



# MAISON SAUVAGE

## BRUNCH

### BRUNCH SAUVAGE

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE  25€
- YAHOURT GRANOLA (supplément Açaï bowl +2€)
- BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé ou thé glacé ou citronnade maison ou hibiscus & rose infusion)
- BOISSON CHAUDE (supplément chai, charcoal, matcha, golden latte +1,5€)



### PANCAKES

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

### ASSIETTES SUCRÉES

- AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO 13€
- KIWI & BANANE Supplément : peanut butter +3€
- YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE 12€
- BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€
- BRIOCHE PEANUT BUTTER & CONFITURE DE FRUITS ROUGES 12€
- CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 10€
- FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE 10€
- COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE  11€
- CHEESECAKE FRUIT DE LA PASSION  11€
- BANANA BREAD 9€
- pépites de chocolat, cannelle, noix & coulis de chocolat*
- FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE 10€
- CRUMBLE POIRE & CHOCOLAT, GLACE VANILLE 11€
- poires pochées à la cannelle, chocolat noir*
- CAFÉ/THÉ GOURMAND 12€/15€



### AVOCADO LOVER

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


### FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT  11€
- PASTRAMI SANDWICH  22€
- hallot, pastrami will's(k), avocat, patate douce, cornichon, sauce moutarde, frites*
- CHEESEBURGER & FRITES MAISON  18€
- smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce*
- VEGAN BURGER 19€
- steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison*
- POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ  18€
- CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY 15€
- BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 10€
- BOL DE FRITES PATATE DOUCE  9€
- SHRIMPS ROLL 17€
- pain brioché, avocat, crevettes, mayonnaise spicy*
- LE CLUB BLT 19€
- poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun*
- CAMEMBERT RÔTI, MIEL & THYM 18€

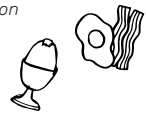
### PLATS

- FISH & CHIPS (*poisson frit maison*), sauce tartare, frites 18€
- TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME  24€
- riz thai*
- CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES, FRITES 85€
- RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan 19€
- PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE  18€
- sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes*

### COCKTAILS

- BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI  11,5€
- COUPE DE CHAMPAGNE 11€

### EGGS-ELENT

- ŒUFS BÉNÉDICTE  SAUMON 19€
- english muffin, sauce hollandaise, ciboulette et épinards BACON 17€
- EGG BOWL 15€
- oeufs brouillés bio, avocat, patate douce, bacon
- LE BUN DU MATIN 15€
- oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon
- L'OMELETTE BLANCHE 14€
- avocat, pousses d'épinards, yuzu, sésame

### SALADES

- SALADE CAESAR POULET CRISPY 23€
- parmesan, oignon frit
- Supplément : bacon +3€ / avocat +3€ / oeuf au plat bio +3€
- QUINOA BOWL 17€
- avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun 
- Supplément : poulet +5€ / saumon +5€
- SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE 18€
- miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard
- BURRATA, mesclun, pistou maison, pistaches concassées 20€
- CRISPY RICE SALMON  21€
- riz à l'asiatique, concombre et edamame

### 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€
- Lait végétal +0,5€ Shot de Miel/Sirop de vanille +0,8€



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