

# TIGR.

chez Tigr., nous fusionnons tradition asiatique et créativité contemporaine pour offrir une expérience culinaire inédite. Notre ambition est de surprendre vos papilles avec des saveurs audacieuses, tout en privilégiant des produits locaux et responsables. Chaque plat est une invitation au voyage, servi dans une ambiance chaleureuse et festive.

— Romain Benjamin et Alexandre

## MIDI & SOIR

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

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

## LES MENUS

Menu Tigrou	12	Menu Déjeuner		Menu Découverte	35
Plat, Dessert et sirop au choix		du mardi au vendredi		soir et weekend du mardi au samedi	
Plat		Entrée - Plat	19	Entrée - Plat - Dessert	
Viande/Poisson		Plat - Dessert	19		
Dessert		Entrée - Plat - Dessert	22		
Salade de fruits ou sorbet mangue					

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

## LE COIN DU BOUCHER

Côte de Boeuf Simmental	41
Boeuf Simmental, à partager, environ 1kg - garniture et sauce au choix (Origine Allemagne)	/pers
Garnitures	
Pommes de terre sautées et champignons persillés, légumes croquant, nouilles de blé, Riz vinaigré	

PLATS	Chow mein	18
	Nouilles de blé sautées, légumes croquants et pousses de soja (sup poulet ou poisson +5)	
	Ramen poulet ou poisson	21
	Bouillon paitan, nouilles de blé, oeuf mollet, légumes	
	Cabillaud	24
	Cuit vapeur sur un lit de julienne asiatique et bouillon thaï à la citronnelle	
	Poulpe	22
	Tentacule de poulpe, sauce aigre douce et mousseline de panais au sésame	
	Côte de porc	23
	Laquée au miso, cuisson basse température, patate douce, pak choï et shiitake	
	Larmes du Tigr.	24
	Faux filet (200g), sauce tigr. pimentée, pommes de terres sautées et champignons persillés (Origine france)	
	Côte de Veau	29
	Environ 350g, beurre maître d'hôtel au miso rouge - garniture au choix (Origine France)	

### COCKTAILS SIGNATURES

<b>Red Porn Martini</b>	<b>11</b>
Vodka, purée de cassis, liqueur cerise, citron vert	
<b>Spicy margarita</b>	<b>11</b>
Tequila au piment oiseau, cointreau, jus de pamplemousse	
<b>Clémentini</b>	<b>11</b>
Gin, sirop de châtaigne, jus de clémentine, purée de corossol	
<b>Pistachio</b>	<b>11</b>
Rhum, framboise, crème de pistache, sirop mirabelle	
<b>French Mojito</b>	<b>11</b>
Cognac, cointreau, citron vert, sucre, menthe, ginger beer	
<b>Tiki Goya</b> (sans alcool)	<b>8</b>
jus de goyave, sirop de cannelle, jus de citron, jus d'ananas	
<b>Golden Purple</b> (sans alcool)	<b>8</b>
purée de pomme, sirop de violette, eau pétillante	

### COCKTAILS CLASSIQUES

<b>Pornstar Martini</b> 9	<b>Pina Colada</b> 9
<b>Expresso Martini</b> 9	<b>Mai Tai</b> 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)	6

### BIERES BOUTEILLES

<b>Asahi</b> 33cl	6
<b>Hiraki au saké</b> 33cl	6
<b>Pink Sun Ipa/Lager</b> (sans alcool)	6

### WHISKYS 4CL

<b>Monkey Shoulder</b> Écosse	7.5
<b>Kujira</b> Japon	9
<b>Lindores abbey</b> Écosse	12
<b>Fontagard</b> France	11
<b>Stauning Rye</b> Danemark	16
<b>Port Charlotte 10 ans</b> Écosse	17
<b>Fontagard Tourbé</b> France	12

### COGNACS ET ARMAGNAC 4CL

<b>Chateau Arton Haut armagnac</b>	12
<b>VSOP Remy Martin VSOP</b>	12
<b>Remy Martin XO</b>	29

### VIN AU VERRE 12 CL

<b>ROSE</b>	
<b>Tigre, AOP Faugeres</b>	6
<b>BLANC</b>	
<b>Côte de Provence AOP</b>	7
Château des Anduzes	
<b>Chenin AOP</b>	6
Château Maïme	
<b>«Vo» Moelleux</b>	6
Domaine des Matines	
<b>Sancerre Blanc</b>	9
Domaine Vacheron	
<b>ROUGE</b>	
<b>Bordeaux AOC</b>	5
Château Haut Roudier	
<b>Fitou AOP</b>	6
Château La Grange	
<b>Saumur Rouge AOP</b>	6
Domaine des Matines	
<b>Anjou Rouge AOC</b>	6
Sagesse des sols	
<b>Haute Côte de Beaune</b>	8
AOC domaine Henri Lacroix	
<b>Côte du Rhône AOC</b>	8
Domaine Paul Saladin	

<b>Coupe de Crémant de Loire</b>	6
Domaine des Matines	
<b>Coupe de Champagne Besserat de Bellefon</b>	12
Besserat de Bellefon	
<b>Crémant de Loire</b>	33
Domaine des Matines	
<b>Champagne Besserat de Bellefon</b>	70
Cuvée bleu brut	
<b>Champagne Drappier</b>	85
Blanc de Blanc	
<b>Champagne Drappier Rosé</b>	85
rosé de saignée	

<b>APÉRITIFS</b>	
<b>Kir classique</b>	5.5
Spritz/Hugo Spritz	8.5
<b>Kir Pétillant</b>	6.5
Moscow/London Mule	8
<b>Ricard 4cl</b>	5
Loburg 25/50cl	4,5/8
<b>Martini 6cl</b>	6
Goose IPA 25/50cl	5/9
<b>Négroni 6cl</b>	8

<b>GINS 4CL</b>	
<b>Monkey 47</b>	10
Allemagne	
<b>Oasium (hendrick's)</b>	9
Écosse	
<b>Linde &amp; Lime</b>	9
Écosse	
+ tonic 1,5	
Pamplemousse, classique, concombre	
<b>Okinawa</b>	11
japon	

<b>RHUMS 4CL</b>	
<b>Novo Fogo cachaca</b>	7.5
Brésil	
<b>Asia pacific XO</b>	13
Indonésie et fidji	
<b>La Hechicera</b>	9
Colombie	
<b>Zaka</b>	10
ile maurice	
<b>Rhum Sampan</b>	11
Vietnam	
<b>Roble Extra anejo 8 ans</b>	12
Venezuela	

<b>TÉQUILAS 4CL</b>	
<b>Téquila Altos Blanco</b>	9
Mezcal Amaras	11