

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



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 et dés de tomates. Le tout enrobé de citron, allez on arrête là. Servi avec des tortilla chips.

MUY CALIENTE GUACAMOLE   GF **6.50**

Guacamole, salsa Chile de Arbol, tortilla chips.

CEVICHITO **7.50**

Petits morceaux de saumon bien dodus qui marinent dans un leche de tigre Nikkei. Pickles d'oignons rouges, graines de sésame & coriandre fraîche.

TACOS

POLLO (PAR 2)  GF **6.50**

Effiloché de poulet fermier cuit tout doucement, Salsa Chile de Arbol, galette de maïs jaune et coriandre fraîche.

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

Celui que tu peux sous estimer, à tort, face à ses trois potes carnassiers. Patate douce ultra fondante, pico de gallo, crème jalapeño, galette de maïs jaune, grenade & coriandre fraîche.

CARNITAS (PAR 2)  GF **6.00**

Cochon effiloché cuit toute la nuit, salsa roja & coriandre fraîche. Un aller simple pour la Condesa.

BARBACOA (PAR 2)  GF **7.00**

Boeuf effiloché bien tendre posé sur une tortilla de maïs, pickles d'oignon rouge, salsa verde & coriandre fraîche.

TUNA TOSTADA GF **5.50**

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



CEVICHES

TIGERMILK CEVICHE GF **14.00**

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

AMARILLO GF  **14.50**

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, pico de gallo, grenade, patates douces rôties et coriandre fraîche.

QUESADILLAS

EVERYDAY I'M TRUFFLIN'  **19.50**

La quesada la plus fancy du quesada game : truffe noire d'hiver, triple cheese, crème chipotle. Servi avec une petite salade de jeunes pousses et grenades.

COCHINITA PIBIL QUESADILLA **13.50**

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 jeunes pousses et grenades.

I'M ON A DATE QUESADILLA  **12.90**

Champignons de saison, mozzarella, cheddar, crème jalapeño, pickles d'oignons, parmesan, salade de jeunes pousses et grenades.

ASADOS

POULPE FICCION GF **22.50**

Tentacule de poulpe grillée à la plancha, posée sur une purée de patate douce. Sauce chimichurri, pico de gallo, aji amarillo, coriandre fraîche et citron vert.

CARNE ASADA GF **18.00**

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

COSTILLAS DE LA MADRE GF **17.00**

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.

ROASTED CALABAZA  GF **14.50**

Elle va te faire tourner la cabeza ! Courge Butternut rôtie, servie avec son quinoa. Aji Amarillo, feta, grenades & crème jalapeño.



Y MÁS

EL SUPERBOWL **13.90**

Saumon frais mariné, riz japonais, mangue bien sucrée, edamame, oignons frits croustillants & coriandre - Le No Brainer.

POLLO CHEESEBURGER  **14.50**

Bun bien doré, poulet effiloché, mariné aux épices maison pour toujours plus de plaisir. Salsa roja, cheddar, pickles d'oignons rouges & jeunes pousses. Se ramène toujours avec ses petites pommes de terre rôties, sa patates douces et sa caliente chipotle mayo.

+ guacamole (+2.50)

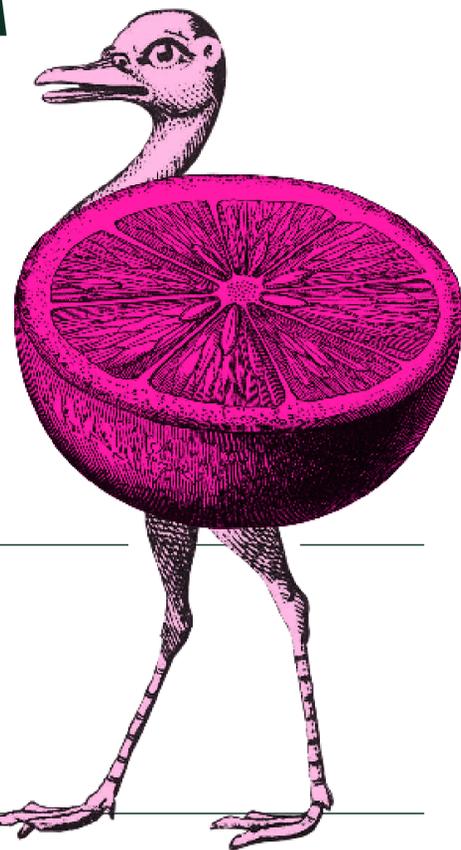
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN



DESSERTS

MOUSSCHACHO   **5.50**

Mousse au chocolat, toute petite pointe de piment chipotle et fleur de sel, noisettes torréfiées caramélisées.

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  **6.00**

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

CHARLOTTE MARACUJA **6.50**

Délicieuse charlotte à la crème fouettée mangue & passion, coulis de fruit de la passion.

BRIOCHE PERDUE **6.50**

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



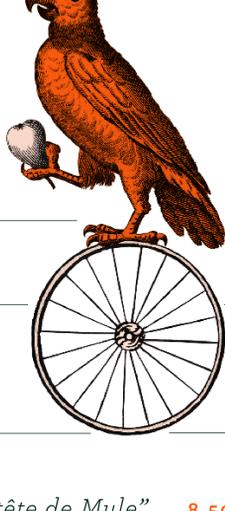
TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  BIO  BIODYNAMIQUE



COCKTAILS



EXOTICO MULE • *“Fais pas ta tête de Mule”* 8.50

Rhum Ambré, Mangue, Citron, Ginger Beer



TIGER-SPRITZ • *“Un Italiano en Mexico”* 8.00

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



PISCO SOUR CLÁSICO • *“Le Jean Gabin du cocktail, plus classique tu meurs ...”* 9.50

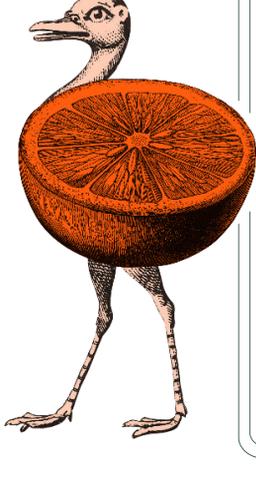
Pisco Quebranta, Citron Vert, Sucre de Canne, Blanc d'Oeuf



MARGARITA AZTECA • *Muy Caliente !* 8.00

Tequila, Triple Sec, Hibiscus, Citron

SANS ALCOOL



VIRGIN-GIN MULE 6.50

Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer



MULE-AN 6.00

Litchi, Citron Vert, Ginger Beer



PIÑA VIRGINA 6.00

Jus d'Ananas, Citron Vert, Coco



YUZU LIMONADA 4.50

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



MEZCALITA • *“La vida loca”* 9.00

Mezcal, Tequila, Chipotle, Miel, Citron Vert



CAÏPICABANA • *“Frais & Exotique : Joga Bonito !”* 8.00

Cachaça, Sucre de Canne, Citron vert



LYCHEE FROZEN MARGARITA • 9.50

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

Tequila, Triple Sec, Litchi, Fleur de Sureau, Citron Vert



CAÏPI GRANDE • 34.00

Cachaça, Sucre de Canne, Citron Vert

4/5 personnes



MARGARITA AZTECA GRANDE • 34.00

Tequila, Triple Sec, Citron Vert, Sirop d'Hibiscus

4/5 personnes

VINS ROUGE, BLANC, ROSÉ

ROUGE



CÔTES-DU-RHÔNE Gourmandise, Montine - 2022 4.50 19.00

Parcelle sur la commune de Grignan, vendange égrappée à 100%, fermentation et macération assez courte : 1 semaine. Un vrai vin de copain qui vous ravira !

VALENCIA La Peña, Bodegas el Angosto - 2021 5.50 22.00

Vignes cultivées sur les coteaux de Valence, petite parcelle sablonneuse vous offrant un vin plein de soleil qui vous fera voyager en Méditerranée.

MALBEC Tussock Jumper, Argentine - 2022 5.50 24.00

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, une bonne mâche entourée par des tanins soyeux. Une bombe de plaisir.

CARMENERE El Grano, Chili - 2021 5.50 25.00

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

MONASTRELL Hecula  - 2020 - 29.00

Difficile de résister ! Cultivé en biodynamie sur sur une petite parcelle au nord d'Alicante, Hecula est un modèle d'équilibre, rond et fruité.

BLANC



CÔTES DE GASCOGNE Pellehaut - 2022 4.50 19.00

Vigneron indépendant situé à 180 mètres d'altitude et bénéficiant d'un ensoleillement maximal. Cet assemblage de Chardonnay et de d'Ugni-Blanc vous offrira légèreté et douceur fruitée.

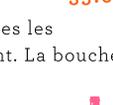
CHARDONNAY Pas Vu, Pas Pris  - 2020 5.50 24.00

Chardonnay d'un seul tenant, cultivé sur les hauteurs de Béziers, ce vin bio vendangé 100% à la main nous offre une bouche ronde et un final tonique.

SANCERRE Pascal Balland - 2021 - 35.00

Un Sancerre qui plaira à tous ! Il y en a pour tous les nez et pour toutes les bouches avec un bouquet d'agrumes et de fleurs blanches très avenant. La bouche très élancée est plaisante, croquante avec une belle finale fruitée.

ROSÉ



CAMARGUE Dune, Gris de Gris - 2022 4.50 21.00

C'est dans les plaines côtières de la petite Camargue que sont cultivées les vignes de ce gris de gris. Un rosé fruité, marin et rafraîchissant avec une belle longueur.

CHAMPAGNE

DELAMOTTE Champagne Brut

- 45.00

Généreux et net, la finesse de ce champagne signé Delamotte saura ravir les palais les plus exigeants !

PROSECCO

COUPE..... 6.50

BOUTEILLE..... 29.00



BIÈRES

BIÈRE BLANCHE • *Bière bouteille* 5.00

Blanche 4.5° - Brassée artisanalement dans le Grand Paris 33cL

BIÈRE 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

MICHELADA • *Bière, citron vert, piment, jus de tomate, sel* 7.00

33cL

SOFTS, THÉS, CAFÉS

YUZU LIMONADA..... 4.50

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

ICED TEA CASERO  4.50

Thé Glacé Maison. Earl Grey, Sirop de Gingembre, Citron Vert

THÉ NOIR, THÉ VERT, INFUSION  2.50

Vert Chun Mee, Vert Jasmin, Darjeeling, Rooibos, Camomille

EAU

EAU PLATE 2.50

EAU GAZEUSE 2.50

CAFÉ EXPRESSO 1.90

CAFÉ ALLONGÉ 2.00

CAFÉ LATTE..... 3.00

CAPPUCCINO..... 3.50

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

SUIVEZ-NOUS!   @TIGERMILKGROUP

 WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

INFOS:  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  VEGAN

MENU ENFANT - 13.00

PETITE QUESADILLA 

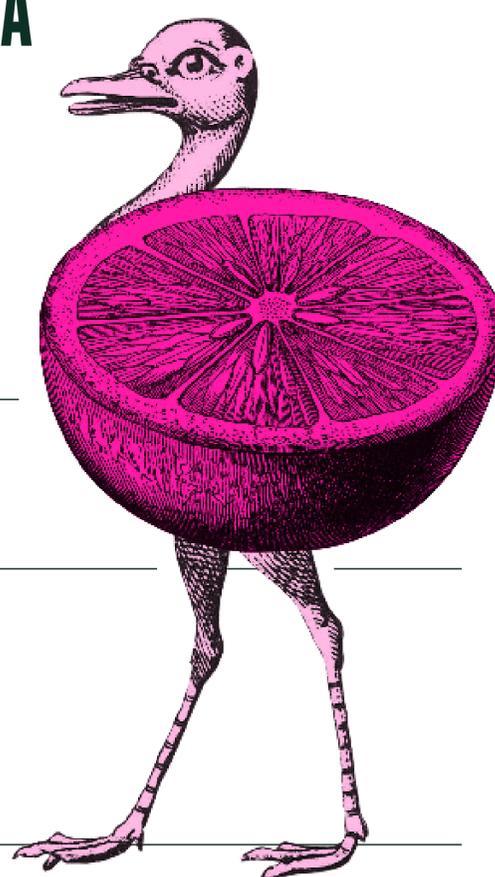
Galette de blé, triple cheese, accompagnée de patates douces rôties

DULCE DE LECHE CHEESECAKE 

Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake..

LIMONADE YUZU MAISON

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





Dimanche : 11h45 - 15h00

BRUNCH

1 SALÉ + 1 SUCRÉ + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE = 25€



TIGERMILK

SALÉ

HUEVOS RANCHEROS • Œufs brouillés, guacamole, parmesan, pico de gallo, salsa roja, crème jalapeño, tortilla de blé ✓

AVOCADO TOAST • Pain de campagne, avocat, œuf poché, Aji Amarillo, pico de gallo, patate douce rôtie, crème jalapeño, grenade ✓

BIG BREAKFAST QUESADILLA • Tortilla de blé, œufs brouillés, fromage fondu, chipotle mayo, pico de gallo, pousses d'épinard, coriandre ✓

AMARILLO SALMON • Saumon fumé, English muffin, Aji Amarillo, cream cheese épicé, patate douce, crème jalapeño, grenade

CHIMI CARNITAS BUN • Potato bun, porc fermier effiloché, cuisson lente, guacamole, salsa roja, coleslaw de chou rouge, coriandre

SUCRÉ

BRIOCHE PERDUE • Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel beurre salé

PANCAKES • Sirop d'érable, banane, myrtilles

BLONDIE • Brownie au chocolat blanc, noisettes concassées, caramel beurre salé, crème glacée vanille

GRANOBOWL • Fromage blanc, myrtilles, banane, grenade, granola

DULCE DE LECHE CHEESECAKE • Speculoos

BOISSONS FROIDES

HOMEMADE ICED TEA

INFUSION FLORALE

HOMEMADE LEMONADE

CAFÉ & THÉ

CAFÉ EXPRESSO — CAFÉ LATTE

CAFÉ ALLONGÉ — CAPPUCINO

THÉ NOIR • THÉ VERT • INFUSION

SPECIALS (+2€) • Chai Latte, Matcha Latte, Cappuccino Noisette



SPECIAL DRINKS

TIGERMILK MIMOSA • 5.00
Prosecco, Jus d'Orange, Mangue

BLOODY MARIA • 8.50
Vodka infusée au piment Chipotle, Jus de Tomato, Worcestershire Sauce, Citron Vert

VIRGIN BLOODY MARIA • 5.00
Jus de tomate, Piment, Worcestershire Sauce, Citron Vert

MULE-AN • 6.50
Litchi, Citron Vert, Ginger Beer

PIÑA VIRGINA • 6.50
Jus d'Ananas, Citron Vert, Sirop de Coco

VIRGIN-GIN MULE • 7.00
Jus de Pomme, Framboise, Citron Vert, Ginger Beer





Sunday : 11h45 - 15h00

BRUNCH



1 SAVOURY + 1 SWEET + 1 HOT DRINK + 1 COLD DRINK = 25€

TIGERMILK

SAVOURY

HUEVOS RANCHEROS • Scrambled eggs, guacamole, parmesan, pico de gallo, salsa roja, jalapeño cream, wheat tortilla ✓

AVOCADO TOAST • Sourdough bread, avocado, poached egg, roasted sweet potato, jalapeño cream, pomegranate ✓

BIG BREAKFAST QUESADILLA • Wheat tortilla, scrambled eggs, melted cheese, chipotle mayo, pico de gallo, baby spinach, cilantro ✓

AMARILLO SALMON • Smoked salmon, English muffin, Aji Amarillo, spicy cream cheese, roasted sweet potato, jalapeño cream, pomegranate

CHIMI CARNITAS BUN • Potato bun, pulled pork, slow cooked, guacamole, salsa roja, red cabbage coleslaw, fresh cilantro

SWEET

BRIOCHE PERDUE • Brioche, pain perdu style, vanilla ice cream, caramel beurre salé

PANCAKES • Maple syrup, banana, blueberries

BLONDIE • White chocolate brownie, crushed hazelnuts, caramel beurre salé, vanilla ice cream

GRANOBOWL • Yoghurt, blueberries, banana, pomegranate, granola

DULCE DE LECHE CHEESECAKE • Speculoos

COLD DRINKS

HOMEMADE ICED TEA

FLORAL INFUSION

HOMEMADE LEMONADE

HOT DRINKS

COFFEE ESPRESSO — LATTE

LONG BLACK — CAPPUCCINO

BLACK TEA • GREEN TEA • INFUSION

SPECIALS (+2€) • Chai Latte, Matcha Latte, Hazlenut Cappuccino



SPECIAL DRINKS

TIGERMILK MIMOSA • 5.00
Prosecco, Orange Juice, Mango

BLOODY MARIA • 8.50
Chipotle infused Vodka, Tomato Juice, Worcestershire Sauce, Lime

VIRGIN BLOODY MARIA • 5.00
Tomato Juice, Chili pepper, Worcestershire Sauce, Lime

MULE-AN • 6.50
Lytchee, Lime, Ginger Beer

PIÑA VIRGINA • 6.50
Pineapple Juice, Lime, Speculoos Syrup

VIRGIN-GIN MULE • 7.00
Apple Juice, Raspberry, Lime, Ginger Beer





Dimanche : 11h45 - 15h00

BRUNCH



TIGERMILK

MENU ENFANT

13.00

PETITE QUESADILLA ♡ • Tortilla de blé, triple cheese, accompagnée de patates douces

DULCE DE LECHE CHEESECAKE ♡ • Speculoos, dulce de leche. EL cheesecake.

LIMONADE YUZU • Purée de Yuzu, Pêche Blanche, Citron Vert, Eau Pétillante

