

Menu Découverte 22€90

Entrée + Plat + Dessert

Entrée au choix

Salade de bœuf grillé à la citronnelle fraîche
Brochettes de poulet (2pcs)
Assortiment à la vapeur (4pcs)
Nems croustillants au poulet (4pcs)
Soupe de poulet au lait de coco et galanga

Plat au choix

Mijoté de poulet en curry vert ou rouge
Poulet sauté à la citronnelle fraîche
Bœuf sauté aux feuilles de basilic et poivre vert
Seiches sautées à l'ail et au poivre vert
Filet de pangas sauté aux feuilles de basilic épicé

Accompagnement

Riz nature parfumé / Riz gluant / Riz sauté

Dessert au choix

Ananas frais
Perles de coco
Flan Thaï grillé au lait de coco
Tapioca au lait de coco à la mangue fraîche
Duo de glaces ou sorbets

Carte des Vins

Vins Rouges	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Bordeaux Supérieur AOP Château Guillot	5.80	9.50	17.50	23.00
Lalande de Pomerol AOP Château Tour Canon	-	-	-	36.00
Saint Émilion Grand Cru AOP Clos Petit Corbin	-	-	-	43.00
Graves AOP Château Maderot	6.80	12.00	22.00	30.00
Haut-Médoc AOP Victoria II - 2nd vin de Château Victoria	6.80	12.00	22.00	29.00
Brouilly AOP Château des Tours	6.90	12.50	22.50	31.00
Saumur Champigny Paul Fillatreau, La Grande Vignolle	6.90	12.50	22.50	31.00
Côtes du Rhône Bio Pierre Rougon, Les 3 Garçons	5.90	10.50	18.50	24.00
Pic Saint-Loup AOP Mas de l'Oncle Bio	7.00	13.00	23.00	32.00
Le Tigre Fauçères AOP Château des Adouzes	6.80	12.00	22.00	29.00
Pessac-Leognan AOP Les Lions de La Louvière	-	-	-	39.00

Vins Rosés	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Coteaux d'Aix en Provence AOP Bio Domaine Saint-Julien-les-Vignes	5.80	9.50	17.50	23.00
Côtes de Provence AOP Minuty, Côte Presqu'île	6.00	11.00	20.00	27.00
Tavel AOP Bio Prieuré de Montézargues	6.00	11.00	20.00	27.00
Bandol AOP Château de Font-Vive	-	-	-	30.00

Vins Blancs	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Alsace AOP Riesling, Biecher - Hans Schaeffer ?	4.90	9.50	16.50	22.00
Chardonnay, IGP Pays d'Oc Bio La Chevalière, Laroche	6.00	11.00	20.50	25.00
Quincy AOP Jean-Michel Sorbe	7.00	13.00	22.00	30.00
Pouilly-Fumé AOP Clément & Florian Berthier	-	-	-	36.00

Champagnes aoc	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pierre Mignon Brut Grand Réserve	-	-	-	55.00
Veuve Pelletier Brut Réserve	-	-	-	49.00



Tigre Qui Pleure



Tigre Qui Pleure

Restaurant thaïlandais
2 Rue Dunois - 75013 Paris
09 87 57 97 88 - Email : tigrequipleure13@gmail.com

Apéritifs

Coupe de Champagne aoc	10.00	Tequila	6.00
Kir Royal	10.00	Vodka	6.00
Kir au vin blanc	6.00	Martini Rosso / Bianco	6.00
Ricard	6.00		

Whiskies

Johnnie Walker Red Label	7.00
Chivas Regal 12 ans	9.00

Bières Thaï Bouteille	33 cl	Bières Thaï Pression	25 cl
Singha	5.50	Singha	4.80
Chang	5.50	Singha	8.60

Boissons Fraîches

Jus de coco	5.00	Limonade	4.00
Jus de fruits	4.00	Diabolo	4.00
Mangue, Pomme, Litchis		Ice Tea	4.00
Schweppes	4.00	Oasis Tropical	4.00
Tonic, Lemon		Coca-Cola	4.00

Eaux Minérales

Perrier	4.00	Badoit / San Pellegrino	4.00
Evian / Vittel	4.00	Badoit / San Pellegrino	6.90
Evian / Vittel	6.90		

Cafés et Thés

Expresso Richard - Perle Noire	2.50	Café crème	3.80
Double expresso	4.90	Café au lait concentré glacé	6.00
Décaféiné	2.50	Thé Jasmin, Lotus, Vert, Menthe	4.20
Café noisette	2.60	Thé glacé au miel et citron	5.50

Digestifs

Cognac VSOP	10.00	Rhum Havana Club Spécial	7.00
Saké Alcool de Rose	7.00	Limoncello	7.00
Get 27 / Get 31	7.00		

Uniquement le midi - sauf les jours fériés
Du lundi au vendredi

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Entrée au choix

Salade de bœuf grillé à la citronnelle fraîche
Brochettes de poulet (2pcs)
Assortiment à la vapeur (4pcs)
Nems croustillants au poulet (4pcs)
Soupe de poulet au lait de coco et galanga

Plat au choix

Mijoté de poulet en curry vert ou rouge
Poulet sauté à la citronnelle fraîche
Bœuf sauté aux feuilles de basilic et poivre vert
Seiches sautées à l'ail et au poivre vert
Filet de pangas sauté aux feuilles de basilic épicé

Accompagnement

Riz nature parfumé / Riz gluant / Riz sauté

Dessert au choix

Ananas frais
Perles de coco
Flan thaï grillé au lait de coco
Tapioca au lait de coco à la mangue fraîche
Duo de glaces ou sorbets

Les Croustillants et Chauds

N1	Nems croustillants aux crevettes (4 pcs)	7.50
N2	Nems croustillants au poulet (4 pcs)	7.00
N3	Nems croustillants au porc (4 pcs)	7.00
N4	Nems croustillants aux légumes (4 pcs)	6.50
N5	Saucisses Thaï à la citronnelle émincées 	7.50
N6	Beignets de crevettes et calamars	7.50
N7	Brochettes de poulet (2pcs)	7.50

Les Froids

S1	Salade de bœuf grillé à la citronnelle fraîche 🌶️	8.50
S2	Salade de seiches émincées 🌶️	8.50
S3	Salade de papaye verte marinée 🌶️	8.50
S4	Salade d'ananas frais aux fruits de mer	10.00
S5	Délicieux tartare de saumon	9.50
S6	Rouleaux de printemps (aux poulet et crevettes) (2pcs)	7.50

Nos Soupes

T1	La célèbre soupe de crevettes à la citronnelle fraîche 🌶️	8.00
T2	Soupe de fruits de mer au lait de coco	9.00
T3	Soupe de poulet au lait de coco et glanage	8.00
T4	Soupe de Tom Yum aux légumes 🌶️	7.50

Les Vapeurs

V1 Assortiment à la vapeur (5 pcs)	7.90
V2 Raviolis aux crevettes (4 pcs)	6.90
V3 Bouchées aux crevettes (4 pcs)	6.90
V4 Bouchées au porc (4 pcs)	6.50
V5 Raviolis aux légumes (5 pcs)	6.00
V6 Bouchées au poulet (4 pcs)	6.50

Cuisine Végétarienne

Entrées

N4	Nems croustillants aux légumes (4pcs)	6.50
T4	Soupe de Tom Yum aux légumes 🌶️	7.50
S3	Salade de papaye verte marinée 🌶️	8.50
V5	Raviolis aux légumes à la vapeur (5pcs)	6.00
S6L	Rouleaux de printemps (2pcs)	6.50

Plats

A1	Tofu et légumes en curry vert <i>et lait de coco</i> 🌶️	12.50
A2	Tofu et légumes en curry rouge <i>et lait de coco</i> 🌶️	12.50
A3	Tofu et aubergines sautées <i>aux feuilles de basilic</i> 🌶️🌶️	12.50
A4	Pâtes Thaï aux légumes et tofu	13.50
A5	Spaghettis thaïlandaises aux légumes	13.50
A6	Bo Bun végétarien	13.50
A7	Légumes sautés	9.00
A8	Liserons d'eau sautés à l'ail	9.00
A9	Tofu sauté au sel et poivre 🌶️🌶️	12.50

Nos Plats

Viandes

P1 «Tigre Qui Pleure» 🌶️🌶️	20.90
<i>La célèbre entrecôte grillée dans une marinade d'herbes et piments séchés</i>	
P2 Bœuf sauté aux feuilles de basilic et poivre vert frais 🌶️	13.50
P3 Bœuf sauté à la citronnelle fraîche 🌶️	13.50
P4 Bœuf en curry vert et lait de coco 🌶️	13.50
P4R Bœuf en curry rouge et lait de coco 🌶️	13.50
P5 Lamelles d'entrecôte sautée au piment long sur plaque chauffante 🌶️	20.90
P6 Bœuf Loc Lac accompagné d'un riz sauté à la sauce tomate	14.90

Volailles

P7	Le classique mijoté de poulet <i>en curry vert et lait de coco</i> 🌶️	12.50
P7R	Poulet en curry rouge <i>et lait de coco</i> 🌶️	12.50
P8	Poulet sauté aux épices <i>et aux feuilles de basilic</i> 🌶️🌶️	12.50
P9	Poulet sauté <i>à la citronnelle fraîche épicé</i> 🌶️🌶️	12.50
P10	Poulet sauté au gingembre vert 🌶️🌶️	12.50
P11	Poulet sauté à l'ananas frais	12.50
P12	Magret de canard sauté aux épices 🌶️🌶️	16.50
P13	Magret de canard grillé <i>à la sauce de tamarin</i>	16.50
P14	Magret de canard sauté <i>à l'ananas frais</i>	16.50
P15	Magret de canard sauté <i>au gingembre vert</i> 🌶️🌶️	16.50
P15c	Mijoté de cuisse de canard <i>au jus d'ananas</i> 🌶️	16.50

Poissons et Fruits de mer

P16 «Coco Océan» 🌶️	18.90
<i>fruits de mer en curry vert et lait de coco</i>	
P17 Gambas grillé à la sauce de tamarin	18.90
P18 Seiches sautées à l'ail et au poivre verts frais 🌶️🌶️	13.50
P19 Fruits de mer sautés aux épices et aux feuilles de basilic 🌶️🌶️	18.90
P20 Grosses crevettes en curry vert et lait de coco 🌶️	18.90
P20R Grosses crevettes en curry rouge et lait de coco 🌶️	18.90
P21 Grosses crevettes sautées à l'ail et poivre verts 🌶️🌶️	18.90
P22 Filet de saumon grillé	14.50
<i>à la sauce de curry rouge et champignons de Paris</i>	
P23 Filet de saumon grillé à la sauce de tamarin	14.50
P24 Filet de pangas sauté aux feuilles de basilic 🌶️🌶️	13.50
P25 Spaghettis thaïlandaises aux fruits de mer	17.90
P26 Noix de St Jacques et gambas poêlées	21.90
<i>à la sauce curry rouge et lait de coco</i>	

Supplément œuf +1€

 peu pimenté  pimenté  très pimenté

Salle privée karaoké

Anniversaire ? Repas d'entreprise ? Soirée privée ?

Tigre qui pleure vous propose la location de salle
pour votre événement privé !

Accompagnements

R1	Riz parfumé nature	3.00
R2	Riz gluant nature	3.50
R3	Riz sauté à la thaïlandaise <i>(crevettes et saucisses citronnelles)</i>	8.00
R4	Riz sauté à l'ananas et crevettes	9.00
R5	Riz sauté au crabe et crevettes	10.00
R6	Riz sauté au poulet	7.00
R7	Riz sauté aux légumes	7.00
R8	Nouilles sautées	6.00

Formule Pâtes Thai 18€90

Assortiment de Nems croustillants
(crevette, poulet, porc et légumes)

Pâtes Thaï au choix
Au Bœuf ou au Poulet

Pâtes Thaï aux gambas grillées (*sup. 2.00*)

Pâtes thaï et Bo Bun

PT1 Pâtes thaï <i>aux gambas grillées</i>	15.90	B1 Bo Bun au bœuf	13.90
PT2 Pâtes thaï au poulet	13.90	B2 Bo Bun au poulet	13.90
PT3 Pâtes thaï au bœuf	13.90	B3 Bo Bun au porc	13.90
PT4 Pâtes thaï au porc	13.90	B4 Bo Bun aux gambas	16.90

Délicieux Desserts

Riz gluant <i>à la mangue fraîche au lait de coco</i>	9.50	Beignets <i>de banane ou de pomme</i>	6.00
Flan thaï grillé <i>au lait de coco</i>	6.50	Beignets <i>de banane ou de pomme flambée</i> <i>(Rhum brun ou Grand Marnier)</i>	8.50
Tapioca au lait de coco <i>à la mangue fraîche</i>	6.50		
Ananas frais	6.00	Rolls de banane <i>et glace vanille à la sauce chocolat</i>	6.50
Mangue fraîche	9.50	Banane split	8.50
Salade de fruits <i>au sirop de fruits de la passion</i>	9.50	Perles de coco	6.50
		Coupe Colonel ou Royale	8.00
		Dessert aux 3 couleurs	7.50

Glaces et Sorbets

Noix de coco, noisette, vanille, chocolat, café, pistache, rhum raisins, menthe chocolat, caramel, mangue, fruits de la passion, framboise, fraise, citron vert, pomme verte, cassis

1 boule : 2.50 2 boules : 4.90 3 boules : 6.50

Menu Dégustation 32€90

Apéritif *au choix* **OU** Verre de vin *au choix (Rouge, Rosé ou Blanc)*

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert *au choix (voir la carte)*

Accompagnement

Riz nature parfumé / Riz gluant / Riz sauté