

MAISON SAUVAGE

DÉJEUNER

TAPAS

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€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	10€
BOL DE FRITES PATATE DOUCE	9€
CAMEMBERT RÔTI, MIEL & THYM	18€

SALADES

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

FISH CLUB

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

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 maison</i>	19€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE <i>sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes</i>	18€

AVOCADO LOVER

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

CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>	18€
THE BLT CLUB <i>chicken, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, <i>sauce au cognac, frites</i>	19€
TIGRE QUI PLEURE, RIZ THAÏ	30€
NOUILLES DE SOBA, COMME UNE SALADE THAÏ <i>boeuf, cacahuètes, légumes croquants et sauce teriyaki citronnée</i>	20€

ACCOMPAGNEMENTS



HARICOTS VERTS	6€
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€

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 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€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, KIWI & BANANE Supplément : peanut butter +3€	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	12€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€
CRUMBLE POIRE & CHOCOLAT, GLACE VANILLE	11€
FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE	10€



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