



SIDES & 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 !

CEVICHITO GF 7.00

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

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)

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.

TIGERMILK

MEXICAN CANTINA

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!

PLATS

CARNITAS BURGER 13.90

Bun bien doré, porc fermier mariné puis effiloché, cuisson 10 heures, jeunes pousses, coriandre. Se ramène toujours avec ses petites grenailles rôties et sa caliente chipotle mayo.

.....+ guacamole (+2.00)

TIGERMILK CEVICHE GF 13.90

El único, le ceviche qui s'affranchit de l'acidité pour te régaler. Eglefin, Leche de tigre au lait de coco, mangues bien sucrées, grenades & coriandre fraîche. Ne sort jamais sans ses patates douces rôties ultra fondantes.

EL SUPERBOWL GF 12.90

Celui que tu mets dans la balance à chaque fois avant de te décider ! Saumon frais mariné, mangue bien sucrée, edamame, oignons frits croustillants & coriandre - Le No Brainer.

FRIDA CALOR GF 12.00

Ouuh qué calor! Une quino bien balancée, grenades pour la touche sucrée, feta, sauce miel balsa et toujours servie avec une belle boule de guac ! Aji Amarillo & coriandre



MI QUESA ES TU QUESA 12.90

Quesadilla, effiloché de poulet fermier mariné aux épices maison, avocat, triple cheese, chipotle mayo, jeunes pousses

I'M ON A DATE QUESADILLA 12.50

Du cheese et encore du cheese. On a quand même calé dedans des petits légumes de saison grillés au four tous les matins, le tout accompagné d'une belle salade de jeunes pousses & grenades

ASADOS

CARNE ASADA GF 15.90

Black Angus mariné nappé d'une sauce chimichurri, accompagné de nos petits légumes rôtis arrosés de sirop d'agave.

CHULE CONMIGO (pour 3) GF 22.90 /pers.

Côte de bœuf, 100% grass-fed 24 mois, élevé en plein air, trio de sauces (chimichurri, pico de gallo, chipotle mayo), patates douces et légumes rôtis

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

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

Celui que tu peux sous estimer, à tort, vis à vis de ses deux potes carnassiers. 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. Un aller simple pour la Condesa.

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 fouettée arrosée de caramel. Pointe de piment d'Espelette.

MARACUJA PANNA COTTA 5.50

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

