



TACOS

(Servis par deux)

POLLO GF 6.00

Effiloché de poulet fermier, cacahuètes, coriandre fraîche, spicy mayo

BAJA GF 5.50

Églefin croustillant MSC, coleslaw de chou rouge au piment chipotle, crème poivrée

SWEET & CREAMY V GF 5.50

Tacos de patate douce, sauce crémeuse, grenade, coriandre fraîche

CARNITAS GF 7.00

Carnitas (effiloché de porc fermier mariné), mélange d'épices maison, coriandre, salsa verde, pico de gallo

TUNA TOSTADA GF 5.50

Galette crispy, crudo de thon, avocat, sauce soja-miel, citron vert, coriandre

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 11.90

Burger de porc fermier mariné effiloché, cuisson 10 heures, chipotle coleslaw, coriandre, pommes de terre grenaille rôties

TIGERMILK CEVICHE GF 12.50

Églefin MSC, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, pickles d'oignon rouge, patates douces rôties

EL SUPERBOWL GF 11.90

Saumon mariné, avocat, mangue, edamame, onion crisps, riz vinaigré, coriandre fraîche

FRIDA CALOR V GF 11.90

Ensalada de quinoa, avocat, feta, jeunes pousses croquantes, chou rouge, sauce miel-balsamique

PABLO ESCOBOWL GF 12.00

Carnitas (effiloché de porc fermier mariné, cuisson 10 heures), riz mexicain, coleslaw de chou rouge au piment chipotle



ASADO

CARNE ASADA GF 14.90

Black Angus mariné, chimichurri, légumes rôtis, sirop d'agave

CHULE CONMIGO (pour 3) GF 22.00 /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

QUESADILLAS

MI QUESA ES TU QUESA 12.00

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

I'M ON A DATE QUESADILLA V 11.50

Triple cheese, avocat, légumes rôtis aux épices maison, chipotle mayo, jeunes pousses

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 ouvert tous les jours. Tous les prix sont en Euros. Service compris. Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes.

V — Vegetarian
V — Vegan
GF — Gluten Free

SIDES & SHARING

GUACAMOLE V GF 5.50

Avocat écrasé à la demande, citron, oignons rouges, tortilla chips

ROLLING IN THE DIPS (À partager) V GF 8.00

Guacamole, pico de gallo, salsa verde, mango sauce, tortilla chips

CABO SAN CEVICHE GF 6.90

Églefin MSC, leche de tigre (citron, piment), tomates séchées, maïs soufflé, coriandre fraîche

QUESO FUNDIDO (À partager) V GF 8.50

Fondue mexicaine, Beaufort, Emmental, Cheddar, chorizo, jalapeños, tortilla chips

YOU'RE THE CHEESE TO MY NACHOS V GF 5.50

Triple cheese, pico de gallo, tortilla chips de maïs, coriandre fraîche

..... + guacamole (+2.00)

DESSERTS

BANOFFEE CHEESECAKE V 5.50

Banane, speculoos, crème caramel

CHOCO LOCO (Pas à partager) V 4.50

Juste le coulant du mi-cuit Piment chipotle

MARGARITA LIME PIE V 4.50

Tarte au citron, pointe de tequila, sablé

DULCE DE LECHE CHURROS V 5.00

Churros maison, dulce de leche



TACOS

(Servis par deux)

POLLO GF 6.00

Effiloché de poulet fermier, cacahuètes, coriandre fraîche, spicy mayo

BAJA GF 5.50

Églefin croustillant MSC, coleslaw de chou rouge au piment chipotle, crème poivrée

SWEET & CREAMY V GF 5.50

Tacos de patate douce, sauce crémeuse, grenade, coriandre fraîche

CARNITAS GF 7.00

Carnitas (effiloché de porc fermier mariné), mélange d'épices maison, coriandre, salsa verde, pico de gallo

TUNA TOSTADA GF 5.50

Galette crispy, crudo de thon, avocat, sauce soja-miel, citron vert, coriandre

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 11.90

Burger de porc fermier mariné effiloché, cuisson 10 heures, chipotle coleslaw, coriandre, pommes de terre grenaille rôties

TIGERMILK CEVICHE GF 12.50

Églefin MSC, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, pickles d'oignon rouge, patates douces rôties

EL SUPERBOWL GF 11.90

Saumon mariné, avocat, mangue, edamame, onion crisps, riz vinaigré, coriandre fraîche

FRIDA CALOR V GF 11.90

Ensalada de quinoa, avocat, feta, jeunes pousses croquantes, chou rouge, sauce miel-balsamique

PABLO ESCOBOWL GF 12.00

Carnitas (effiloché de porc fermier mariné, cuisson 10 heures), riz mexicain, coleslaw de chou rouge au piment chipotle



ASADO

CARNE ASADA GF 14.90

Black Angus mariné, chimichurri, légumes rôtis, sirop d'agave

CHULE CONMIGO (pour 3) GF 22.00 /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

QUESADILLAS

MI QUESA ES TU QUESA 12.00

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

I'M ON A DATE QUESADILLA V 11.50

Triple cheese, avocat, légumes rôtis aux épices maison, chipotle mayo, jeunes pousses

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 ouvert tous les jours. Tous les prix sont en Euros. Service compris. Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes.

V — Vegetarian
V — Vegan
GF — Gluten Free

SIDES & SHARING

GUACAMOLE V GF 5.00

Avocat écrasé à la demande, citron, oignons rouges, tortilla chips

ROLLING IN THE DIPS (À partager) V GF 8.00

Guacamole, pico de gallo, salsa verde, mango sauce, tortilla chips

CABO SAN CEVICHE GF 6.90

Églefin MSC, leche de tigre (citron, piment), tomates séchées, maïs soufflé, coriandre fraîche

QUESO FUNDIDO V GF 7.00

Fondue mexicaine, Beaufort, Emmental, Cheddar, chorizo, jalapeños, tortilla chips

YOU'RE THE CHEESE TO MY NACHOS V GF 5.50

Triple cheese, pico de gallo, tortilla chips de maïs, coriandre fraîche

..... + guacamole (+2.00)

DESSERTS

BANOFFEE CHEESECAKE V 5.50

Banane, speculoos, crème caramel

CHOCO LOCO (Pas à partager) V 4.50

Juste le coulant du mi-cuit
Piment chipotle

MARGARITA LIME PIE V 4.50

Tarte au citron, pointe de tequila, sablé

DULCE DE LECHE CHURROS V 5.00

Churros maison, dulce de leche