

# MAISON SAUVAGE

SOIR

## TAPAS

RILLETES DE THON FRAIS	14€
<i>piment d'espelette, mayonnaise persillée</i>	
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ	19€
<i>pain aux céréales, beurre, citron</i>	
BOL DE FRITES TOUT SIMPLEMENT	8€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	10€
BOL DE FRITES PATATE DOUCE	9€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
CROQUE MONSIEUR À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	16€
CAMEMBERT RÔTI, MIEL & THYM	18€
BEIGNETS DE MOZZARELLA, nature & piment d'espelette,	16€
<i>sauce cocktail au cognac</i>	

## AVOCADO LOVER

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

## VÉGÉTARIEN

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

## FISH CLUB

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

## SALADES

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

## CARNIVORES

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

## ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS	6€
FRITES	5€
QUINOA, huile d'olive citron	6€
MESCLUN, vinaigrette moutarde miel	4€
RIZ THAÏ, coco, gingembre et citronnelle	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	9€
<i>pépites de chocolat, noix &amp; coulis de chocolat</i>	
CHEESECAKE, FRUIT DE LA PASSION	11€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€
CRUMBLE POIRE & CHOCOLAT, GLACE VANILLE	11€
FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE	10€

## SUPLÉMENTS

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'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES