

MAISON SAUVAGE

DÉJEUNER



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€ |



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  | 22€ |
| <i>concombre, edamame, sauce au yuzu & sésame</i> | |



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€ | |

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 & sésame</i> | 14€ | |



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> | | |

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€ | |
| BOEUF CHIMICHURRI <i>bavette, sauce chimichurri et riz thai</i> | 28€ | |

ACCOMPAGNEMENTS

| | | |
|---|----|---|
| HARICOTS VERTS | 6€ |  |
| 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

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 & 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€ | |
| PEANUT BANANA TOAST | 12€ | |
| CAFÉ/THÉ GOURMAND | 12€/15€ | |

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