




MAISON SAUVAGE

DÉJEUNER

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€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY		13€


SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY <i>poulet crispy, parmesan, oignon crispy</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€


FISH CLUB

TUNA CLUB SANDWICH <i>mayonnaise, oeuf, tomate, laitue, frites ou salade</i>		19€
FISH & CHIPS <i>sauce tartare, 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€

VÉGÉTARIEN

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

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€

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€
PULLED PORK TACOS <i>avocat, sauce bbq maison, pickles d'oignon, frites</i>		18€
BBQ PULLED PORK BUN <i>coleslaw, mesclun, frites maison</i>		17€

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS		6€
FRITES		5€
QUINOA		6€
RIZ BASMATI		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€
GLUTEN FREE CARROT CAKE		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€
CAFÉ/THÉ GOURMAND <i>et un peu croquant</i>		12€/15€



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'ACCAPTE PLUS LES CHÈQUES