

MAISON SAUVAGE

PETIT DÉJEUNER

PETIT DEJEUNER SAUVAGE

BOISSON FRAICHE (<i>jus d'orange pressé, thé glacé, citronnade maison ou infusion d'hibiscus & rose</i>)	16€
BOISSON CHAUDE (<i>chaï, charcoal, matcha, golden, pink ou blue latte +1,5€</i>)	
OMELETTE, OEUFS AU PLAT OU OEUFS BROUILLÉS BIO	
VIENNOISERIE (<i>pain au chocolat, croissant ou tartines</i>)	

BUT FIRST, COFFEE

EXPRESSO MASSAYA <i>terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta</i>	3,5€
CAFÉ CRÈME	6€
CAPPUCCINO	7€
CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT	5,5€

LATTE LOVER

CHOCOLAT CHAUD	6,5€
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€
LA MAIN NOIRE - 100% BIO FAIT MAIN À PARIS :	6,8€
MATCHA LATTE : <i>lait d'avoine, thé vert matcha</i>	
CHARCOAL LATTE : <i>lait d'avoine, pâte de sésame noir et charbon</i>	
CHAI LATTE : <i>lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel</i>	
GOLDEN LATTE : <i>lait d'avoine, pâte de curcuma et gingembre confit</i>	
PINK LATTE : <i>lait d'avoine, pâte de betterave, cacao cru</i>	
BLUE LATTE : <i>lait d'avoine, pâte de spiruline, noix de coco et cajou</i>	

LAITS VÉGÉTAUX

Avoine +0,5€ Coco +0,5€ Amande +0,5€
Shot de Miel ou Sirop de vanille +0,80€

THÉS KUSMI TEA

THÉ VERT : <i>gingembre et citron / bb detox / menthe bio / jasmin</i>	6,5€
THÉ NOIR : <i>earl grey bio / ceylan bio / english breakfast</i>	6,5€
INFUSIONS : <i>camomille bio / verveine / rooibos vanille</i>	6,5€

BOISSONS FRAICHES

JUS D'ORANGE PRESSÉ 20CL	7€
THÉ GLACÉ MAISON KUSMI <i>bb detox, citron vert, cannelle, miel</i>	6,5€
CITRONNADE MAISON, MENTHE <i>sucrée ou non</i>	6,5€
INFUSION D'HIBISCUS & ROSE <i>fleurs d'hibiscus, salade de fleurs, sirop de rose, miel</i>	6,5€

EGGS-ELENT

OMELETTE, OEUFS AU PLAT BIO <i>Voir suppl. : jambon, fromage, bacon, halloumi, saumon fumé ou avocat</i>	10€
OEUFS BROUILLÉS BIO <i>avocat et pain toasté</i>	10€
EGG BOWL <i>oeufs brouillés, avocat, bacon, concombre, tomate</i>	15€
OEUFS BÉNÉDICTE <i>english muffin, sauce hollandaise, ciboulette</i>	SAUMON 19€ BACON 17€
LE BUN DU MATIN ♥ <i>oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon</i>	15€
L'OMELETTE BLANCHE <i>avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame</i>	14€

PANCAKES

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

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>	

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€

ASSIETTES SUCRÉES

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3€
TARTINE BEURRÉE & CONFITURE BIO	4€
HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE	10€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO ♥	13€
KIWI & BANANE (<i>peanut butter +3€</i>)	
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	12€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
BANANA BREAD <i>chocolat, cannelle, noix & coulis de chocolat blanc</i>	9€
CAKE DU MOMENT	9€
PEANUT BANANA TOAST	12€



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