




# MAISON SAUVAGE

SOIR

## TAPAS

BRICK AU THON <i>oeuf, pomme de terre, persil, zaatar, paprika</i>	12€
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€
NEMS AU POULET, LAITUE, MENTHE, CORIANDRE	17€
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>parmesan, oignon crispy</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€


## 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 &amp; 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€	
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€	

## 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€

## ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS	6€	
FRITES	5€	
QUINOA	6€	
RIZ BASMATI	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 <i>Sans gluten</i>	9€
CHEESECAKE, FRUITS ROUGES 	11€
CAFÉ/THÉ GOURMAND <i>et un peu croquant</i>	12€/15€

## SUPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

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



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'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES