TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE



SUIVEZ-NOUS! @TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

V Végétarien GF 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 Ⓥ 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.

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

SALMON TIRADITO GF 9.50
Carpaccio de saumon dans un leche de tigre à l'aji amarillo, grenades, coriandre et citron vert.



TACOS

CARNITAS (PAR 2) GF..... 6.00
Porc cuit tout doucement, galette de maïs, oignons blancs, sauce chimichurri, pickles d'oignon rouge & coriandre.

SWEET & CREAMY (PAR 2) VGF.. 6.00
Celui que tu peux sous estimer, à tort. Patate douce ultra fondante, crème jalapeño, galette de maïs jaune, grenade & coriandre.

SALMON 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 saumon à la sauce ají verde, ají amarillo, 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 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.

A PARTAGER

BARBACOA GF..... 59.00
Pour deux à trois personnes.
Bœuf effiloché cuit toute la nuit, mariné dans notre mélange d'épices maison pendant 8 heures jusqu'à ce qu'il se défasse au toucher. Servi avec des tortillas chaudes, des herbes fraîches, un trio de salsas et des patates douces et des pommes de terre rôties.



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

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.

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.

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 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.

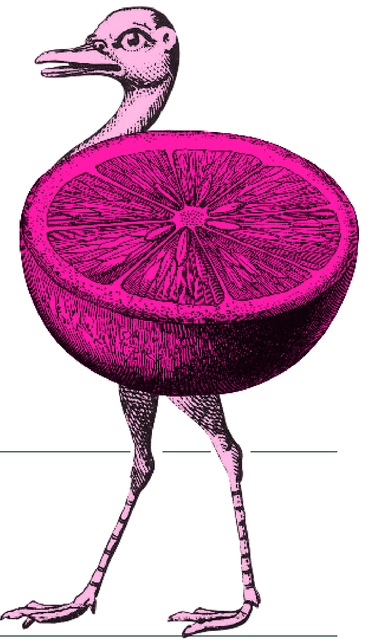
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS! @TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien GF Sans gluten Ⓥ Végan



DESSERTS

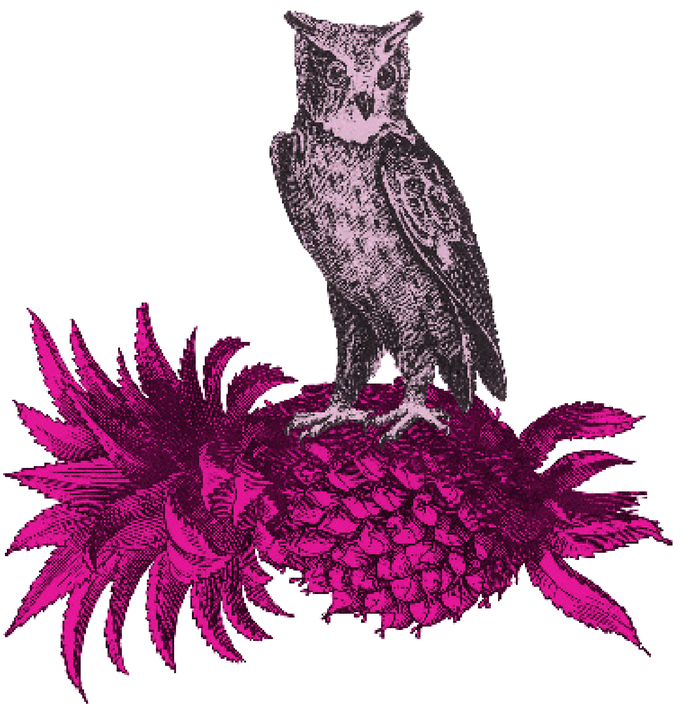
MOUSSCHACHO GF **6.00**
Mousse au chocolat, pointe de fleur de sel, noisettes caramélisées concassées.

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

TIRAMISU MARACUYA **7.00**
Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE **7.50**
Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake. 100% fondant, 200% kiffant.

TARTE CITRON YUZU **7.50**
Crème citron et yuzu, crème fouettée, zeste de citron vert.



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



LUZ VERDE 20cl *"Ton spicy taco-ktail 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 33cl 5.50
Purée de Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



PIÑA VIRGINA 30cl 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 chilennes, 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 20 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 en Savoie 33cL

BIERE IPA · *Bière bouteille* 5.50
Indian Pale Ale 6° - Brassée en Savoie 33cL

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

MICHELADA · *Bière mexicaine, citron vert, piment, épices, jus de tomate, sel* 7.00
33cL

BIERE 0% · *Bière bouteille* 5.00
Bière sans alcool 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

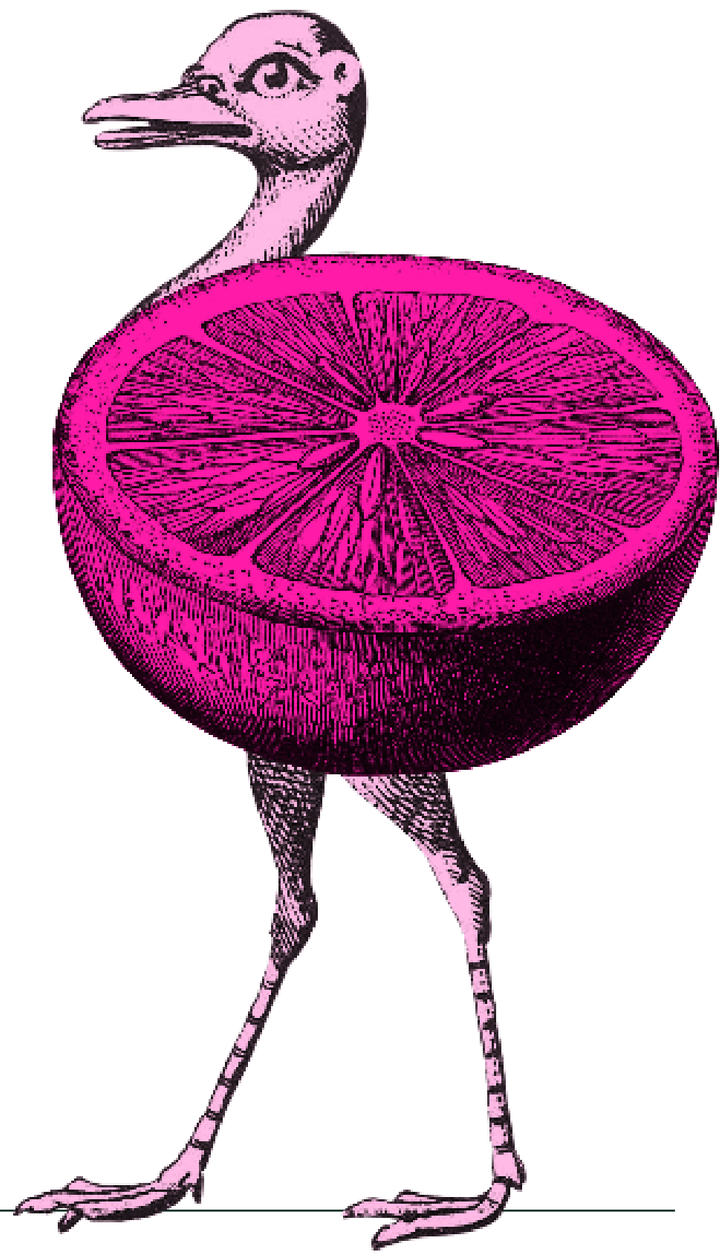
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS! @TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien 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..

LIMONADE YUZU MAISON .....

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

