

MAISON SAUVAGE

DÉJEUNER



TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA <i>tomates cerises, basilic</i>	18€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
RAINBOW SPRING ROLLS <i>vermicelles de riz, mangue, avocat, carottes, concombre, pousses d'épinard, romaine, coriandre, sauce spicy</i>	16€

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY <i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i>	17€
SALADE GRECQUE <i>concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar</i>	17€
CRISPY RICE AU SAUMON  <i>concombre, edamame, sauce au yuzu & sésame</i>	22€

FISH CLUB



FISH & CHIPS (<i>poisson frit maison</i>) <i>sauce tartare, frites</i>	 18€
CEVICHE DE BAR  <i>jalapeños, concombre, poivrons, mangue et riz thai</i>	21€
POULPE GRILLÉ <i>sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thai</i>	25€

NOS OEUFS SONT BIO
NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON
NOUS PRIVILEGIONS LE **MADE IN FRANCE**
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

VÉGÉTARIEN

GNOCCHIS, <i>sauce tomates, stracciatella</i>	18€
VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites</i>	19€
BURRATA 200G, <i>tomates anciennes, basilic</i>	20€



AVOCADO LOVER

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

CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON  <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>	18€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, <i>sauce au cognac, frites</i>	19€
BOEUF CHIMICHURRI <i>bavette, sauce chimichurri et riz thai</i>	 28€
THE CLUB BLT <i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>	19€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	 5€
QUINOA, <i>huile d'olive citron</i>	6€
MESCLUN, <i>vinaigrette moutarde miel</i>	4€
RIZ THAÏ, <i>lait de coco, gingembre et citronnelle</i>	 5€

SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

Deuf au plat bio +3€	Poulet grillé aux épices +5€
Saumon fumé +5€	Halloumi grillé +4€
Bacon grillé +3€	Feta +3€
Pickles de chou rouge +2€	Poivrons +2€
	Concombre +2€

SEMAINIER

LUNDI <i>Saucisse de Toulouse & Aligot</i>	19€
MARDI <i>Spaghetti Bolognaise</i>	16€
MERCREDI <i>Butter Chicken & Cheese naan</i>	18€
JEUDI <i>Tartare de saumon et avocat, riz thai</i>	18€
VENDREDI <i>Couscous du chef</i>	17€

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