

# 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 U S H I S	<b>Maki Frit</b>	14
	<i>Saumon, cream cheese, guacamole, tabasco</i>	
	<b>Spicy California 🌶️</b>	14
	<i>Thon cru, concombre, gel de piment, shiso, kimchi</i>	
	<b>Beef California</b>	14
	<i>Boeuf grillé, teriyaki, échalotes frits, cream cheese</i>	
	<b>Veggie Spring roll 🌿</b>	12
<i>Galette de riz, laitue, carotte, concombre, herbes fraîches</i>		
<b>Nigiri 4/8pièces</b>	9/18	
<i>Thon, saumon cru ou grillé a la flamme</i>		
<b>Sashimi 6/12 pièces</b>	9/18	
<i>Saumon, thon, bar ou assortiment</i>		
<b>Assortiment 16 pièces</b>	25	
<i>Maki frit, beef california, veggie spring roll, nigiri saumon cru et cuit</i>		

<b>Yakitori poulet 4 pièces</b>	12
<i>Petites brochettes japonaises, sauce teriyaki et sésame</i>	
<b>Bouchées Vapeur</b>	10
<i>Assortiment de 4 pièces au porc et à la crevette</i>	
<b>Poulet Dakgangjeong 6 pièces 🌶️</b>	12
<i>Poulet frit coréen épicé</i>	
<b>Tuna Pizza</b>	10
<i>Galette tacos, guacamole, thon cru, crème citron, sésame, coriandre</i>	

S  
T  
A  
R  
T  
E  
R  
S

## LES MENUS

<b>Menu Tigrou</b>	12
<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>	
<b>Entrée - Plat</b>	19
<b>Plat - Dessert</b>	19
<b>Entrée - Plat - Dessert</b>	22

<b>Menu Découverte</b>	35
<i>soir et weekend du mardi au samedi</i>	
<b>Entrée - Plat - Dessert</b>	

E N T R É E S	<b>Nems au porc</b>	9
	<i>Trois nems au porc fait maison, laitue, menthe et sauce maison</i>	
	<b>Carpaccio de bar</b>	14
<i>Huile d'aneth, citron vert, kiwi et pickles de graine de moutarde</i>		
<b>Salade de papaye verte 🌿🌶️</b>	10	
<i>Papaye verte, carotte, basilic thaï et cacahuètes</i>		

<b>Chow mein 🌿</b>	18
<i>Nouilles de blé sautées, légumes croquants et pousses de soja (sup poulet ou poisson +5)</i>	
<b>Ramen porc chashu ou poisson</b>	21
<i>Bouillon paitan, nouilles de blé, oeuf mollet, pousses de bambou</i>	
<b>Tartare de bar</b>	23
<i>Bar sauvage cru, orange, curcuma, poivre de timut, huile d'olive, servi avec du riz vinaigré</i>	
<b>Pavé de thon</b>	23
<i>Crème de petits pois, poêlé de légumes verts de saison et riz vénéré</i>	
<b>Tiger Burger</b>	22
<i>Steak haché de boeuf français, pain brioché au sésame maison, aioli, shiso, kimchi, échalotes frits et pommes allumettes</i>	
<b>Larmes du Tigr. 🌶️</b>	25
<i>Faux filet de boeuf, sauce tigr. pimentée, pommes pailles (Origine france)</i>	

P  
L  
A  
T  
S

### L'ARDOISE DU CHEF

Découvrez nos suggestions et pièces du boucher

## COCKTAILS SIGNATURES

<b>Barbarios</b>	11
<i>Vodka, figue de barbarie, jus de litchi, jasmin, citron vert</i>	
<b>Spicy margarita</b>	11
<i>Tequila au piment oiseau, cointreau, jus de pamplemousse</i>	
<b>Purple Tigr.</b>	11
<i>Gin, sirop d'épices, sirop de citronnelle, citron vert, ginger beer</i>	
<b>Yuzu spice baby</b>	11
<i>Rhum infusé au romarin, jus de pomme et poire, cumin, yuzu</i>	
<b>Rio bangkok</b>	11
<i>Cachaça, mangue, gingembre, basilic, liqueur de vanille</i>	
<b>Free Marga</b> (sans alcool)	8
<i>Téquila et triple sec sans alcool, sirop de gingembre, citron vert</i>	
<b>Basil'boom</b> (sans alcool)	8
<i>Purée de fraise, nectar d'abricot, citron vert et basilic thaï</i>	

## COCKTAILS CLASSIQUES

<b>Pornstar Martini</b> 9	<b>Cointreaupolitain</b> 9
<b>Expresso Martini</b> 9	<b>Paloma</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	
<i>(+supp tranche citron 0.5)</i>	

## BIERES

Asahi 33cl 6	Goose IPA 25/50cl 5/9
Hikari au saké 33cl 6	Stella 25/50cl 4,5/8
Pink Sun Ipa/Lager 6	
<i>(sans alcool)</i>	

## WHISKYS 4CL

<b>Monkey Shoulder</b>	7.5
<i>Écosse</i>	
<b>Kujira</b>	9
<i>Japon</i>	
<b>Lindores abbey</b>	12
<i>Écosse</i>	
<b>Fontagard</b>	11
<i>France</i>	
<b>Stauning Rye</b>	16
<i>Danemark</i>	
<b>Ardara</b>	17
<i>Irlande</i>	
<b>ShinoBu</b>	17
<i>Japon</i>	

## COGNACS 4CL

VSOP Rémy Martin	12
Rémy Martin XO	29

## VIN AU VERRE 12 CL

## ROSE

<b>Gris blanc IGP D'OC</b> 6	<b>Côte de Provence AOP</b> 7
<i>Gérard Bertrand</i>	<i>Château Maïme</i>

## BLANC

<b>Côte de Provence AOP</b> 7	<b>Chenin AOP</b> 6
<i>Château Maïme</i>	<i>Domaine des Matines</i>
<b>«Vo» Moelleux</b> 6	<b>Sancerre Blanc</b> 9
<i>Domaine des Matines</i>	<i>Domaine Vacheron</i>

## ROUGE

<b>Côte de Bordeaux AOC</b> 5	<b>Fitou AOP</b> 6
<i>Château Du Roc</i>	<i>Château La Grange</i>
<b>Saumur Rouge AOP</b> 6	<b>Anjou Rouge AOC</b> 6
<i>Domaine des Matines</i>	<i>Sagesse des sols</i>
<b>Haute Côte de Beaune AOC</b> 8	<b>Côte du Rhône AOC</b> 8
<i>AOC domaine Henri Lacroix</i>	<i>Domaine Paul Saladin</i>

<b>Coupe de Crémant de Loire</b>	6
<i>Domaine des Matines</i>	

<b>Coupe de Champagne Besserat de Bellefon</b>	12
<i>Besserat de Bellefon</i>	

<b>Crémant de Loire</b>	33
<i>Domaine des Matines</i>	

<b>Champagne Besserat de Bellefon</b>	70
<i>Cuvée bleu brut</i>	

<b>Champagne Drappier</b>	85
<i>Blanc de Blanc</i>	

<b>Champagne Drappier Rosé</b>	85
<i>Rosé de saignée</i>	

## APÉRITIFS

<b>Kir classique</b> 5.5	<b>Spritz/Hugo Spritz</b> 8.5
<b>Kir Pétillant</b> 6.5	<b>Moscow/London Mule</b> 8
<b>Ricard 4cl</b> 5	<b>Negroni</b> 8
<b>Martini 6cl</b> 6	
<i>Blanc ou Rouge</i>	

## GINS 4CL

<b>Monkey 47</b> 10	<b>Melifera</b> 7.5
<i>Allemagne</i>	
<b>Oasium (hendrick's)</b> 9	<b>EnGine</b> 8
<i>Écosse</i>	
<b>Brockmans Agave</b> 9	<b>Okinawa</b> 11
<i>Angleterre</i>	
<b>Linde et lime</b> 9	<b>Ornabrak</b> 9
<i>Ecosse</i>	
<b>+ tonic 1,5</b>	
<i>(classique, pamplemousse, concombre)</i>	

## RHUMS 4CL

<b>Novo Fogo cachaça</b>	7.5
<i>Brésil</i>	
<b>Asia pacific X0</b>	13
<i>Indonésie et fidji</i>	
<b>La Hechicera</b>	9
<i>Colombie</i>	
<b>Zaka</b>	10
<i>île maurice</i>	
<b>Roble Extra anejo 8 ans</b>	12
<i>Vénézuela</i>	
<b>Duppy share X0</b>	12
<i>Caraïbes</i>	

## TÉQUILAS 4CL

<b>Téquila Altos Blanco</b>	9
<b>Mezcal Amaras</b>	11
<b>Clase azul reposado</b>	19