

MAISON SAUVAGE

SOIR

TAPAS

RILLETES DE THON FRAIS <i>piment d'espelette, mayonnaise persillée</i>		14€
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 		18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY		15€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, <i>pain aux céréales, beurre, citron</i>		19€
BURRATA, <i>mesclun, pistou maison, pistaches concassées</i>		20€
BOL DE FRITES TOUT SIMPLEMENT		8€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN		10€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS		15€
CROQUE MONSIEUR À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ		16€
BEIGNETS DE MOZZARELLA, <i>nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac</i>		16€
CAMEMBERT RÔTI, MIEL & THYM		18€
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>beurre et cornichons</i>		20€
PLANCHE DE FROMAGES AOP <i>confiture de fruits rouges</i>		25€


AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE <i>pain BIO semi-complet</i> Supplément : <i>oeuf au plat bio +3€ / saumon fumé +5€</i>	14€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE <i>pain BIO semi-complet</i> Supplément : <i>oeuf au plat bio +3€ / saumon fumé +5€</i>	13€

SALADES

SALADE CAESAR POULET CRISPY <i>parmesan, oignon frit</i> Supplément : <i>bacon +3€ / avocat +3€ / oeuf au plat bio +3€</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i> Supplément : <i>poulet +5€ / saumon fumé +5€</i>	17€
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE <i>miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard</i>	18€
CRISPY RICE SALMON  <i>asian rice, cucumber and edamame</i>	21€

FISH CLUB

FISH & CHIPS (<i>poisson frit maison</i>) <i>sauce tartare, frites maison</i>		18€
TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME <i>riz thaï</i>		24€
SHRIMPS ROLLS <i>pain brioché, avocat, crevettes, mayonnaise spicy</i>		17€
SAUMON RÔTI À LA CARDAMOME <i>câpres, oignons et riz thaï</i>		25€



CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>		18€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, <i>sauce au cognac, frites</i>		19€
TIGRE QUI PLEURE, RIZ THAÏ <i>filet de boeuf mariné et pimenté</i>		28€
NOUILLES DE SOBA, COMME UNE SALADE THAÏ <i>boeuf, cacahuètes, légumes croquants et sauce teriyaki citronnée</i>		20€
THE CLUB BLT <i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>		19€


VÉGÉTARIEN

RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, <i>parmesan</i>	19€
VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites</i>	19€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE <i>sauce au yaourt de fêta, huile aux herbes</i>	18€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES		5€
QUINOA, <i>huile d'olive citron</i>		6€
MESCLUN, <i>vinaigrette moutarde miel</i>		4€
RIZ THAÏ, <i>coco, gingembre et citronnelle</i>		5€

NOS DESSERTS MAISON

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€
BANANA BREAD <i>pépites de chocolat, noix & coulis de chocolat</i>		9€
CHEESECAKE, FRUIT DE LA PASSION		11€
CRUMBLE POIRE & CHOCOLAT, GLACE VANILLE		11€

SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

Oeuf au plat bio +3€ Poulet grillé aux épices +5€
Saumon fumé +5€ Halloumi grillé +4€ Avocat +3€
Bacon grillé +3€ Feta +3€
Grenade +2€ Pickles de chou rouge +2€



NOS OEUFS SONT **BIO**
NOS FRITES ET PÂTISSERIES 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