


# MAISON SAUVAGE

## PETIT DÉJEUNER


### PETIT DEJEUNER SAUVAGE

BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé ou thé glacé ou citronnade maison ou hibiscus & rose infusion)	16€
BOISSON CHAUDE (supplément chāi, charcoal, matcha, golden latte +1,5€)	
OMELETTE OU OEUF AU PLAT BIO	
VIENNOISERIE	

### BUT FIRST, COFFEE

EXPRESSO MASSAYA (terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta)	3,5€	
CAFÉ CRÈME	6€	
CAPPUCCINO	7€	
CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT	5,5€	


### LATTE LOVER

CHOCOLAT CHAUD	6,5€	
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€	
MATCHA LATTE (lait d'avoine, thé vert matcha bio)	6,8€	
CHARCOAL LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS (lait d'avoine, pâte de sésame noir et charbon végétal actif)	6,8€	
CHAI LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS (lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel)	6,8€	
GOLDEN LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS (lait d'avoine, pâte de curcuma et gingembre confit)	6,8€	


### LAITS VÉGÉTAUX

Avoine +0,5€ Coco +0,5€ Amande +0,5€


### THÉS KUSMI TEA

THÉ VERT : (gingembre et citron / bb detox / menthe bio / jasmin)	6,5€	
THÉ NOIR : (earl grey bio / ceylan bio / english breakfast)	6,5€	
INFUSIONS : (camomille bio / verveine / rooibos vanille)	6,5€	


### BOISSONS FRAICHES

JUS D'ORANGE PRESSÉ 20CL	7€	
THÉ GLACÉ MAISON (bb detox, citron vert, cannelle, miel)	6,5€	
CITRONNADE MAISON	6,5€	
HIBISCUS & ROSE INFUSION (fleurs d'hibiscus, salade de fleurs, sirop de rose, miel)	6,5€	


### EGGS-ELENT

OMELETTE, OEUF AU PLAT, ŒUFS BROUILLÉS BIO	10€	
Supplément : jambon ou fromage +2€ / bacon +3€		
ŒUFS BÉNÉDICTE (pancakes, sauce hollandaise, ciboulette)	SAUMON 19€ BACON 17€	
LE BUN DU MATIN (œuf, cheddar, avocat, tomate, bacon)	15€	

### PANCAKES

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

### AVOCADO LOVER


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

### 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€

### ASSIETTES SUCRÉES

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3€	
HAM & CHEESE CROISSANT	11€	
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & FRAISES	10€	
TARTINE BEURRÉE & CONFITURE BIO	4€	
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES	13€	
Supplément : peanut butter +3€		
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€	
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€	
BRIOCHE PEANUT BUTTER & CONFITURE DE FRUITS ROUGES	12€	
CARROT CAKE Sans gluten	9€	
FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE	11€	
FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE DE NOTRE MAISON	10€	



NOS OEUF 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