



## **Un voyage « brunché » en Amérique du Sud**

Tigermilk, adresses incontournables de la capitale, met à l'honneur une cuisine colorée et savoureuse, tout droit venue du Mexique.

Des plats originaux et festifs qui régaleront les papilles depuis 2019, grâce au jeune trio fous de food, Nina, Bérénice et Alexis Melikov.

Produits frais, de qualité et rapport qualité/prix imbattable, font des restaurants Tigermilk les lieux de vie où déguster tacos, ceviche, quesadillas et autres plats typiques mexicains, dans une ambiance chaleureuse et soignée.

Cette année, le Brunch Tigermilk fait son entrée à Lille : 4 place Louise de Bettignies 59800.

On s'attable (enfin) en famille ou entre amis pour un moment de partage et de dépaysement, direction le Mexique.

Le classique Avocado Toast, les Huevos Rancheros (œufs brouillés à la mexicaine), ou encore le Chimi Carnitas Bun au succulent effiloché de porc fermier, arrivent à la carte pour le plaisir des foodies les plus branchés.

Pour les becs sucrés, on ne part pas sans avoir dégusté l'iconique Dulce de Leche Cheesecake, la brioche perdue au caramel beurre salé ou les gourmands pancakes sirop d'érable et myrtilles.

Au programme, une assiette sucrée, une assiette salée, une boisson fraîche et une boisson chaude pour 24€.

Il ne reste plus qu'à réserver sa table sans plus attendre !

### ***Informations pratiques***

*4, place Louise de Bettignies 59800*

*Ouvert 7j/7*

*Brunch servi le samedi et le dimanche de 11h30 à 15h00*

*Formule à 24€*