



SHARINGS

GUACAMOLE  **GF** 6.00

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 et d’huile d’olive, allez on arrête là.

ROLLING IN THE DIPS *(À partager)*  **GF** 8.00

Guacamole, Salsa Roja, Mango Pico de Gallo, un petit festival de salsas pour commencer tranquillement !

YOU’RE THE CHEESE TO MY NACHOS  **GF** 6.50

C’est l’histoire de tortillas chips de maïs qui prennent une bonne grosse louche de triple cheese sur la tête. Pico de gallo, parmesan & coriandre fraîche

..... + **guacamole (+2.00)**

TACOS *(Servis par deux)*

POLLO **GF** 6.50

Effiloché de poulet fermier cuit tout doucement, chipotle mayo pour le pimper un peu, cacahuètes pour le crunchy & pickles d’oignons rouges pour le twist. Coriandre fraîche.

SWEET & CREAMY  **GF** 6.50

Patate douce ultra fondante, crème chipotle, grenade & coriandre fraîche

CARNITAS **GF** 6.00

Aïe aïe aïe, difficile de pas en reprendre un après avoir commandé le premier. Cochon effiloché cuit toute la nuit, mango pico de gallo & coriandre fraîche.

BOWLS

EL SUPERBOWL **GF** 12.90

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

TIGERMILK

MEXICAN CEVICHERIA

ALL DISHES ARE MADE IN-HOUSE.

Our sourcing provides you with high quality products from sustainable suppliers. Every day we cook, chop and bake fresh ingredients to make sure you taste great flavours!

CEVICHE

(Side inclus)

CABO SAN CEVICHE **GF** 13.50

Églefin MSC, leche de tigre (citron, piment), combava, tomates, maïs grillé, oignons rouges, pickles, agave, coriandre fraîche

AMARILLO **GF** 14.50


Lieu jaune MSC, leche de tigre à l’aji amarillo, crème d’avocat, noisette, grenade, coriandre fraîche

TIGERMILK CEVICHE **GF** 13.90

Églefin MSC, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, pickles d’oignons rouges

TUNA 14.50

Thon Yellowfin, leche de tigre, suprêmes d’orange, oignons nouveaux, pickles, pico de gallo, noisette, coriandre fraîche

CHAMPIÑÓN  **GF** 13.00

Champignons de saison, avocat, leche de tigre classique, pickles d’oignon rouge, tomates émincées, coriandre

TIRADITO *(Side inclus)*

TIRADITO PASSION **GF** 15.50

Saumon, leche de tigre passion - miso, oignons rouges, coriandre fraîche, sésame noir

BEEF TIRADITO 15.00


Bœuf, soja, xéres, ponzu, scallions, noisette, crème chipotle, coriandre fraîche

SIDES

(pour Ceviche & Tirado)

AUBERGINE MISO GRILLÉE  **GF**

Aubergine rôtie, marinade miso et sésame

QUINOA ENSALADA **GF** 

Quinoa, concombre, tomates, sauce balsamique miel

PATATES DOUCES RÔTIES **GF**

Sauce chipotle mayo, coriandre

FRIJOLES REFRITOS

Purée de haricots rouges, feta, coriandre fraîche



QUESADILLAS

(So cheesy, things could get messy)

MI QUESA ES TU QUESA 12.90

Effiloché de poulet fermier mariné aux épices maison, triple cheese, chipotle mayo,

MÁS QUE UN QUESA  12.50

Patate douce, feta, pousses d’épinard, jeunes pousses



COCHINITA PIBIL QUESADILLA 12.90

Cohinita Pibil c’est un cochon bien bien mariné, Yucatan style, posé sur du cheese. That’s it. Mais qu’est ce que c’est bon !


DESSERTS

DULCE DE LECHE CHEESECAKE  6.00

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

CHOCORAZÓN   6.50

Fondante tarte choco pralinée, tranquillement posée sur une bonne dose de crème fouetté arrosée de caramel. Pointe de piment d’Espelette.

MARACUJA PANNA COTTA  5.50

Mignonne (pas mini) Panna au coulis de fruit de la passion

Our name comes from Leche de Tigre, or Tiger’s Milk, the mix of lime juice, chili, red onion, salt and fresh fish that gives ceviche its uniquely bright and zesty flavour.

WWW.TIGERMILKRESTAURANTS.COM

Follow us!   **@TIGERMILKRESTAURANTS**

INFOS Tigermilk est présent à Paris Sentier, à South-Pigalle, au Canal St-Martin et à Bruxelles. Nous sommes ouverts tous les jours. Tous les prix sont en Euros. Service compris. Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes.

 — Vegetarian
 — Vegan
GF — Gluten Free