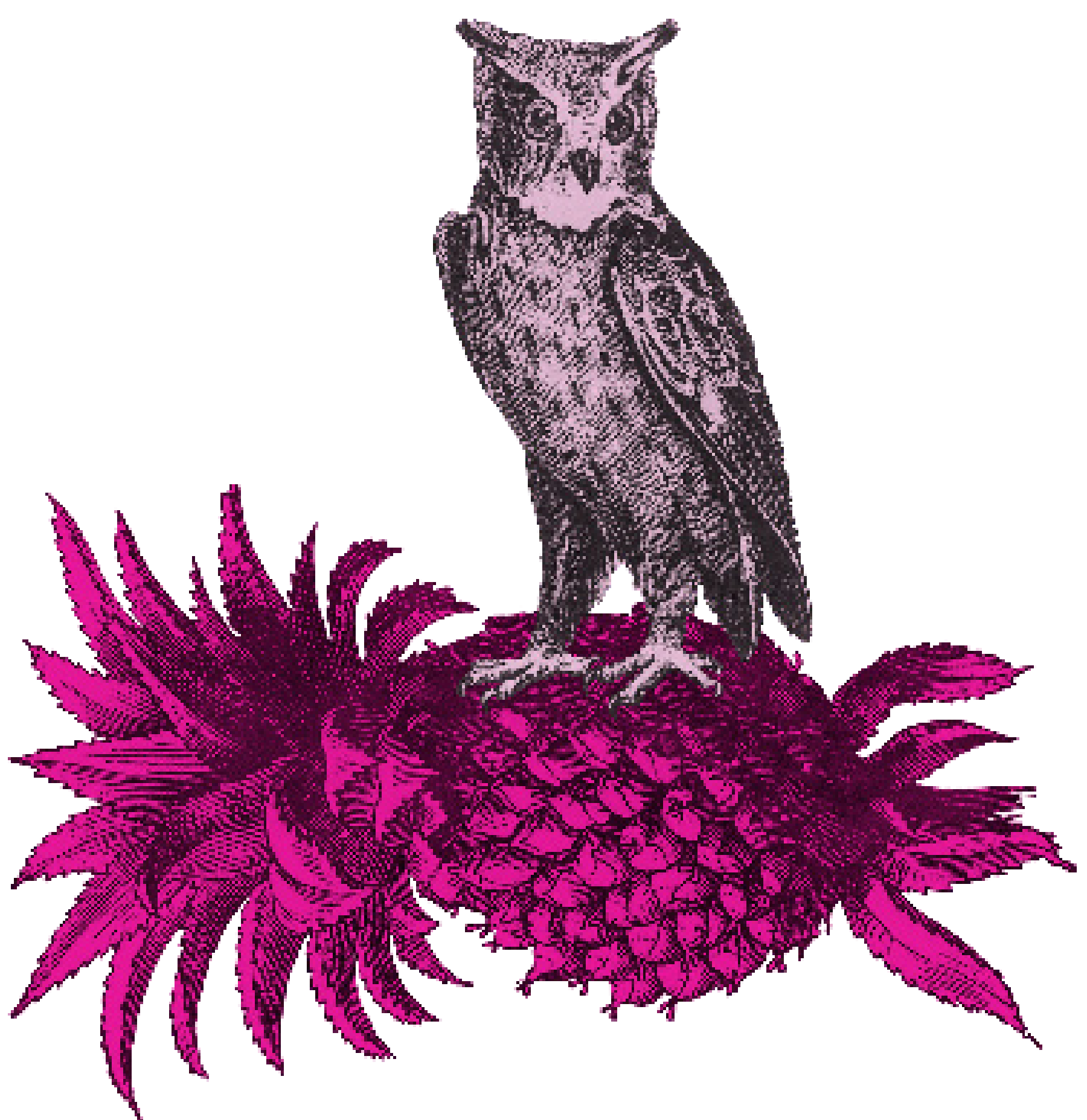
Brioche perdue, crème fouettée, caramel au beurre salé, noisettes torréfiées caramélisées.

**TIRAMISU MARACUYA V ..... 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** 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

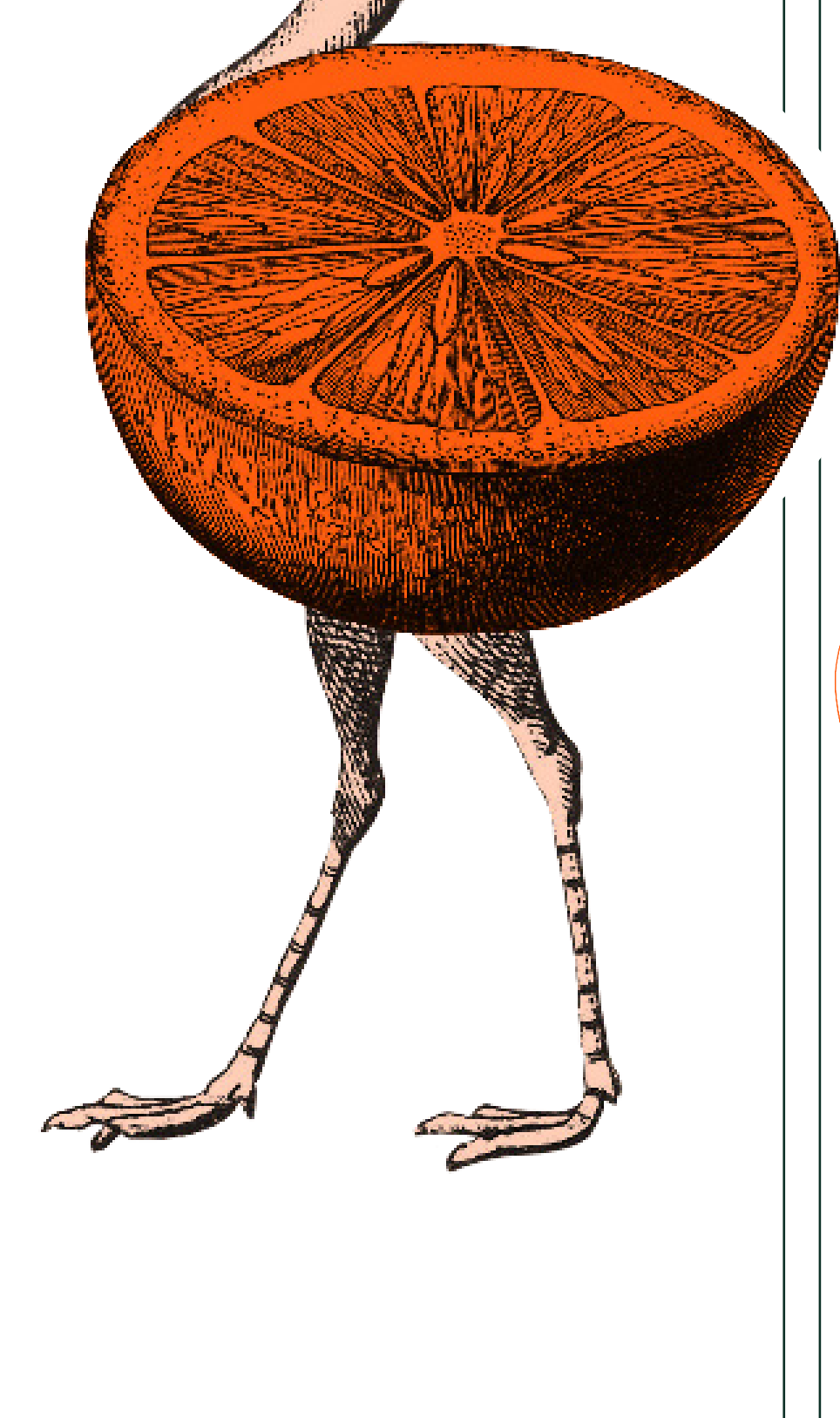
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande Grillée



**LUZ VERDE** 12cl *“Ton spicy taco-cktail préféré”* 9.00

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

## SANS ALCOOL



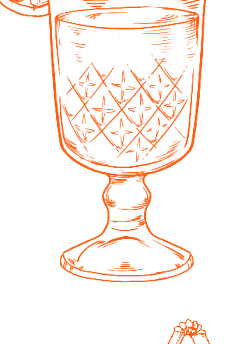
**YUZU LIMONADA** 20cl 4.50

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



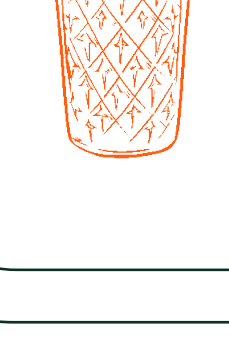
**ICE TEA CASERO** 40cl 5.50

Thé Noir, Sirop de Gingembre, Pêche, Citron Vert



**MULE-AN** 22cl 5.50

Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



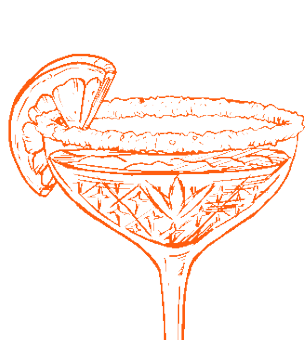
**PIÑA VIRGINA** 20cl 6.00

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

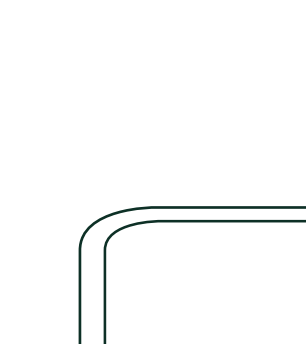
Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d’érable, Citron Vert, Ginger Beer



**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 deYuzu, Citron Vert, Blanc d’Oeuf



**CAÏPI GRANDE** 50cl 34.00

Cachaça infusée au Piment Arbol, Purée de Passion, Citron vert

3/4 personnes

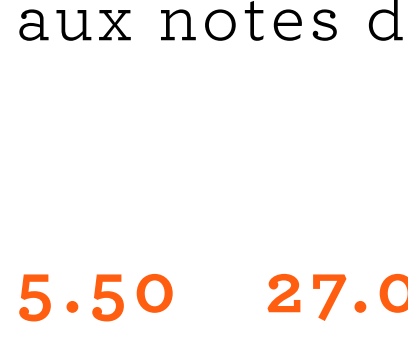
**AZTECA GRANDE** 50cl 34.00

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

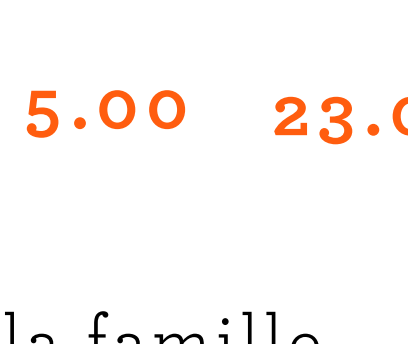
Cultivées au pied des Andes chiliennes, les vignes produisant ce Carmenere vous offriront un vin fruité, réglisse et légèrement poivré.

**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

Compagn 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** Coup de Vin 4.50 24.00

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

**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 MEXICAINE DU MOMENT** • Bière bouteille 6.00

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, Vert Jasmin, Earl Grey, 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



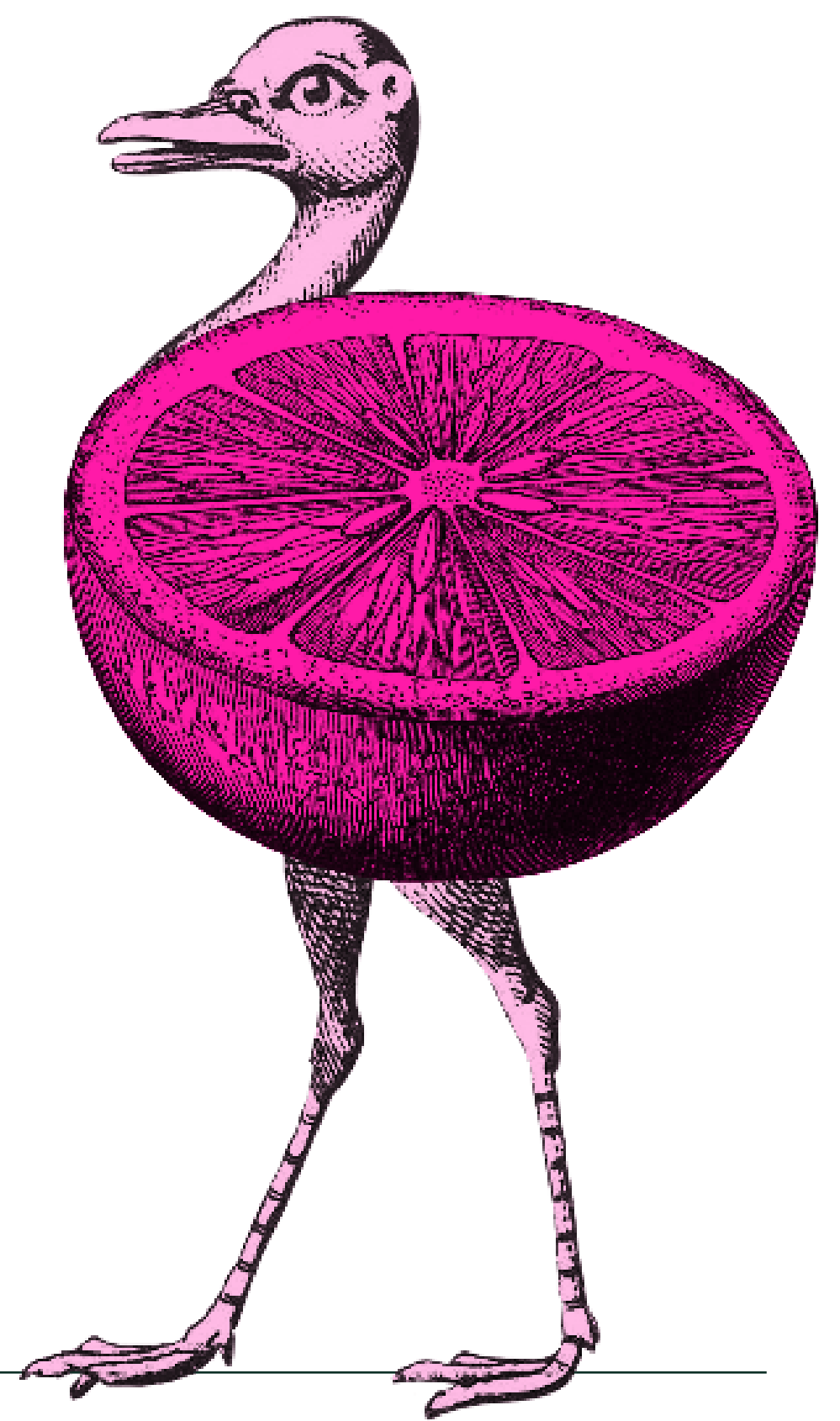
Végétarien



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 Maison, Ice Tea Maison





Samedi - Dimanche : 11h00 - 15h00

# BRUNCH

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



## SALÉ

**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

**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 POLLO BUN** • Bun brioché doré, poulet effiloché, guacamole, sauce chimichurri, patate douce rôtie, coriandre

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

Supp. crispy bacon (+2€)

Supp. saumon fumé (+3€)

## SUCRÉ

**BRIOCHE PERDUE** • Brioche artisanale façon pain perdu, crème fouettée, caramelle

**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** • Cheesecake speculoos, coulis de fruits rouges, myrtilles

## BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION FLORALE

HOMEMADE LEMONADE

### CAFES

ESPRESSO 1.9 — LATTE 3.0

ALLONGÉ 2.5 — CAPPUCCINO 3.5

CHOCOLAT CHAUD 3.9

### THES 2.9

THÉ NOIR • Earl Grey

THÉ VERT • Vert, Jasmin

INFUSION • Camomille

### SPECIALS 4.5

Chai Latte - Matcha Latte - Moka



## SPECIAL DRINKS

**PALOMA** • Tequila, Jus de Pamplemousse, Eau Gazeuse, Jus de Citron Vert **6.00**

**BLOODY MARIA** • Tequila infusée au piment Chipotle, Jus de Tomate, Epices, Citron Vert **8.50**

**VIRGIN BLOODY MARIA** • Jus de tomate, Piment, Epices, Citron Vert **5.00**

**MULE-AN** • Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer **5.50**

**PIÑA VIRGINA** • Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Coco **6.00**

**BONITO BONITO** • Jus de Fraise, Jus de Pomme, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus, Gingembre **6.50**