

SUSHIS

ROLLS SIGNATURE, 14 €

BEEF CALI

Boeuf grillé, teriyaki, échalotes frites, cream cheese, avocat

DUO

Saumon et thon, coleslaw, shiso, ciboulette, gingembre, sésame, cébette

CALI FRIT

Saumon, avocat, panko, ketchup de poivron et teriyaki, cébette

CRUNCHY ROLL

Thon cuit, cream cheese, concombre, oignons frits

CLASSIQUES

Maki : Thon, saumon ou avocat, 8 €

California : Thon, saumon ou avocat, 10 €

SASHIMI 4/8 PIÈCES, 9/18 €

Thon ou saumon

NIGIRI 4/8 PIÈCES, 9/18 €

Thon ou saumon

ASSORTIMENT CLASSIQUE 12 PIÈCES, 18 €

Maki saumon, California avocat, nigiri thon et nigiri saumon

ASSORTIMENT SIGNATURE 16 PIÈCES, 25 €

Beef cali, Duo saumon-thon, crunchy roll, nigiri saumon cru et saumon cuit

À PARTAGER

BOUCHÉES VAPEUR 4 PIÈCES, 10 €

Assortiment, porc et crevettes.



POULET DAKGANGJEONG 6 PIÈCES, 12 €

Poulet frit coréen épicé.

TEMPURA DE CREVETTES 4 PIÈCES, 10 €

ASSORTIMENT DE FRITURES 12 PIÈCES, 26 €

Tempura de crevettes, nems au poulet
et poulet dakgangjeong.

PLANCHE FUSION 12 PIÈCES, 24 €

Tempura de crevettes, nems au poulet,
California saumon et maki thon.

ENTRÉES

SOUPE MISO TRADITIONNELLE, 7€

Bouillon dashi au miso, tofu, algue wakame et cibette

NEMS AU POULET, 10 €

3 pièces, accompagnées de salade, menthe fraîche, et sauce maison.

TATAKI DE SAUMON, 14 €

Grillé à la flamme, sauce teriyaki.



SALADE DE PAPAYE, 10€, PLAT 20 €

Papaye verte, herbes fraîches, cacahuètes, citron vert et sauce thaï.

SALADE DE POULET ET VERMICELLES DE RIZ, 11€, PLAT 22 €

Vermicelles de riz, poulet, légumes croquants, herbes fraîches et sauce asiatique.

CAESAR MISO ET KARAAGE, 11€, PLAT 22 €

Salade croquante, poulet karaage, parmesan, sauce Caesar au miso et sésame.

PLATS

LES LARMES DU TIGR. 25 €

Faux-filet de bœuf français, environ 200g, grillé et servi avec des frites de patate douce, jus de veau au soja et sauce huître, relevé de notre sauce Tigr pimentée.

CANARD LAQUÉ, 24 €

Magret de canard cuit basse température, mousseline de carotte au miso, jus de veau hoisin-romarin et ketchup de poivron chipotle.

CABILLAUD MISO, 26 €

Pavé de cabillaud mariné 3 jours au miso blanc, saké et mirin, puis rôti au four. Servi avec un riz gluant au lait de coco.



RAMEN

Plat emblématique japonais. Nouilles de blé dans un bouillon savoureux garnies de légumes, protéine et herbes fraîches.

SHOYU CANARD, 22 €

Bouillon de volaille au shoyu, canard tendre, poireau, cibette et pickles.

MISO CHASHU, 20 €

Bouillon de volaille au miso, porc chashu, maïs, ciboulette et oignons frits.



BLACK SESAME CRISPY CHICKEN, 21 €

Bouillon de volaille et sésame noir, poulet karaage, shitake.



CHOW MEIN, 18 €

Nouilles chinoises sautées, légumes croquants et pousses de soja.

Supp poulet, saumon ou crevettes +5 €



PAD THAI, 18 €

Nouilles de riz sautées avec un œuf, cacahuètes et sauce tamarin.

Supp poulet, saumon ou crevettes +5 €

TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS SUR PLACE ET FAITS MAISON | PRIX NETS, SERVICES COMPRIS.



I VÉGÉTARIEN



I PIMENTÉ

TARTARES

SAUMON, 22 €

Saumon frais, miso blanc, spicy mayo, soja, citron vert, sésame et cébette.

THON, 24 €

Thon albacore, ponzu, wasabi, huile de sésame, avocat, concombre et chili crisp.

BŒUF, 23 €

Bœuf frais, jaune d'œuf mariné au soja, soja, sésame grillé, yuzu gingembre, piment et coriandre.

NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS D'UN BOL DE RIZ VINAIGRÉ ET SÉSAME GRILLÉ OU DE FRITES DE PATATE DOUCE.

MENU DÉCOUVERTE

DISPONIBLE SOIR ET WEEK-END, DU MARDI AU SAMEDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

35 €

Une expérience imaginée par le chef,
le menu change selon les arrivages et les saisons.

MENU DÉJEUNER

DISPONIBLE LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT

19 €

FORMULE COMPLÈTE

22 €

Notre menu change chaque semaine
selon les arrivages et l'inspiration du chef.



MENU ENFANT TIGROU

(JUSQU'À 12 ANS)

PLAT ENFANT AU CHOIX

+

DESSERT

+

SIROP À L'EAU

12 €

The background of the entire page is a light beige color with a subtle, mottled texture. In the center, two tigers are depicted in a stylized, line-art manner. They are facing each other, with their heads lowered as if in a confrontation or a dance. Their bodies are covered in stripes, and their tails are long and curved. The word "TIGR." is superimposed over the tigers in a large, bold, dark red serif font. The period at the end of the word is a solid dot.

TIGR.

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

09 83 90 36 18
TIGR-ANGERS.FR



COCKTAILS SIGNATURES

BARBARIOS, 11 €

Vodka, figue de barbarie, jus de litchi, jasmin, citron vert.

PURPLE TIGR. 11 €

Gin, sirop d'épices, sirop de citronnelle, citron vert, ginger beer.

IPANEMA, 11 €

Cachaça, citron vert, purée d'açaï, liqueur de banane, jus de goyave.

YUZU SPICE BABY, 11 €

Rhum infusé au romarin, jus de pomme et poire, cumin, yuzu.

SPICY MARGARITA, 11 €

Cointreau, sirop d'agave, téquila infusé au combava & piment oiseau, jus de pamplemousse.

MOCKTAILS

FREE MARGA, 8 €

Téquila et triple sec sans alcool, sirop de gingembre, citron vert.

BASIL BLOOM, 8 €

Purée de fraise, nectar d'abricot, citron vert et basilic thaï.

COCKTAILS CLASSIQUES

EXPRESSO MARTINI, 9 €

PORNSTAR MARTINI, 9 €

COINTREAU POLITAINE, 9 €

PALOMA, 9 €

VINS

ROSÉ 12CL

GRIS BLANC IGP D'OC, 6 €

Gérard Bertrand

CÔTE-DE-PROVENCE AOP, 7 €

Château Maïme

BLANC 12CL

CÔTE-DE-PROVENCE AOP, 7 €

Château Maïme

"VO" MOELLEUX, 6 €

Domaine des Matines

CHENIN AOP "LE CLOS RIEL", 6 €

Domaine des Matines

SANCERRE BLANC, 9 €

Domaine Vacheron

ROUGE 12CL

SAUMUR ROUGE AOP, 6 €

Domaine des Matines

CÔTE DE BORDEAUX AOC, 5 €

Château Du Roc

HAUTE CÔTE DE BEAUNE AOC, 8 €

AOC domaine Henri Lacroix

FITOU AOP, 6 €

Château La Grange

ANJOU ROUGE AOC, 6 €

Sagesse des sols

CÔTE DU RHÔNE, 7 €

La ferme des Arnaud, cuvée "Entre nous"

BOISSONS

SOFT

Coca-Cola 33 cl 4,5 €
Coca-Cola Zéro 33 cl 4,5 €
Orangina 33 cl 4,5 €
Sirop à l'eau 25 cl 3,5 €
Ginger Beer 25 cl 5 €
Limonade 25 cl 4 €
Limonade mojito 25 cl 5,5 €
Diabolo 25 cl 4,5 €
Jus de fruits 25 cl 5,5 €
Thé glacé 25 cl 5,5 €
Badoit rouge 33 cl 4,5 €

+supp tranche citron 0,5 €

EAUX

Badoit 75 cl 6,5 €
Evian 75 cl 6,5 €

BIÈRES

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

BULLES

Coupe de Crémant de Loire « Domaine des Matines » 6 €
Coupe champagne Besserat de Bellefon 12 €

CRÉMANT DE LOIRE 33 €

Domaine des Matines

CHAMPAGNE DRAPPIER 85 €

Blanc de Blanc

CHAMPAGNE BRESSERAT DE BELLEFON 70 €

Cuvée bleu brut

CHAMPAGNE DRAPPIER ROSÉ 85 €

Rosé de saignée

APÉRITIFS

KIR CLASSIQUE 5,5 €
KIR PÉTILLANT 6,5 €
MARTINI BLANC 6 CL 6 €
MARTINI ROUGE 6 CL 6 €
RICARD 4 CL 5 €

SPRITZ 8,5 €
HUGO SPRITZ 8,5 €
MOSCOW MULE 8 €
LONDON MULE 8 €
NEGRONI 8 €

SPIRITUEUX

GIN 4 CL

Monkey 47, Allemagne 10 €
Oasium (hendrick's), Écosse 9 €
Brockmans Agave, Angleterre 9 €
Linde et Lime, Écosse 9 €
An dúlamán, Irlande 7,5 €
EnGine, Italie 8 €
Okinawa, Japon 11 €
Ornabrak, Irlande 9 €

+ TONICS 25 CL

Classique, pamplemousse
ou concombre 1,5 €

LES TÉQUILAS 4 CL

Téquila Altos Blanco 9 €
Mezcal Amaras 11 €
Clase Azul Reposado 19 €

LES COGNACS 4 CL

Rémy Martin VSOP 12 €
Rémy Martin XO 29 €

LES RHUMS 4 CL

Novo Fogo cachaça, Brésil 7 €
Asia Pacific XO,
Indonésie et Fidji 13 €
La Hechicera, Colombie 9 €
Zaka, île Maurice 10€
Roble Extra anejo 8 ans,
Vénézuéla 12 €
Duppy share XO, Caraïbes 12 €

LES WHISKY 4 CL

Monkey Shoulder, Écosse 7,5 €
Kujira, Japon 9 €
Lindores abbey, Écosse 12 €
Fontagard, France 11 €
Stauning Rye, Danemark 16 €
Ardara, Irlande 17 €
ShinoBu, Japon 17 €