

# TIGR.

— Romain Benjamin et Alexandre

S  
U  
S  
H  
I  
S

<b>California Thon</b>	<b>14</b>
<i>Foie gras, figue</i>	
<b>California Saumon</b>	<b>14</b>
<i>Avocat et oeuf de saumon</i>	
<b>Maki frit panko</b>	<b>12</b>
<i>Saumon et concombre</i>	
<b>Maki thon</b>	<b>12</b>
<i>Thon cuit, avocat, crème citronnée</i>	
<b>Nigiri 4/8 pièces</b>	<b>9/18</b>
<i>Thon, saumon, crevettes ou assortiment</i>	
<b>Sashimi 6/12 pièces</b>	<b>9/18</b>
<i>Saumon, thon, ou assortiment</i>	
<b>Assortiment 16 pièces</b>	<b>25</b>
<i>Maki thon cuit, california saumon, nigiri saumon et thon, sashimi saumon</i>	

<b>Ebi Fry 4/8 pièces</b>	<b>8/15</b>
<i>Crevettes panées japonaises - sauce aigre douce</i>	
<b>Bouchées Vapeur</b>	<b>12</b>
<i>Assortiment de 6 pièces au porc et à la crevette</i>	
<b>Nems au Poulet 3/6 pièces</b>	<b>8/15</b>
<i>Sucrine, menthe et sauce maison</i>	
<b>Poulet Dakgangjeong 4/8 pièces</b>	<b>8/15</b>
<i>Poulet frit coréen épicé</i>	
<b>Moroccan Tacos 3/6 pièces</b>	<b>9/17</b>
<i>Avocat, oignon rouge, yaourt au sumac, citron vert</i>	

# STARTERS

## LES MENUS

<b>Menu Tigrou</b>	<b>12</b>
<i>Plat, Dessert et sirop au choix</i>	
<b>Plat</b>	
<i>Viande/Poisson</i>	
<b>Dessert</b>	
<i>Salade de fruits ou sorbet mangue</i>	

<b>Menu Déjeuner</b>	
<i>du mardi au vendredi</i>	
<i>Entrée - Plat</i>	<b>19</b>
<i>Plat - Dessert</i>	<b>19</b>
<i>Entrée - Plat - Dessert</i>	<b>22</b>

**Menu Découverte** 35  
soir et weekend du mardi au  
samedi  
Entrée - Plat - Dessert

ENTRÉES

<b>Velouté de shiitake</b>		<b>8</b>
<i>Oeuf parfait, sésame et crackers</i>		
<b>Gua Bao</b>		<b>10</b>
<i>Porc effiloché, sauce hoisin, mayo spicy, pickles oignon rouge, coriandre</i>		
<b>Gyozas au poulet</b>		<b>9</b>
<i>Raviolis japonais, bouillon dashi</i>		
<b>Foie Gras mi cuit</b>		<b>15</b>
<i>Saké, cinq épices, chutney de figue</i>		

<b>Chow mein</b>	18
<i>Nouilles de blé sautées, légumes croquants et pousse de soja (sup poulet ou poisson +5)</i>	
<b>Ramen poulet ou poisson</b>	21
<i>Bouillon paitan, nouilles de blé, oeuf mollet, légumes</i>	
<b>Cabillaud</b>	24
<i>Cuit vapeur sur un lit de julienne asiatique et bouillon thaï à la citronnelle</i>	
<b>Poulpe</b>	22
<i>Tentacule de poulpe, sauce aigre douce et mousseline de panais au sésame</i>	

# PLATS

## LE COIN DU BOUCHER

<b>Côte de Boeuf Simmental</b>	<b>41</b>
<i>Boeuf Simmental, à partager, environ 1kg - garniture et sauce au choix (Origine Allemagne)</i>	<i>/pers</i>

Garnitures	Sauces
<i>Pommes de terre sautées et champignons persillés, légumes croquant, nouilles de blé, Riz vinaigré</i>	<i>Tigr. , jus de veau beurre maître d'hôtel au miso rouge</i>

<b>Côte de porc</b>	23
<i>Laquée au miso, cuisson basse température, patate douce, pak choï et shiitake</i>	
<b>Larmes du Tigr. 🌶️</b>	24
<i>Faux filet (200g), sauce tigr. pimentée, pommes de terres sautées et champignons persillés (Origine france)</i>	
<b>Côte de Veau</b>	29
<i>Environ 350g, beurre maître d'hôtel au miso rouge - garniture au choix (Origine France)</i>	

C O C K T A I L S	COCKTAILS SIGNATURES			VIN AU VERRE 12 CL		
	Red Porn Martini 11			ROSE		
	Vodka, purée de cassis, liqueur cerise, citron vert			Tigre, AOP Faugeres 6 Côte de Provence AOP 7		
	Spicy margarita 11			Château des Anduzes Château Maïme		
	Tequila au piment oiseau, cointreau, jus de pamplemousse			BLANC		
	Clémentini 11			Côte de Provence AOP 7 Chenin AOP 6		
	Gin, sirop de châtaigne, jus de clémentine, purée de corossol			Château Maïme Domaine des Matines		
	Pistachio 11			«Vo» Moelleux 6 Sancerre Blanc 9		
	Rhum, framboise, crème de pistache, sirop mirabelle			Domaine des Matines Domaine Vacheron		
	French Mojito 11			ROUGE		
Cognac, cointreau, citron vert, sucre, menthe, ginger beer			Bordeaux AOC 5 Fitou AOP 6			
Tiki Goya (sans alcool) 8			Château Haut Roudier Château La Grange			
jus de goyave, sirop de cannelle, jus de citron, jus d'ananas			Saumur Rouge AOP 6 Anjou Rouge AOC 6			
Golden Purple (sans alcool) 8			Domaine des Matines Sagesse des sols			
purée de pomme, sirop de violette, eau pétillante			Haute Côte de Beaune 8 Côte du Rhône AOC 8			
AOC domaine Henri Lacroix			Domaine Paul Saladin			
COCKTAILS CLASSIQUES						
Pornstar Martini 9			Pina Colada 9			
Expresso Martini 9			Mai Tai 9			
FROIDES						
Coca Cola 33 cl, Coca Cola Zéro 33cl, Orangina 25cl			4.5			
Sirop à l'eau 25cl			3.5			
Ginger Beer 25cl			5			
Limonade/ Limonade mojito 25cl			4/5,5			
Diabolo 25cl			4.5			
Jus de fruits patrick Font 25cl			5.5			
Thé glacé du moment 25cl			5.5			
Badoit rouge 33cl			4.5			
Badoit 75cl			6.5			
Evian 75cl						
( +supp tranche citron 0.5 )						
BIERES BOUTEILLES						
Asahi 33cl			6			
Hiraki au saké 33cl			6			
Pink Sun Ipa/Lager			6			
(sans alcool)						
WHISKYS 4CL						
Monkey Shoulder			7.5			
Écosse						
Kujira			9			
Japon						
Lindores abbey			12			
Écosse						
Fontagard			11			
France						
Stauning Rye			16			
Danemark						
Port Charlotte 10 ans			17			
Écosse						
Fontagard Tourbé			12			
France						
COGNACS ET ARMAGNAC 4CL						
Chateau Arton Haut armagnac			12			
VSOP Remy Martin VSOP			12			
Remy Martin X0			29			