



TIGERMILK ouvre un nouveau spot à Bordeaux début mars!

Tigermilk et ses haciendas d'inspirations mexicaines, continuent de se déployer et de diffuser son ambiance enjouée et chaleureuse à travers la France.

Au cœur de Bordeaux, dans le quartier Saint Pierre, sur la place du Parlement, la 7^{ème} maison Tigermilk ouvre son hacienda et va diffuser son esprit mexicain rue des Lauriers. De par son décor soigné et dépaysant, c'est un véritable voyage en Amérique du Sud qui vous sera proposé.

Avec son nom faisant écho à la fameuse marinade à base de citron vert, de piment et d'oignon rouge qui donne au Ceviche sa saveur si unique et relevée, Tigermilk propage son esprit épicé.

Ce nouveau lieu d'une superficie de 200 m² décline les best-of qui ont fait le succès de l'enseigne depuis 2019 : le fameux Ceviche leche de tigre, le frétillant guacamole, les onctueuses quésadillas et les crispy tacos !





Chaque produit est soigneusement sélectionné afin de garantir une qualité et un sourcing durable à des prix imbattables. Les plats sont entre 11€ et 14€, les petites assiettes à partager à partir de 5,5€ tout comme les desserts.

Le mixologue Humphrey Bosch a imaginé une carte des cocktails légère, désaltérante, bien balancée entre les alcools typiques (Téquila, Pisco, Mezcal...) et l'acidité des agrumes.

Une nouvelle destination pleine de soleil où s'attabler pour un semblant d'été!

Tigermilk: 1 rue des Lauriers 33 000 BORDEAUX

Pour information, Tigermilk Bordeaux bénéficie de 80 places en intérieur et de 30 places en terrasse.

A propos:

Fondée en 2019 par Alexis Melikov, Nina et Bérénice respectivement femme et sœur d'Alexis, Tigermilk compte aujourd'hui 6 restaurants en France et 1 à l'étranger.

Nos adresses :

37 quai de Valmy 75010, Paris 77 rue d'Aboukir 75002, Paris 72 rue du Faubourg Montmartre 75009, Paris 30 rue de Lévis 75017, Paris 4 place Louise de Bettignie 59800, Lille 46 rue de Bailli 1050, Bruxelles 1 rue des Lauriers 33000, Bordeaux