



# MAISON SAUVAGE

## TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ ♥	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA <i>tomates cerises, basilic</i>	18€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	9€
RAINBOW SPRING ROLLS <i>vermicelles de riz, mangue, avocat, carottes, concombre, pousses d'épinard, romaine, coriandre, sauce spicy</i>	16€

## 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... (Voir suppl.)</i>		

## 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 &amp; sésame</i>	22€

## VÉGÉTARIEN

GNOCCHIS, <i>sauce tomates, stracciatella</i>	18€	
BURRATA 200G, <i>tomates anciennes, basilic</i>	20€	
VEGAN BURGER ♥ <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	19€	
L'OMELETTE BLANCHE <i>avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu &amp; sésame</i>	14€	

## DÉJEUNER

### 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 thaï</i>		21€
POULPE GRILLÉ <i>sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thaï</i>		25€

### CARNIVORES

LE CLUB BLT ♥ <i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>		19€
CHEESEBURGER & FRITES MAISON <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>		18€
PASTRAMI SANDWICH <i>pain hallot, pastrami will's(k), avocat, tomate, cornichon, sauce moutarde, frites</i>		22€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU <i>sauce au cognac, frites</i>		19€
BOEUF CHIMICHURRI <i>bavette, sauce chimichurri et riz thaï</i>		28€
CÔTE DE BOEUF, FRITES - POUR 2		85€

### ACCOMPAGNEMENTS

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

## 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€

## 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 &amp; coulis de chocolat blanc</i>	9€
CAKE DU MOMENT 	9€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO KIWI & BANANE ( <i>peanut butter +3€</i> )	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	12€
PAVLOVA MANGUE & FRUIT DE LA PASSION	12€
THE CARAMEL SUNDAE ♥ - POUR 2 <i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</i>	20€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€
PEANUT BANANA TOAST	12€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX) <i>café, pistache, praliné amande, noisette, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, noix de coco</i> <i>boule supplémentaire +3€</i>	7€

NOS OEUFS SONT **BIO**  
NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT **FAITES MAISON**  
NOTRE CRÈMERIE EST **PASTEURISÉE** (*sauf parmesan*)  
NOUS PRIVILEGIONS LE **MADE IN FRANCE**  
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

PRIX NETS TTC EN EUROS  
LA MAISON N'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES