



MAISON SAUVAGE


TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 	18€
BURRATA (200G), tomates anciennes, pistou maison	19€
BOL DE FRITES PATATE DOUCE	9€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	10€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€


AVOCADO LOVER

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

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY <i>poulet crispy, parmesan, oignon frit</i> Supplément : bacon +3€ / avocat +2€ / oeuf au plat bio +2€	23€	
QUINOA BOWL <i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade</i> Supplément : poulet +4€ / saumon +5€	17€	
SALADE GRECQUE <i>concombre, tomates cerises, feta, poivrons, olives, oignon rouge, zaatar</i>	17€	
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS <i>vinaigrette au yuzu, gambas croustillantes</i> Supplément : avocat +2€	22€	

VÉGÉTARIEN

PENNE ALL' ARRABIATA, BURRATINA 	16€
VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	19€
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA <i>tomates cerises</i>	18€

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€	
SHRIMPS ROLL <i>pain brioché, avocat, crevettes, mayonnaise spicy</i>	17€	
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 THAÏ	30€	
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 THAÏ	5€	
MESCLUN	4€	

SUPPLÉMENTS

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 Supplément : peanut butter +3€	13€	
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€	
BRIOCHE PEANUT BUTTER & CONFITURE DE FRUITS ROUGES	12€	
FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE DE NOTRE MAISON	10€	
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