

MAISON SAUVAGE

DÉJEUNER

FISH CLUB

TUNA CLUB SANDWICH <i>mayonnaise, oeuf, tomate, laitue, frites ou salade</i>	19€
FISH & CHIPS (<i>poisson pané maison</i>) <i>sauce tartare, frites maison</i>	18€
FISH BUN <i>sauce tartare, mesclun, aneth, coriandre, frites maison</i>	18€
TARTARE DE THON <i>purée d'avocat, huile de sésame</i>	21€
FILET DE BAR GRILLÉ <i>sauce vierge, petits pois & fèves</i>	25€

CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>	18€
TARTARE DE BOEUF SAUCE SÉNÉQUIER	18€
CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES, FRITES	85€
TIGRE QUI PLEURE, RIZ BASMATI	30€
BBQ PULLED PORK BUN <i>coleslaw, mesclun, frites maison</i>	17€
PASTRAMI SANDWICH <i>hallot, pastrami will's(k), avocat, aubergine, cornichon, sauce moutarde, frites maison</i>	22€
PULLED PORK TACOS <i>avocat, sauce bbq maison, pickles d'oignon, frites</i>	18€

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS	6€
FRITES	5€
QUINOA	6€
RIZ BASMATI	5€
MESCLUN	4€

TAPAS

BRICK AU THON <i>oeuf, pomme de terre, persil, zaatar, paprika</i>	12€
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
BURRATA (200G), <i>tomates anciennes, pistou maison</i>	19€
BOL DE FRITES PATATE DOUCE	9€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	10€
HOUMOUS & GREENS	13€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€

AVOCADO LOVER

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

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY <i>poulet crispy, parmesan, oignon frit</i> <i>Supplément : bacon +3€ / avocat +2€ / oeuf au plat bio +2€</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade</i> <i>Supplément : poulet +4€ / saumon +5€</i>	17€
SALADE GRECQUE <i>concombre, tomates cerises, feta, poivrons, olives, oignon rouge, zaatar</i>	17€

VÉGÉTARIEN

PENNE ALL' ARRABIATA, BURRATINA	16€
VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	19€
AUBERGINE RÔTIE, STRACCIATELLA <i>Tomates, basilic</i>	18€

SUPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

Feta +3€ Oeuf au plat bio +2€ Poulet +4€
Grenade +2€ Miettes de thon +3€ Tomates cerises +2€
Saumon +5€ Avocat +2€
Bacon +3€ Halloumi +4€

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	8€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE	10€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE	11€
CARROT CAKE <i>Sans gluten</i>	9€
CHEESECAKE FRUITS ROUGES	11€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES <i>Supplément : peanut butter +3€</i>	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€
BRIOCHE PEANUT BUTTER & CONFITURE DE FRUITS ROUGES	12€
FLAN VANILLE DE CHEZ COPAINS <i>Sans gluten</i>	11€
FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE	11€
CAFÉ/THÉ GOURMAND <i>et un peu croquant</i>	12€/15€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX) <i>chocolat, noix de coco, vanille, yahourt</i> <i>boule supplémentaire +3€</i>	6€



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'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES