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 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 🌶 Ⓥ GF 6.50
Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

TRUFFLE NACHOS V 8.50
Tortillas chips de maïs avec une bonne grosse louche de sauce cheddar maison à la truffe

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

TACOS



SWEET & CREAMY (PAR 2) V GF 6.00
Quartier de patate douce rôtie ultra fondante, galette de maïs, mayo chipotle, pickles d'oignons rouges, crème jalapeño, grenade croquante & coriandre.

CARNITAS (PAR 2) 🌶 GF..... 6.00
Porc mijoté tout doucement avec un mélange d'épices maison, galette de maïs, salsa rocoto, sauce chimichurri, pickles d'oignons rouges & 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, aji amarillo, tartare de thon cru à l'ají verde, 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
Paleron de bœuf confit toute la nuit, mariné dans notre mélange d'épices maison. Une viande ultra fondante, servie avec des tortillas chaudes, des herbes fraîches et un trio de salsas. Deux accompagnements au choix.

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 V GF..... 13.50
Salade de roquette, fleurettes de brocoli, avocat et noisettes, le tout assaisonné d'une vinaigrette sucrée et acidulée et de crème jalapeño, agrémentée de graines de grenade juteuses et coriandre.

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 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 GF 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 qui sont servies avec qui nous feront mentir.

CARNE ASADA GF 18.90
Bavette de boeuf marinée façon gravlax, sauce chimichurri, accompagnement au choix.

ACCOMPAGNEMENTS

PATATES DOUCES RÔTIES GF V

SMASHED POTATOES GF V

SALADE VERTE V

ARROZ VERDE GF V

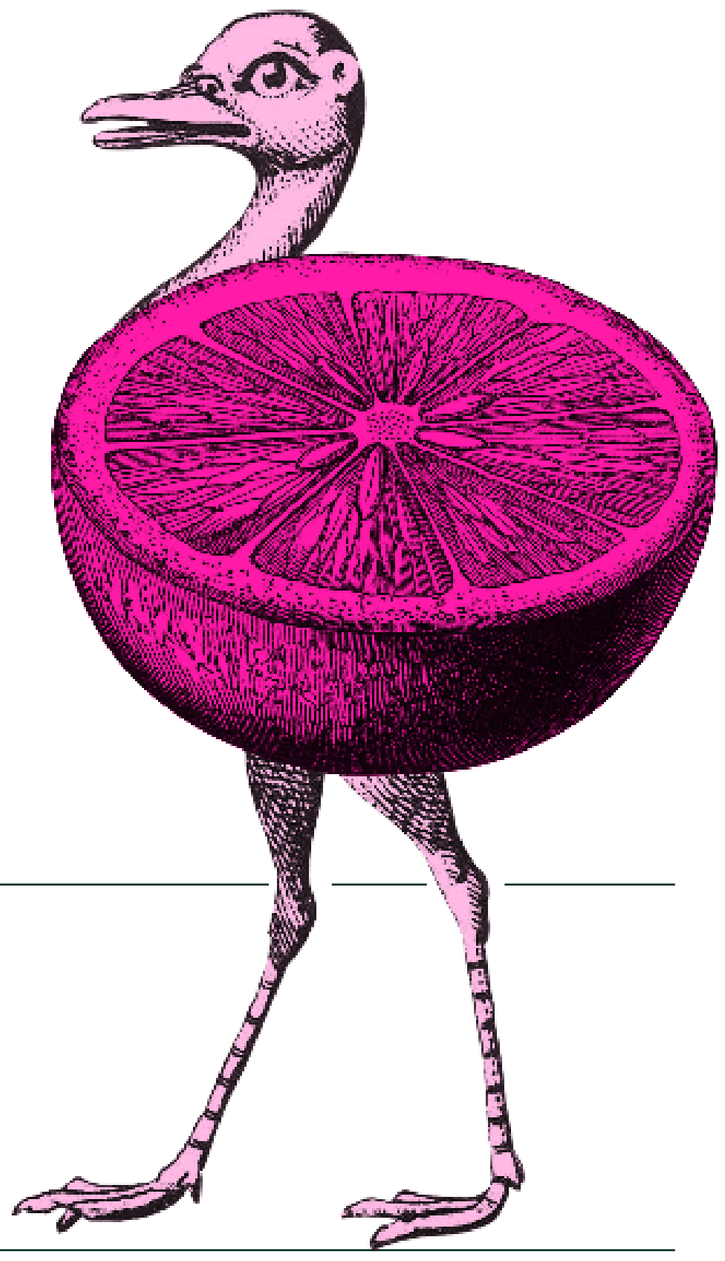
TIGERMILK

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.

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

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

EL GRAN COOKIE **10.50**
Pour deux personnes. Grand cookie chaud et moelleux sorti du four au chocolat et éclats de noisette, boule de crème fouettée, caramel au beurre salé.



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 20cl *"La vida loca"* 8.00
Tequila, Triple Sec, Sirop d'Hibiscus, Citron Vert

CAÏPICABANA 20cl *"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 18cl *"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 30cl 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 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, Palcoux 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 Grevennes
Petite dernière du Domaine des Grevennes, 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

BIERE BLANCHE · *Bière bouteille* 5.00
Blanche 4.5° - Brasserie Artisanale La Parisenne 33cL

BIERE IPA · *Bière bouteille* 5.50
Indian Pale Ale 6° - Brasserie Artisanale La Parisenne 33cL

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

BIÈRE 0% · *Bière bouteille* 5.00
Blonde - Brasserie Artisanale La Parisenne 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

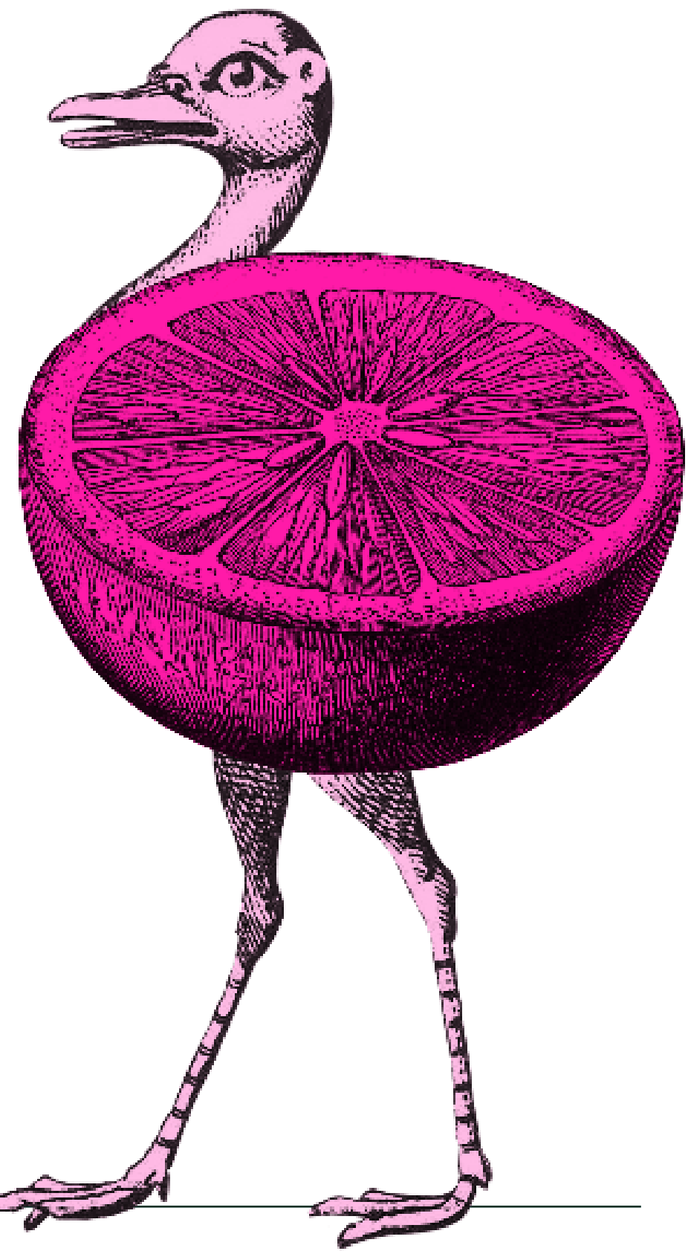
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS! @TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Végétarien 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





• Dimanche : 11h45 - 15h00 •

BRUNCH



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

SALÉ

AVOCADO TOAST V • 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 V • 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, 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 — 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

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