


# 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€
BOL DE FRITES À PARTAGER 	8€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
CROQUE MONSIEUR À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	16€
BEIGNETS DE MOZZARELLA, nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac	16€
MOULES GRATINÉES AU BEURRE BRIOCHÉ, piment d'alep, fines herbes	15€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
RILLETTES DE THON FRAIS piment d'espelette, mayonnaise persillée	14€

## AVOCADO LOVER


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

## SALADES

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

## SOIR

### VÉGÉTARIEN

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

### FISH CLUB

TUNA CLUB SANDWICH mayonnaise, oeuf, tomate, laitue, frites ou salade	19€
FISH & CHIPS (poisson pané maison) sauce tartare, frites maison 	18€
SHRIMPS ROLL pain brioché, avocat, crevettes, mayonnaise spicy	17€
TARTARE DE THON purée d'avocat, huile de sésame	21€
FILET DE BAR GRILLÉ sauce vierge, petits pois & fèves	25€

### CARNIVORES

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

### ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS 	6€
FRITES	5€
QUINOA 	6€
RIZ THAÏ	5€
MESCLUN	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 Sans gluten 	9€
CHEESECAKE FRUITS ROUGES	11€
FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE DE NOTRE MAISON	10€
FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE	11€
CAFÉ/THÉ GOURMAND et un peu croquant	12€/15€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX) chocolat, noix de coco, vanille, yahourt boule supplémentaire +3€	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