

## DESSERT

Nems au chocolat <i>Chocolate fried rolls</i>	18 €
Nems banane 🍌 <i>Banana fried rolls</i>	17 €
Assortiment   Assortment 6 pièces	24 €
Carpaccio d'ananas 🍍 <i>Pineapple carpaccio</i>	12 €
Soupe de mangue 🥭 <i>Mango soup</i>	16 €

### FRIANDISES ASIATIQUES | ASIAN SWEETS 🍯

Gingembre confit <i>Confit ginger</i>	6 €
Kumquat confit <i>Confit kumquat</i>	6 €
Nougat sésame, cacahuètes <i>Sesame nougat, peanut</i>	8 €

La Tarte Tropézienne® <i>la part   the slice</i> ou 1 or 3 Baby Trop'	15 €
---	------

Plateau de fruits frais 🍓 <i>Fresh fruits platter</i>	26 €
--	------

Moshis glacés 🍷 Thé vert Matcha, yuzu, vanille, litchi, chocolat noisette <i>Frozen moshis</i> <i>Matcha green tea, yuzu, vanilla, litchi, chocolate hazelnut</i>	2 pièces 9 € 4 pièces 16 €
--	-------------------------------

### À PARTAGER | TO SHARE

Plateau de fruits frais | *Fresh fruits platter*  
Nems au chocolat | *Chocolate fried rolls*  
Nems banane | *Banana fried roll*  
Baby Trop' « La Tarte Tropézienne® »

3 / 4 pers. 48 €  
6 / 8 pers. 88 €

## MENU TIGROU | TIGROU'S MENU

28 €

jusqu'à 12 ans | up to 12 years old

Poulet à la citronnelle 🍗 <i>Chicken with lemongrass</i>	ou 1 or	Dos de cabillaud vapeur 🐟 <i>Steamed cod</i>
Accompagnement : <i>Along with:</i>		
Riz blanc au jasmin 🍚 <i>White jasmine rice</i>	ou 1 or	Haricots verts poêlés 🥬 <i>Pan fried green beans</i>
Nems chocolat & banane 3 pièces <i>Chocolate &amp; banana fried rolls</i> 3 pieces	ou 1 or	Moshis glacés 🍷 2 pièces : Chocolat éclats de noisettes, vanille <i>Frozen moshis 2 pieces:</i> <i>Chocolate hazelnut chunks, vanilla</i>



Boisson au choix : eau micro filtrée | soda | sirop | jus de fruits  
*Your choice of beverage: micro filtered water | soda | sirup | fruit juice*

LE-TIGRR.COM

Prix nets en Euros - Taxes & service compris | Net prices in Euros - Taxes & service included  
🍷 Sans gluten | gluten free / 🌱 Vegan / 🍴 Spécialité | Speciality

tigrprincesse



LE-TIGRR.COM

ENTRÉE | STARTER

NEM & TEMPURA | FRIED ROLL & TEMPURA

<b>Poulet</b> ☼ <i>Chicken</i>	4 pièces	17 €
<b>Légumes</b> <i>Vegetables</i>	4 pièces	16 €
<b>Crevettes</b> <i>Shrimp</i>	4 pièces	19 €
	Assortiment   Assortment 9 pièces	39 €
TEMPURA   TEMPURA		
<b>Crevettes</b> <i>Shrimp</i>	4 / 6 pièces	24 € / 32 €
	Chili mayonnaise	
<b>Légumes</b> <i>Vegetables</i>	4 pièces (selon arrivage) (according to market availability)	25 €
	Thai aioli	
<b>Soft shell crab</b>	2 / 4 pièces	26 € / 38 €
	Yuzu kosho sauce	
	Assortiment   Assortment 9 pièces	52 €

ON PARTAGE TOUT ! WE SHARE IT ALL!

**NEM & TEMPURA  
FRIED ROLL & TEMPURA**

Assortiment | Assortment  
24 pièces 120 €

SOUPE | SOUP

<b>Miso</b> ☼☉	10 €
<b>Poulet, lait de coco parfumé</b> ☼ <i>Chicken, fragrant coconut milk</i>	20 €
<b>Tom Yum</b> ☼	20 €

SALADE | SALAD

<b>Salade de bœuf cambodgienne</b> ☼ Emincé de filet de bœuf grillé, menthe, citronnelle, carotte, soja, nuoc-mâm <i>Cambodian beef salad</i> Grilled sliced beef, mint, lemongrass, carrots, soya, nuoc mam	24 €
<b>Sucrine</b> ☼☉ Vinaigrette asiatique, jus de mandarine <i>Baby lettuce</i> Asian vinaigrette, tangerine juice	12 €
<b>Papaye verte, crevettes</b> ☼ <i>Green papaya &amp; shrimp salad</i>	26 €

ROULEAU DE PRINTEMPS | SPRING ROLL

<b>Légumes</b> ☼☉ <i>Vegetables</i>	18 €
<b>Crevettes</b> ☼ <i>Shrimp</i>	20 €
<b>Homard</b> ☼ <i>Lobster</i>	29 €

VAPEUR | STEAMED DUMPLING 3 pièces | pieces

<b>Raviolis aux crevettes</b> <i>Shrimp raviolis</i>	15 €	
<b>Raviolis au porc</b> <i>Pork raviolis</i>	15 €	
<b>Rouleaux vapeur aux légumes</b> ☼ <i>Vegetables steamed rolls</i>	14 €	
<b>Rouleaux de poulet aux épinards</b> ☼ <i>Spinach &amp; chicken rolls</i>	14 €	
	Assortiment   Assortment 8 pièces   pieces	38 €

CRU | RAW

SUSHI ☼

<b>Thon   Tuna</b> <b>Saumon   Salmon</b> <b>Yellowtail</b>	6 pièces	22 €
	Assortiment   Assortment 6 / 9 pièces	22 € / 34 €
MAKI ☼		
<b>Saumon   Salmon</b> <b>Thon   Tuna</b> <b>Avocat   Avocado</b> ☉ <b>Concombre   Cucumber</b> ☉	8 pièces	19 €
	Assortiment   Assortment 8 / 12 pièces	20 € / 31 €

SUSHI SIGNATURE ☼

<b>Avocado shrimps</b>	10 pièces	34 €
<i>Tempura crevette, asperge, avocat, tobiko, mayonnaise épicée</i> <i>Schrimp tempura, asparagus, avocado, tobiko, spicy mayonnaise</i>		
<b>Hot crunchy salmon maki frit</b>   <i>fried</i>	10 pièces	39 €
<i>Saumon, ciboulette, fromage, panko, mayonnaise épicée</i> <i>Salmon, chive, cheese, panko, spicy mayonnaise</i>		

CALIFORNIA ROLL ☼

<b>Saumon   Salmon</b>	8 pièces	21 €
<i>Avocat, sésame, mayonnaise épicée, citron</i> <i>Avocado, sesame, spicy mayonnaise, lemon</i>		
<b>Thon   Tuna</b>		
<i>Avocat, oignons frits, mayonnaise épicée</i> <i>Avocado, fried onions, spicy mayonnaise</i>		
<b>Veggie</b>		
<i>Concombre, avocat, carotte, oignons frits, coriandre, ciboulette</i> <i>Cucumber, avocado, carrot, fried onions, coriander, chive</i>		

	Assortiment   Assortment 8 / 12 pièces	22 € / 34 €
--	---	-------------

PLATEAUX | ASSORTMENTS ☼

SUSHI, SASHIMI, MAKI, CALIFORNIA ROLLS

18 pièces	52 €
24 pièces	68 €
48 pièces	125 €

SASHIMI ☼

<b>Thon   Tuna</b> <b>Saumon   Salmon</b> <b>Yellowtail</b>	8 pièces	22 €
	Assortiment   Assortment 9 / 12 pièces	24 € / 34 €

TARTARE ☼

<b>Thon mariné au saké</b> <i>Tuna, sake marinade</i>	36 €
<b>Yellowtail, condiments d'agrumes, tobiko, wasabi</b> <i>Yellowtail, citrus condiment, tobiko, wasabi</i>	34 €
<b>Crudo de dorade, gelée ponzu</b> <i>Gilt head sea bream «crudo», ponzu jelly</i>	38 €

PLAT | MAIN

VIANDE | MEAT

<b>Poulet au curry vert</b> ☼ <i>Green curry chicken</i>	28 €
☼ <b>Bœuf braisé au saké, infusion aux agrumes</b> ☼ <i>Sake braised beef, citrus infusion</i>	36 €
☼ <b>Travers de porc caramélisés au jus de coco</b> ☼ <i>Caramelized pork ribs, coconut juice</i>	32 €
<b>Poulet à la citronnelle</b> ☼ <i>Chicken &amp; lemongrass</i>	28 €
<b>Cœur de filet de bœuf aux shiitakés</b> ☼ <i>Beef filet, caramelized shiitake</i>	44 €

POISSON | FISH

☼ <b>Dorade royale en feuille de bananier</b> ☼ <i>Gilthead sea bream cooked in a banana leaf</i>	29 €
<b>Cabillaud &amp; légumes en panier vapeur</b> ☼ <i>Cod &amp; vegetables in a steam basket</i> <i>herbes fraîches, sauce tamarin   fresh herbs, tamarind sauce</i>	35 €
☼ <b>Bouillabaisse Thaï</b> ☼ <i>Calamars, dorade, &amp; crevettes pochés,</i> <i>bouillon au lait de coco parfumé à la citronnelle</i> <b>Thaï style Bouillabaisse</b> <i>Calamari, sea bream &amp; shrimps poached</i> <i>in a coconut milk &amp; lemongrass broth</i>	33 €
<b>Brochettes de crevette black tigre</b> <i>Black tigre skewer</i> <i>sancha, poivre de Sichuan   sancha, Sichuan pepper</i>	36 €

ACCOMPAGNEMENT | SIDE ORDER

<b>Riz blanc au jasmin</b> ☼☉ <i>White jasmine rice</i>	6 €
<b>Véritable riz cantonnais</b> ☼ <i>Traditionnal Cantonese rice</i>	12 €
<b>Nouilles sautées au légumes</b> <i>Sauteed noodles with vegetables</i>	10 €
<b>Légumes vapeur, huile de sésame torréfié</b> ☼☉ <i>Carottes, brocolis, pousses de bambou, champignons noirs</i> <b>Steamed vegetables, sesame oil</b> <i>Carrots, brocolis, bamboo shoots, black mushrooms</i>	10 €
<b>Haricots verts poêlés</b> ☼☉ <i>Sauce soja</i> <b>Pan fried green beans</b> <i>Soya sauce</i>	11 €

À PARTAGER  
TO SHARE

à deux | for two

**Shabu-Shabu  
LE TIGRR**

fondue asiatique | asian fondue

Bouillon corsé & parfumé  
Fragrant & full bodied broth

**Légumes** ☼☉

carottes, bok choy, poireaux, shimeji,  
herbes aromatiques thaï...

**Vegetables** ☼☉

carrots, bok choy, leek, shimeji,  
aromatic thai herbs...

ou | or

**Viandes** ☼

bœuf, poulet  
**Meat** ☼  
beef, chicken

ou | or

**Poissons** ☼

Saint-Jacques, calamars, crevettes  
**Fish** ☼  
Scallop, calamari, shrimp

ou | or

**Mixte** ☼

viande, poisson & légumes  
**Mixed** ☼  
meat, fish & vegetables

.

Servi avec, en centre de table :  
légumes, vermicelles transparents ☼☉

Served with, in the center of the table :  
vegetables, transparent vermicellis ☼☉

-

Accompagnement / Garnish:  
riz blanc au jasmin | *jasmin rice* ☼☉

-

Sauces :  
Ail of the TIGRR  
Dragon rouge  
Sukiyaki

**Fondue Légumes**  
**Vegetables fondue:**

32 € / convive | guest

.

**Fondue Viandes ou Poissons ou Mixte**  
**Meat or Fish or Mixed fondue:**

52 € / convive | guest

Pour deux convives | For two guests minimum

LE-TIGRR.COM