




MAISON SAUVAGE

BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

- AVOCADO TOAST  25€
- YAHOURT GRANOLA (supplément Açaï bowl +2€)
- BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé ou thé glacé ou citronnade maison ou hibiscus & rose infusion)
- BOISSON CHAUDE (supplément chai, charcoal, matcha, golden latte +1,5€)

PANCAKES

- PANCAKES FRUITS ROUGES & MASCARPONE  14€ 
- PANCAKES À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 14€
- PANCAKES SIROP D'ÉRABLE, OEUF, BACON 14€


ASSIETTES SUCRÉES

- AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES / Supplément : peanut butter +3€ 13€
- YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES 12€
- BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€
- CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & FRAISE 10€
- FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE 10€
- COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE  11€
- CHEESECAKE, FRUITS ROUGES  11€
- GLUTEN FREE CARROT CAKE 9€
- CAFÉ/THÉ GOURMAND et un peu croquant 12€/15€



COCKTAILS

- BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI  11€
- COUPE DE CHAMPAGNE 11€

AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE 14€
- pain BIO semi-complet*
- Supplément : oeuuf au plat bio +2€ / saumon +5€
- AVOCADO TOAST* TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE  13€
- pain BIO semi-complet*
- Supplément : oeuuf au plat bio +2€ / saumon +5€


EGGS-ELENT

- EGG BOWL 15€
- oeufs brouillés, avocat, aubergine, bacon*
- LE BUN DU MATIN 15€
- oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon*
- 
- 

FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT  11€
- PULLED PORK TACOS 18€
- avocat, sauce bbq maison, pickles d'oignon, frites*
- CHEESEBURGER & FRITES MAISON  18€
- smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce*
- VEGAN BURGER 19€
- steak végétal happyvore, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison*
- POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ  18€
- BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 10€
- BOL DE FRITES PATATE DOUCE  9€
- TUNA CLUB SANDWICH 19€
- mayonnaise, oeuf, tomate, laitue, frites ou salade*
- CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY 15€
- BBQ PULLED PORK BUN 17€
- coleslaw, mesclun, frites maison*

PLATS

- FISH & CHIPS 18€
- sauce tartare, frites maison*
- PENNE ALL' ARRABIATA, BURRATINA  16€
- AUBERGINE RÔTIE, STRACCIATELLA 18€
- Tomates, basilic*
- TARTARE DE THON 21€
- purée d'avocat, huile de sésame*

SALADES

- SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 23€
- parmesan, oignon frit*
- Supplément : bacon +3€ / avocat +2€ / oeuuf au plat bio +2€
- QUINOA BOWL 17€
- avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade*
- Supplément : poulet +4€ / saumon +5€ 
- SALADE GRECQUE 17€
- concombre, tomates cerises, feta, poivrons, olives, oignon rouge, zaatar*
- BURRATA (200G), tomates anciennes, pistou maison 19€

SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

Feta +3€ • Oeuuf au plat bio +2€ • Poulet +4€ • Grenade +2€
Tomates cerises +2€ • Saumon +5€ • Avocat +2€
Bacon +3€ • Halloumi +4€

NOS OEUFS SONT **BIO**
NOS FRITES SONT **FAITES MAISON**
NOUS PRIVILEGIONS LE **MADE IN FRANCE**
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

PRIX NETS TTC EN EUROS
LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES