



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, OEUF, BACON 14€


ASSIETTES SUCRÉES

- AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, KIWI & BANANE / Supplément : peanut butter +3€ 13€
 YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE 12€
 BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€
 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, noix & coulis de chocolat
 CAFÉ/THÉ GOURMAND 12€/15€
 CRUMBLE POIRE & CHOCOLAT, GLACE VANILLE 11€
 FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE 10€




COCKTAILS

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

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€


EGGS-ELENT

- EGG BOWL  15€
 oeufs brouillés, avocat, patate douce, bacon
 LE BUN DU MATIN  15€
 oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon
 ŒUFS BÉNÉDICTE  SAUMON 19€
 english muffin, sauce hollandaise, ciboulette et épinards BACON 17€

FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT  11€
 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€
 THE BLT CLUB *chicken, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun* 19€
 SHRIMPS ROLLS  17€
 pain brioché, avocat, crevettes, mayonnaise spicy
 CAMEMBERT RÔTI, MIEL & THYM  18€

PLATS

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

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 fumé +5€
 SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE 18€
 miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard
 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

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