



MAISON SAUVAGE

SOIR

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 	18€
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA <i>tomates cerises, basilic</i>	18€
BOL DE FRITES TOUT SIMPLEMENT	8€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
CROQUE MONSIEUR À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	16€
BEIGNETS DE MOZZARELLA <i>nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac</i>	16€
RAINBOW SPRING ROLLS <i>vermicelles de riz, mangue, avocat, carottes, concombre, pousses d'épinard, romaine, coriandre, sauce spicy</i>	16€
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>beurre et cornichons</i>	20€
PLANCHE DE FROMAGES AOP <i>confiture de fruits rouges</i>	25€



AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE 	14€
<i>pain BIO semi-complet</i>	
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE 	13€
<i>pain BIO semi-complet</i>	
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 	22€
<i>concombre, edamame, sauce au yuzu & sésame</i>	

FISH CLUB

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



CARNIVORES

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

VÉGÉTARIEN

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

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€

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€
PAVLOVA MANGUE & FRAISES DE LA PASSION	12€
THE CARAMEL SUNDAE  - POUR 2	20€
<i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</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€



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'ACCÉPTE PLUS LES CHÈQUES