


# SHARINGS

**GUACAMOLE**  **GF** 5.50  
Avocat écrasé à la demande, citron, oignons rouges, tortilla chips

**ROLLING IN THE DIPS** (À partager)  **GF** 8.00  
Guacamole, pico de gallo, salsa verde, mango sauce, tortilla chips

**YOU'RE THE CHEESE TO MY NACHOS**  **GF** 5.50  
Cheddar dip, pico de gallo, tortilla chips coriandre fraîche  
..... + **guacamole (+2.00)**

# TACOS

(Servis par deux)

**POLLO** **GF** 6.00  
Effiloché de poulet fermier, cacahuètes, coriandre fraîche, spicy mayo

**BARBACOA** **GF** 6.50  
Boeuf mariné effiloché, oignons, salsa verde, pickles, coriandre fraîche

**SWEET & CREAMY**  **GF** 5.50  
Tacos de patate douce, sauce crémeuse, grenade, coriandre fraîche

**CARNITAS** **GF** 6.00  
Carnitas (effiloché de porc fermier mariné), mélange d'épices maison, coriandre, chipotle mayo, mango salsa

# BOWLS

**EL SUPERBOWL** **GF** 12.50  
Saumon mariné, avocat, mangue, edamame, onion crisps, riz vinaigré, coriandre fraîche

# 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** 12.50  
Églefin MSC, leche de tigre (citron, piment), combava, tomates, maïs grillé, oignons rouges, pickles, agave, coriandre fraîche

**AMARILLO** **GF** 12.00  
Lieu jaune MSC, leche de tigre à l'aji amarillo, crème d'avocat, noisette, grenade, coriandre fraîche

**TIGERMILK CEVICHE** **GF** 12.50  
Églefin MSC, leche de tigre au lait de coco, mangue, grenade, coriandre fraîche, pickles d'oignons rouges

**TUNA** **GF** 13.50  
Thon Yellowfin, leche de tigre, suprêmes d'orange, oignons nouveaux, pickles, pico de gallo, coriandre fraîche

**CHAMPIÑÓN**  **GF** 11.90  
Champignons de saison, avocat, leche de tigre classique, pickles d'oignon

# TIRADITO

(Side inclus)


**TIRADITO PASSION** **GF** 13.00  
Saumon, leche de tigre passion - miso, oignons rouges, coriandre fraîche, sésame noir

**BEEF TIRADITO** **GF** 12.50  
Bœuf, soja, xéres, ponzu, scallions, oignons crispy, coriandre fraîche

# SIDES

(for Ceviche & Tirado)

**AUBERGINE MISO GRILLÉE**   
Aubergine rôtie, marinade miso et sésame



**QUINOA ENSALADA** **GF**   
Quinoa, concombre, tomates, sauce balsamique miel

**PATATES DOUCES RÔTIÉS** **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** 12.50  
Effiloché de poulet fermier mariné aux épices maison, triple cheese, chipotle mayo,  
**MÁS QUE UN QUESA**  11.50  
Patate douce, feta, pousses d'épinard, jeunes pousses  
**COCHINITA PIBIL QUESADILLA**  11.90  
Porc fermier mariné effiloché, cheddar, mozzarella, crème chipotle, jeunes pousses


# DESSERTS

**DULCE DE LECHE CHEESECAKE**  5.50  
Speculoos  
**CHOCORAZÓN**  5.00  
Tarte au chocolat fondant, piment d'espelette, pointe de sel, pralines  
**MARACUJA PANACOTTA**  5.00  
Fruits 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 ouvert 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