

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



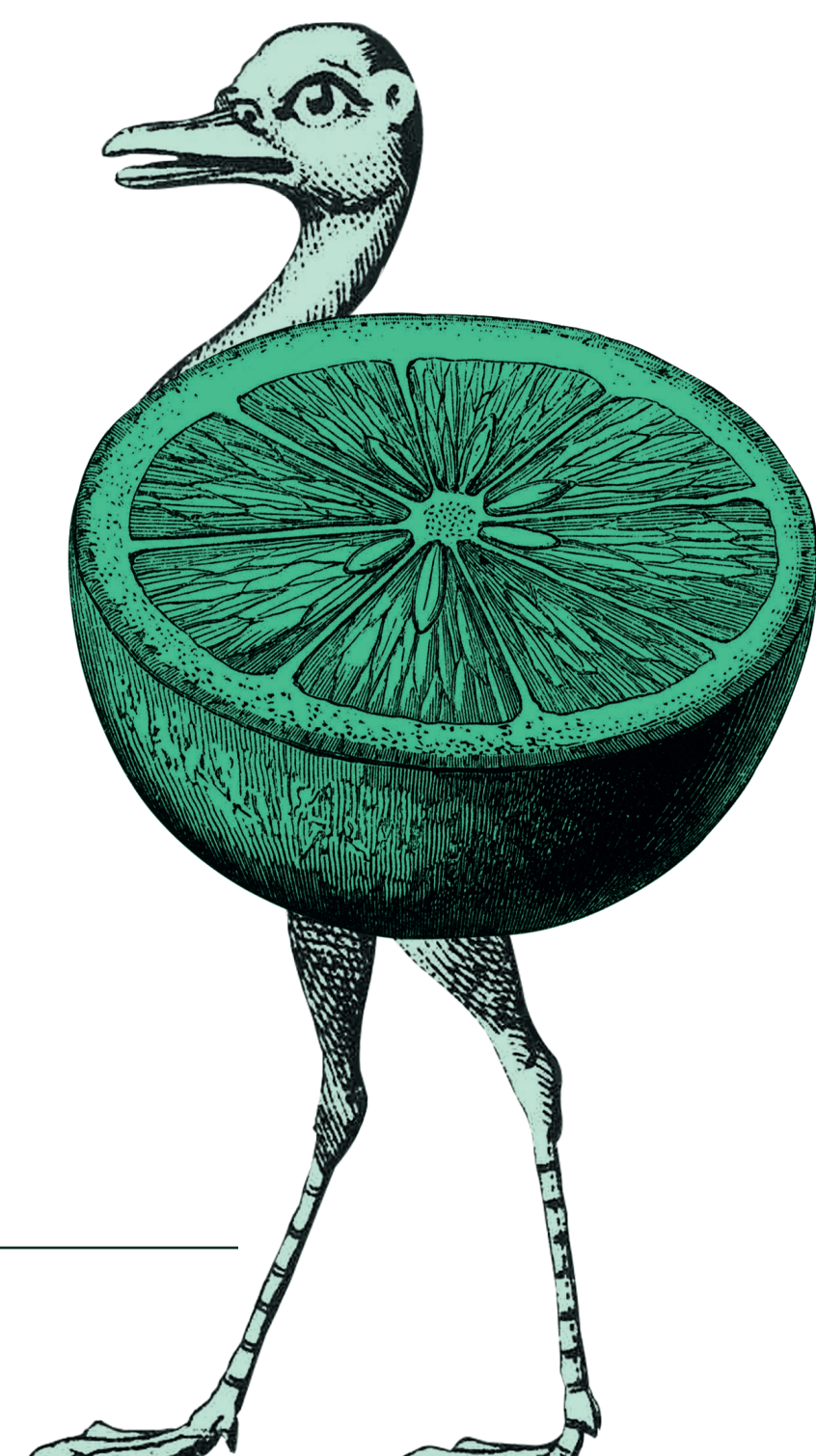
Végétarien



Sans gluten



Végan



SIDES & SHARINGS

GUACAMOLE ⑤ GF **6.50**

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

MUY CALIENTE GUACAMOLE 🌶️ ⑤ GF **6.50**

Guacamole, salsa Rocoto, tortilla chips.

SALMON TOSTADA GF **5.90**

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

EVERYDAY I'M TRUFFLIN' ⑤ **8.50**

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



TACOS

SWEET & CREAMY (x2) ⑤ GF **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, 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 ⑤ **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.

CARNE ASADA GF **19.50**

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

EL COLIFLOR ⑤ 🌶️ **15.50**

Un beau chou fleur mariné et rôti, sur une louche de houmous verte. Crème d'avocat ou sauce chimichurri ⑤, aji amarillo, grenades pour la touche sucrée, noisettes concassées et coriandre.



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.

GREEN BUT NOT BORING ⑤ 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, agrémenté de graines de grenade juteuses et coriandre.

TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!



@TIGERMILKGROUP



WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



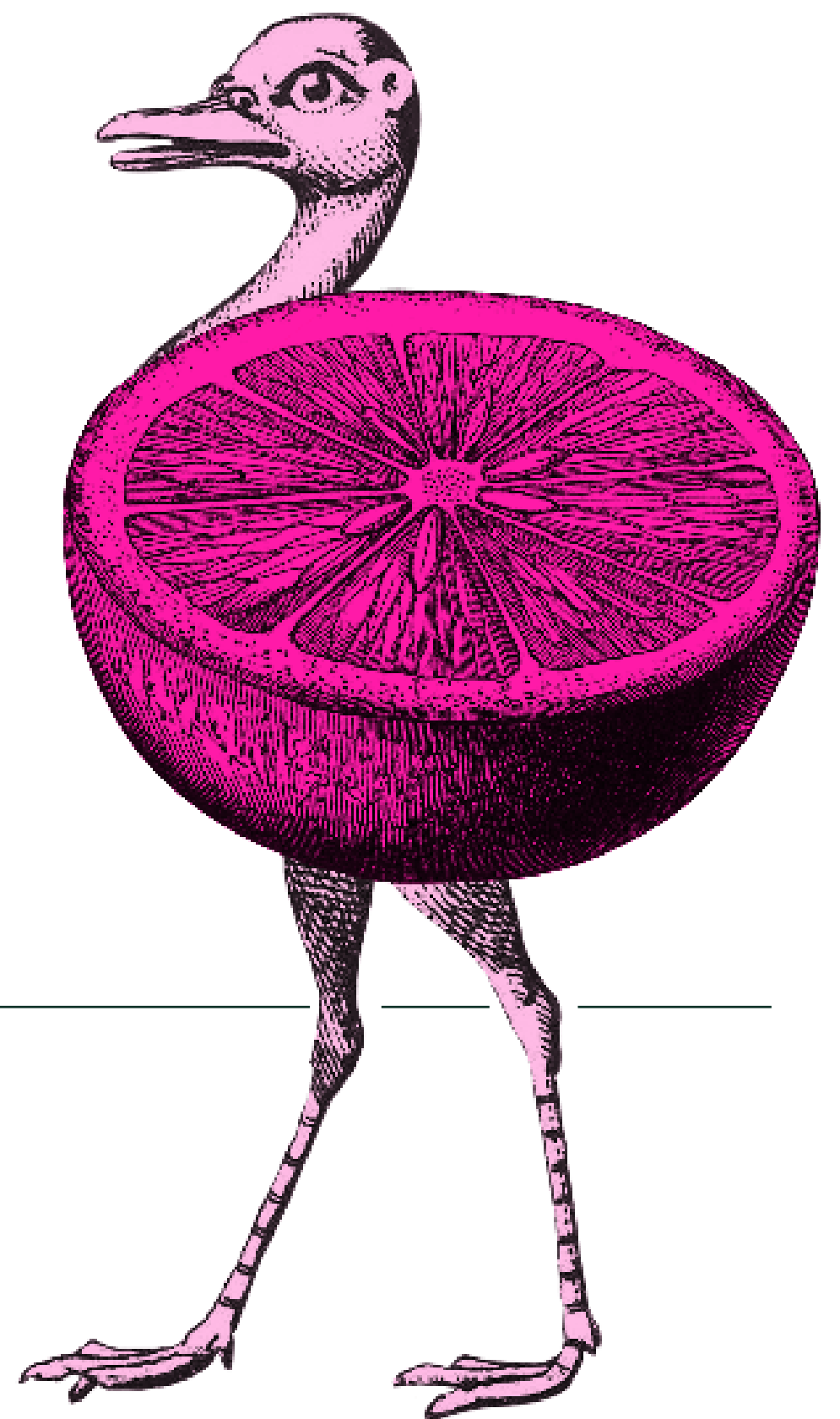
Végétarien



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

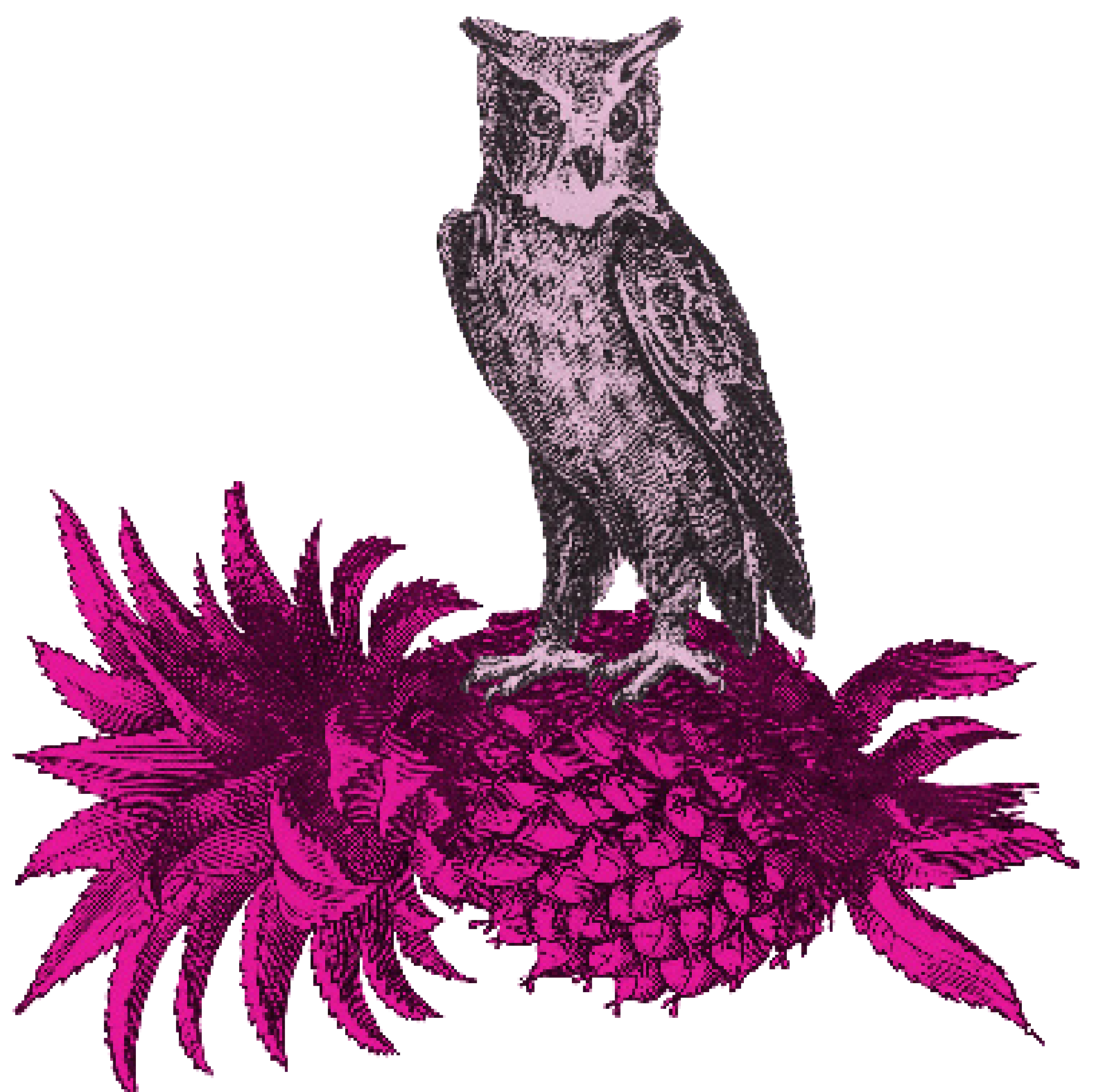
Tiramisu frais et fruité au coulis de fruit de la passion.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE V 7.50

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

COOKIE SHOW 8.50

Cookie chaud, crème fouettée, caramel au beurre salé et noisettes. Le bonheur à chaque bouchée.



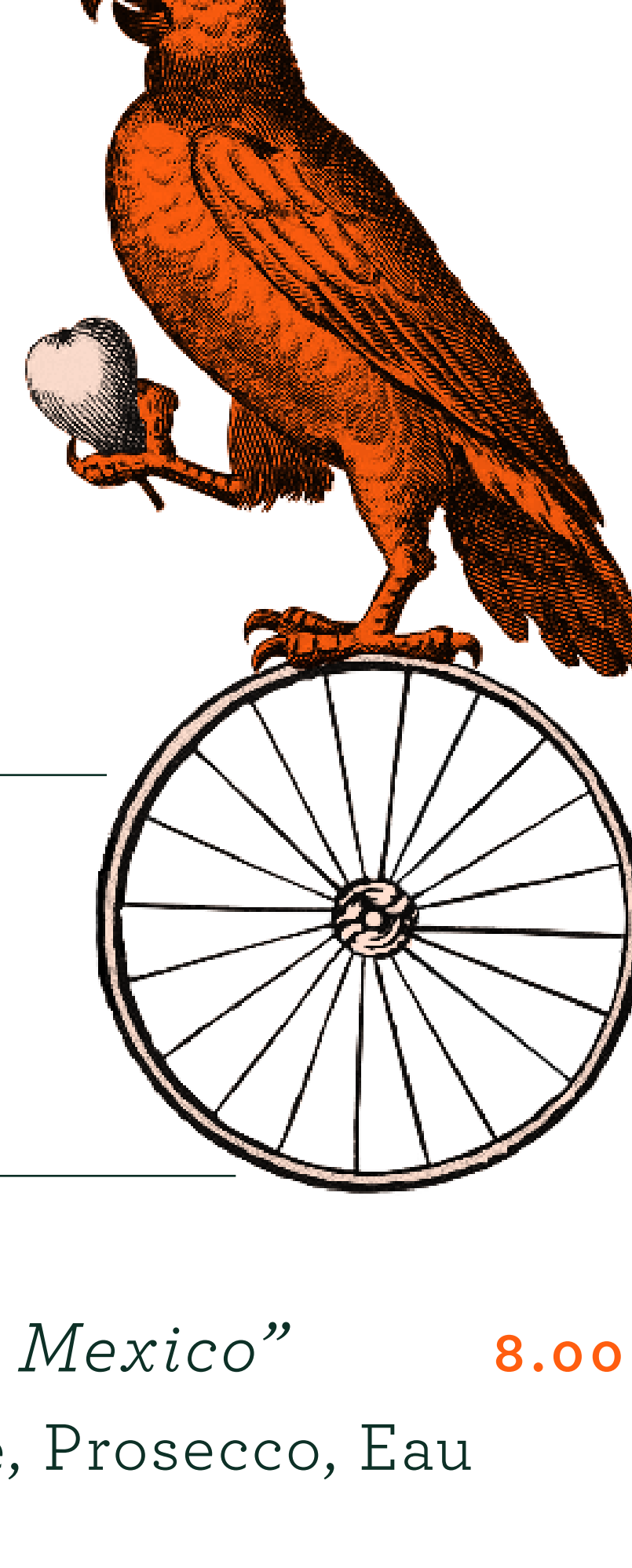
TIGERMILK

MEXICAN INSPIRED CUISINE

SUIVEZ-NOUS!

@TIGERMILKGROUP

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM



COCKTAILS



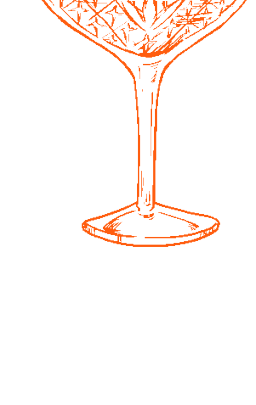
TIGER-SPRITZ 16cl *“Un Italiano en Mexico”* 8.00

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



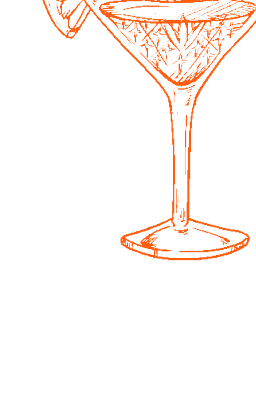
MARGARITA AZTECA 10cl *“La vida loca”* 8.00

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

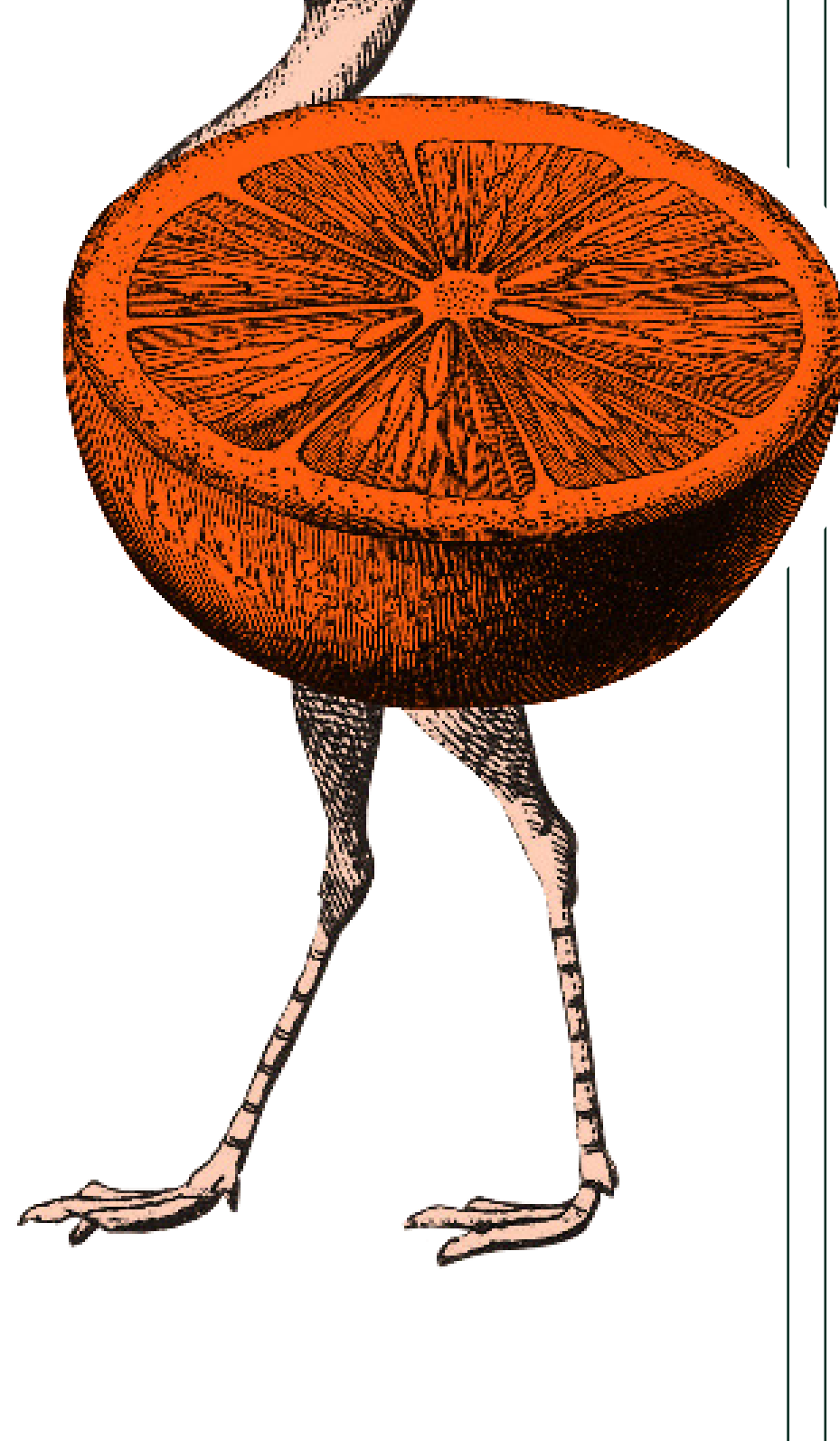
Rhum Ambré, Amaretto, Dulce de Leche, Lait d’Amande Grillée



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



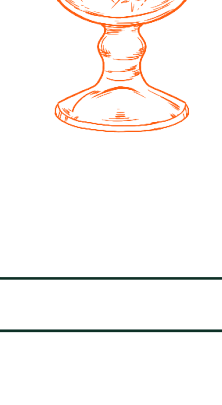
ICE TEA CASERO 40cl 5.50

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 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

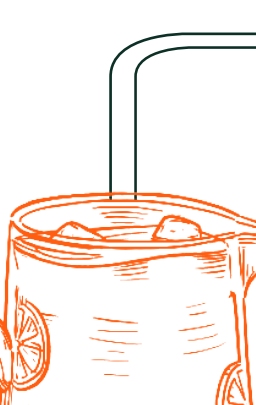
Bourbon, Purée de Pêche, Sirop d’érable, Citron Vert, Ginger Beer



LITCHI FROZEN MARGARITA 15cl 10.0

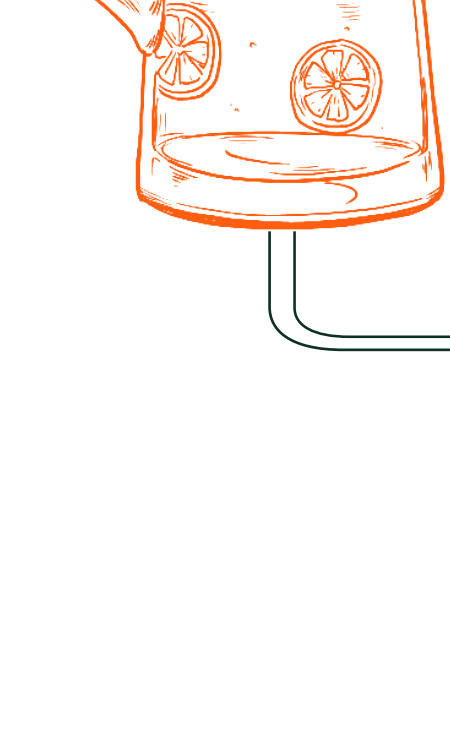
“Comme à Palavas les Flots, mais en plus frais !”

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

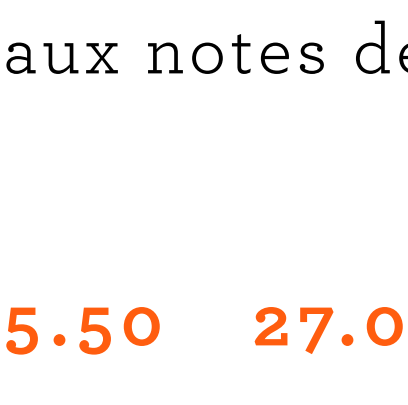
AZTECA GRANDE 50cl 34.00

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 - 2024

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

Alto Sur, Tussoche Jumper - 2023

Ce Malbec est un joli vin charmeur et gourmand, juteux et frais, et tout à fait typique de la région. Des notes de cassis et framboise, entourée par des tanins soyeux. Une bombe de plaisir.

CÔTES DU RHÔNE Lou Pitchoun 5.50 27.00

Domaine des Gravennes - 2023

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

Valle de Curicó, El Grano - 2023

Cultivées sur les contreforts des Andes, les vignes produisant les raisins du Carmenere vous offriront un vin intense et fruité. Un plaisir pour tous les jours.

BOURGOGNE Pinot Noir 39.00

Champs Fleury, NM - 2023

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 - 2023

Compagnon idéal des cuisines fraîches et ensoleillées. Depuis 1820, la famille Laudet oeuvre sur le domaine Laballe pour offrir un vin frais, minéral et fruité.

LANGUEDOC AOP Cabardès 5.50 26.00

Maison Ventenac, Carole - 2023

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

SAUVIGNON Palooza Kate 6.50 35.00

Aubert & Mathieu - 2022

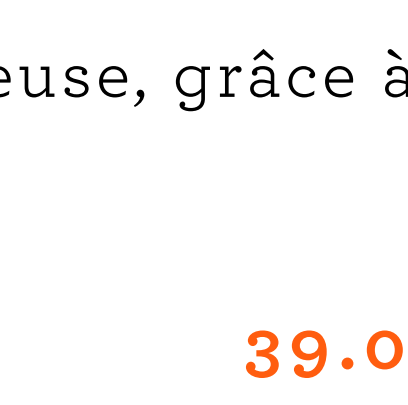
Sauvignon Bio vibrant et exotique, ce blanc éveille les sens avec des arômes de fruits tropicaux, tout en alliant tradition du Pays d’Oc et modernité du domaine Aubert & Mathieu.

CHABLIS 39.00

Union des Viticulteurs de Chablis - 2021

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



CAMARGUE Sable de Camargue AOC 4.50 24.00

Sunrose - 2024

Ce rosé charnu et fruité offre une dégustation expressive et harmonieuse, grâce à son terroir sablonneux et ensoleillé de Camargue.

CÔTE DE PROVENCE 39.00

Roquefleur - 2024

Rosé typique de Provence. Il offre un nez fruité avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, le cépage Vermentino apporte une belle fraîcheur et une touche florale.

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 GF 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, Rooibos, 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 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 au beurre salé

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 beurre salé et noisettes. 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**

