



BOISSONS

VINS
ROUGE
BLANC
CHAMPAGNE
COCKTAILS
MEZCAL
PISCO
MARGARITA
PALOMA
GIN TONIC
SPRITZ
CAÍPIRINHA
BIÈRES
THÉ
JUS
CAFÉ
EXPRESSO
ALLONGÉ
LATTE
CAPPUCCINO
EAU
PLATE
GAZEUSE

VINS

ROUGE



Côtes-du-Rhône

Gourmandise, Montine - 2018

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 !

4€

16€

Valencia

La Peña, Bodegas el Angosto - 2018

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

4€

17€

Malbec

Alto Sur, Argentine - 2017

Terroir viticole situé à 1300m d'altitude qui bénéficie d'une forte amplitude thermique, permettant une maturation optimale du raisin. Une approche plus fraîche du cépage Malbec !

4.5€

19.5€

Carmenere

Mapu Reserva, Chili - 2018

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.

4.5€

18€

Murcie

Alceno (Biodynamique) - 2018

Cultivé en Biodynamie sur une petite parcelle très ensoleillée de deux hectares, ce vin vous offrira une belle rondeur et un final surprenant de longueur.

5€

20€

Crozes Hermitage

Coeur de Clairemont - 2017

Cépage cultivé sur les terrasses alluvionnaires du Rhône. La phase de macération qui dure 3 semaines favorise une belle structure tannique - un superbe Syrah plein de caractère.

-

23€

Hauts Côtes de Nuit

Belle Canaille, Aegerter - 2018

Les vignes sont plantées sur les terrasses à 400m d'altitude et offrent à ce bourgogne une saveur franche et ferme typique de l'appellation.

-

27€

BLANC



Côtes de Gascogne

Pellehaut - 2018

4€

15€

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 (Bio) - 2018

4.5€

18€

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.

Chablis

Domaine du Chardonnay - 2018

-

26€

Longue fermentation de 18 mois en fût de chêne pour ce Chablis récolté sur un long coteau de 9 hectares. Un vin ample nous offrant en finale une pointe d'acidité typique de l'appellation.

ROSÉ



Camargue

Dune, Gris de Gris - 2018

4€

15€

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.

Côtes-de-Provence

Minuty - 2018

-

22.5€

Sélection rigoureuse des meilleurs terroirs de Provence pour assembler ce vin qui nous offre une belle fraîcheur acidulée.

CHAMPAGNE

Delamotte

Champagne Brut

-

50€

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



LA MEZCALERIA

MEZCAL



30mL



150mL

Mezcal Unión Espadin Y Cirial	5.5€	22€
<p>Terreux, végétal et fumé - une fabrication dans le plus grand respect des traditions artisanales et de l'environnement.</p> <p>Avec des programmes de reforestation massif de l'agave et d'utilisation durable des ressources, aucun doute que Mezcal Unión soit aujourd'hui l'une des marques les plus respectées au niveau mondial.</p>		
Mezcal Koch Espadin	6€	28€
<p>Des herbes, des épices et un côté iodé - un mélange d'arômes légèrement pimenté, de quoi être transporté tout droit dans l'état de Oaxaca, là où est exclusivement produit le Koch El Mezcal.</p> <p>La coopérative, de plus de 45 producteurs artisanaux, innove sans cesse en matière de traitement des déchets, de la gestion de l'eau et d'une rémunération plus justes pour les communautés.</p>		
Mezcal Koch Mexicano	9€	-
<p>Plus puissant, plus riche, le tout avec de petites notes de poivrons grillés. Autre référence de la gamme Koch El Mezcal.</p>		
Neta Bicuixe	10€	-
<p>Atypique dans ses arômes, à la fois minéral, fruité et mentholé - le Neta Bicuixe se rapproche d'une eau de vie qui, de son unique lieu de production dirigé par la communauté de Logoche (Oaxaca) a désormais fait son chemin jusqu'aux plus belles tables du monde.</p>		
Vida del Maguey	7€	-
El Seniorio	6€	29€
Hacienda de Chihuahua	5€	24€

QU'EST-CE QUE LE MEZCAL ?

Le mot “Mezcal” vient du nahuatl, la langue originelle des Aztèques. Dérivé des mots *melt* (maguey ou agave) et *ixcalli* (fournée), il signifie “agave rôti dans un four souterrain”.

A l'inverse de la Tequila, qui utilise des technologies de fabrication industrielles, le Mezcal est produit avec des méthodes de production artisanales. Tequila et Mezcal diffèrent également par leur terroir d'origine : le Mezcal peut provenir de 12 espèces d'agaves différentes, d'environnements différents, quand la Tequila provient d'une unique espèce domestiquée.

Le Mezcal est une “boisson-totem” qui accompagne de nombreux moments de la vie des Mexicains.

TEQUILA



30mL



150mL

Vencidad Blanco

4.5€

22€

A mi-chemin entre le crémeux et le poivré, avec des notes d'agrumes en petit plus. La Vencidad est une marque créée par la distillerie Leyros (région de Jalisco) et la ville de Tequila. Du 100% agave bleue, cultivé sur sol 100% volcanique, 100% de plaisir.

G4 Blanco

6€

35€

Végétale, racinaire et lactique. Si les mots pour la décrire paraissent complexes, cette tequila a pour origine une volonté de retour à une production simple, artisanale. Le créateur de cette gamme, plebiscitée dans le monde entier, a ainsi développé ses propres systèmes de broyage des agaves ainsi que ses fours de cuisson.

G4 Anejo

7€

-

Plus épicée, légèrement vanillée et boisée. Une autre signature de la Distillerie El Pandillo qui éveille encore plus les sens.

Altos Blanco

5€

30€

RHUM

Diplomatico Reserva Exclusiva

6€

35€

Rum Teresa Santa

8€

-

El Destilado Rum Fermented Oaxaca

5.5€

30€

AUTRES ALCOOLS

Apostoles Gin

5€

-

COCKTAILS

Para Todo Mal, Spritz Mezcal

(Para todo bien, también...)

Cap Mattei Blanc, Mezcal Union,
Prosecco, Sirop de Mandarine,
Citron Vert

Pétillant, Fumé, Frais



9.5€

Margarita Azteca

Tequila, Triple Sec, Hibiscus,
Citron Vert

Frais, Puissant, Latin



7€

CaïpiCabana

Cachaça, Citron Vert,
Menthe, Sucre de canne

Puissant, Sucré, Estival



6.5€

Caïpi Grande

Cachaça, Citron Vert,
Menthe, Sucre de canne

Pichet de Caïpirinha, A Partager



24€

Tulum Mule

Tequila, Ginger Beer, Citron Vert,
Piment, Cannelle

Spicy, Rafrâchissant, Pétillant



7€

Frozen Oaxacan Margarita

Tequila, Triple Sec, Ananas, Passion,
Agave, Citron Vert



7.5€

Tropical, Frais, Fruité

Paloma Caliente

Tequila, Ananas, Hibiscus,
Citron Vert



7€

Doux, Fruité, Rond

Tigermilk Spritz

Aperol, Prosecco, Purée de Yuzu,
Soda Water



7.5€

Apéritif, Pétillant, Festif

Mi Sueño Sour

Tequila, Rhum, Orange Passion, Blanc
d'oeuf, Citron Vert, Sirop de Lavande



8€

Acidulé, Doux, Rond



COCKTAILS SANS ALCOOL

Bonito Bonito Jus de fraise, Jus de Pomme et Gingembre, Citron		5.5€
Régénérant, Fruité Intense, Un Délice		
Virgin Gin Gin Mule Purée de Mangue, Ginger Beer, Citron Vert		6€
Pétillant, Exotique		
Palomita Ananas, Sirop d'Hibiscus, Citron Vert		5.5€
Fruité, Doux		
Limonade Mandarine Maison Cordial Mandarine, Citron Vert, Soda Water		4€
Frais, Agrumes, Légèrement pétillant		

SOFT

Thé Glacé Maison Thé Noir, Sirop de Gingembre	3.5€
Infusion Florale Glacée Thé aux Roses	3.5€
Jus de fruits	3.5€
Coca Cola & Coca Zero	3.5€
Aguas Frescas	3.5€



BIÈRES

BIÈRE
PRESSION

San Miguel	2.9€ 25cL	4.9€ 50cL
-------------------	---------------------	---------------------

Michelada Bière, citron vert, piment, jus de tomate, sel	4€ 25cL
--	-------------------

Cubana Bière, citron vert, piment, sel	4€ 25cL
--	-------------------

BIÈRE BOUTEILLE

MAMITA by Tigermilk Blanche 4.5° Bière artisanale brassée à Paris	4€ 33cL
---	-------------------

PAPI CHULO by Tigermilk Indian Pale Ale 6° Bière artisanale brassée à Paris	4€ 33cL
---	-------------------

Bière mexicaine du moment	6€ 33cL
----------------------------------	-------------------

CAFÉ

Expresso	1.9€
Allongé	2€
Latte	3€
Cappuccino	3.5€

THÉ & INFUSIONS

Thé noir, vert, infusions (bio)	2.5€
Maté (bio)	2.5€
Chai Latte	3.5€

EAU

Eau plate	2.5€
Eau gazeuse	2.5€





TIGERMILKRESTAURANTS.COM

TIGERMILKRESTAURANTS.COM