

Menu découverte 21€90

Entrée + Plat + Dessert

Entrée au choix

Salade de boeuf 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 🌶️
Boeuf 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

Menu Express 16€90

(Uniquement le midi - sauf les jours fériés)

Du lundi au vendredi

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

Entrée au choix

Salade de boeuf 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 🌶️
Boeuf 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	5,30	9,00	17,00	22,00
Lalande de Pomerol AOP Château Tour Canon	-	-	-	35,00
Saint Émilion Grand Cru Clos Petit Corbin	-	-	-	42,00
Graves AOP Château Maderot	6,50	11,00	21,00	29,00
Haut-Médoc AOP Victoria II	6,30	10,50	21,00	28,00
Brouilly AOP Château des Tours	6,50	11,00	21,50	30,00
Saumur Champigny La Grande Vignolle	6,50	11,00	21,50	30,00
Côtes du Rhône Bio Les Trois Garçons	5,50	9,50	17,50	23,00
Pic Saint-Loup AOP Mas de l'Oncle Bio	6,80	12,00	22,00	31,00
Le Tigre Faugères AOP Château des Adouzes	6,30	10,50	21,00	28,00
Pessac-Leognan Les Lions de La Louvière	-	-	-	38,00

Vins Rosés

Coteaux d'Aix AOP Bio Domaine Saint Julien les Vignes	5,30	9,00	17,00	22,00
Côtes de Provence AOP Côté Presqu'île, Minuty	5,80	9,50	19,00	26,00
Tavel AOP Bio Prieuré de Montézargues	5,80	9,50	19,00	26,00
Bandol AOP Château de Fontvive	6,50	11,00	21,00	29,00

Vins Blancs

Alsace AOP Riesling	4,50	8,00	15,50	21,00
Chardonnay IGP Pays d'Oc Bio La Chevalière, L'arche	5,30	9,00	18,00	24,00
Quincy AOP Jean-Michel Sorbe	6,50	11,00	21,00	29,00
Pouilly Fumé AOP Clément & Florian Berthier	7,50	13,00	23,00	34,00

Champagnes

				75 cl
Pierre Mignon brut grand réserve	-	-	-	55,00
Veuve Pelletier brut réserve	-	-	-	49,00



Tigre Qui Pleure

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. Minimum CB 15€. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Carte juin 2024 - 1 CHR www.1chr.fr



Tigre Qui Pleure

Restaurant thaïlandais

2 Rue Dunois - 75013 Paris

09 87 57 97 88 - Email : tigrequipleure13@gmail.com

Apéritifs

Coupe de champagne 10 cl	9,00	Tequila 4 cl	5,00
Kir Royal 10 cl	9,00	Vodka 4 cl	5,00
Kir au vin blanc 10 cl	5,00	Martini Rosso / Bianco 4 cl	5,00
Ricard 4 cl	5,00		

Whiskies 4 cl

Johnnie Walker Red Label	6,00
Chivas Regal 12 ans	8,00

Bières Thaï Bouteilles 33 cl

Singha	5,50	Chang	5,50
--------	------	-------	------

Boissons Fraîches

Noix de coco fraîche	7,00	Limonade 25 cl	3,90
Jus de coco 25 cl	4,90	Diabolo 25 cl	3,90
Jus de fruits 25 cl (Orange, Mangue, Pomme, Litchis)	3,90	Ice Tea 25 cl	3,90
Schweppes 25 cl (Tonic, Lemon)	3,90	Oasis tropical 25 cl	3,90
		Coca-Cola 33 cl	3,90

Eaux minérales

Evian / Vittel 50 cl	3,90	Badoit / San Pellegrino 100 cl	6,50
Evian / Vittel 100 cl	6,50	Perrier 33 cl	3,90
Badoit / San Pellegrino 50 cl	3,90		

Cafés et Thés

Expresso Richard - Perle Noire	2,50	Café au lait concentré glacé	6,00
Double expresso	4,90	Thé (Jasmin, lotus, vert, menthe)	3,90
Décaféiné	2,50	Thé glacé au miel et citron	5,00
Café noisette	2,50	Thé Thaï au lait	5,00
Café crème	3,90		

Digestifs 5 cl

Cognac VSOP	9,00	Rhum (Havana club spécial)	6,00
Saké (Alcool de Rose)	6,00	Limoncello	6,00
Get 27 / Get 31	6,00		

Entrées

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** Beignets de Tofu nature 6.00
- N8** Brochettes de poulet (2pcs) 7.50

Les Froids

- S1** Salade de boeuf 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 (4pcs) 6.50

Cuisine Végétarienne

Entrées

- N4** Nems croustillants aux légumes (4pcs) 6.50
- N7** Beignets de Tofu nature 6.00
- 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 et lait de coco 🌶️ 12.50
- A2** Tofu et légumes en curry rouge et lait de coco 🌶️ 12.50
- A3** Tofu et aubergines sautées aux feuilles de basilic 🌶️🌶️ 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** Chou vert et tofu sauté au piment long 🌶️🌶️ 12.50

Nos Plats

Viandes

- P1** «Tigre Qui Pleure» 🌶️🌶️ 18.90
La célèbre entrecôte grillée dans une marinade d'herbes et piments séchés
- P2** Boeuf sauté aux feuilles de basilic et poivre vert frais 🌶️ 13.50
- P3** Boeuf sauté à la citronnelle fraîche 🌶️ 13.50
- P4** Boeuf en curry vert et lait de coco 🌶️ 13.50
- P4R** Boeuf en curry rouge et lait de coco 🌶️ 13.50
- P5** Lamelles d'entrecôte sautée au piment long sur plaque chauffante 🌶️🌶️ 18.90
- P6** Boeuf Loc Lac accompagné d'un riz sauté à la sauce tomate 13.90

Volailles

- P7** Le classique mijoté de poulet en curry vert et lait de coco 🌶️ 12.50
- P7R** Poulet en curry rouge et lait de coco 🌶️ 12.50
- P8** Poulet sauté aux épices et aux feuilles de basilic 🌶️🌶️ 12.50
- P9** Poulet sauté à la citronnelle fraîche épicé 🌶️🌶️ 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 🌶️🌶️ 14.50
- P13** Magret de canard grillé à la sauce de tamarin 14.50
- P14** Magret de canard sauté à l'ananas frais 14.50
- P15** Magret de canard sauté au gingembre vert 🌶️🌶️ 14.50
- P15c** Mijoté de cuisse de canard au jus d'ananas 🌶️ 14.50

Poissons et Fruits de mer

- P16** «Coco Océan» 🌶️ 18.90
fruits de mer en curry vert cuit dans une noix de coco fraîche
- P17** Gambas grillé à la sauce de tamarin 17.90
- 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 🌶️🌶️ 17.90
- P20** Grosses crevettes en curry vert et lait de coco 🌶️ 17.90
- P20R** Grosses crevettes en curry rouge et lait de coco 🌶️ 17.90
- P21** Grosses crevettes sautées à l'ail et poivre verts 🌶️🌶️ 17.90
- P22** Filet de saumon grillé à la sauce de curry rouge et champignons de Paris 14.50
- 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 16.90
- P26** Noix de St Jacques et gambas poêlées à la sauce curry rouge et lait de coco 20.90

🌶️ 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 (crevettes et saucisses citronnelles) 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

Formule Pâtes Thaï 17€90

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

Pâtes Thaï au choix
Au Boeuf ou au Poulet

Pâtes Thaï aux gambas grillées (sup. 2.00)

Pâtes thaï et Bo Bun

- PT1** Pâtes thaï aux gambas grillées 15.90
- PT2** Pâtes thaï au poulet 13.90
- PT3** Pâtes thaï au boeuf 13.90
- PT4** Pâtes thaï au porc 13.90
- B1** Bo Bun au boeuf 13.90
- B2** Bo Bun au poulet 13.90
- B3** Bo Bun au porc 13.90
- B4** Bo Bun aux gambas 16.90

Délicieux Desserts

- Riz gluant à la mangue fraîche au lait de coco 9.00
- Flan thaï grillé au lait de coco 6.00
- Tapioca au lait de coco à la mangue fraîche 6.00
- Ananas frais 5.50
- Mangue fraîche 9.00
- Salade de fruits au sirop de fruits de la passion 9.00
- Beignets de banane ou de pomme 5.50
- Beignets de banane ou de pomme flambée (Rhum brun ou Grand Marnier) 8.00
- Rolls de banane et glace vanille à la sauce chocolat 6.00
- Desserts aux trois couleurs 7.50
- Banane split 8.50
- Perles de coco 6.00
- Coupe Colonel ou Royale 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 29€90

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

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

Accompagnement

Riz nature parfumé / Riz gluant / Riz sauté