




MAISON SAUVAGE

BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

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



PANCAKES

- PANCAKES FRUITS ROUGES & MASCARPONE  14€ 
 PANCAKES À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 14€
 PANCAKES SIROP D'ÉRABLE, OEUUF, BACON 15€

ASSIETTES SUCRÉES

- AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO 13€
 KIWI & BANANE (peanut butter +3€)
 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€
 PAVLOVA MANGUE & FRUIT DE LA PASSION 12€
 BANANA BREAD  9€
 chocolat, cannelle, noix & coulis de chocolat blanc
 THE CARAMEL SUNDAE  - POUR 2 20€
 pop corn caramel maison, cacachuètes enrobées de chocolat
 CAKE DU MOMENT 9€
 PEANUT BANANA TOAST 12€

AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE  14€
 pain BIO semi-complet
 AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT,  13€
 CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE
 pain BIO semi-complet
 PIMP TON TOAST : oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)



FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT  11€
 LE BUN DU MATIN 15€
 oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon
 THE CLUB BLT 19€
 poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun
 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
 POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 18€
 BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 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€
 Poivrons +2€ Concombre +2€ Peanut butter +3€

PLATS

- FISH & CHIPS (poisson frit maison) 18€
 sauce tartare, frites 
 GNOCCHIS, sauce tomates, stracciatella 18€
 L'OMELETTE BLANCHE 14€
 avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame
 CEVICHE DE BAR  21€
 jalapeños, concombre, poivrons, mangue et riz thaï
 POULPE GRILLÉ 25€
 sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thaï

SALADES

- SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 23€
 sauce signature, parmesan, oignon frit
 QUINOA BOWL 17€
 avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun
 SALADE GRECQUE 17€
 concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar
 BURRATA 200G 20€
 tomates anciennes, basilic 
 CRISPY RICE AU SAUMON  22€
 concombre, edamame, sauce au yuzu & sésame
 AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA 18€
 tomates cerises, basilic

COCKTAILS

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

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