

MAISON SAUVAGE

SOIR

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ ♥	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA	18€
<i>tomates cerises, basilic</i>	
BOL DE FRITES TOUT SIMPLEMENT	8€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	9€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
CROQUE MONSIEUR À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	16€
BEIGNETS DE MOZZARELLA, <i>nature & piment d'espelette,</i>	16€
<i>sauce cocktail au cognac</i>	
RAINBOW SPRING ROLLS	16€
<i>vermicelles de riz, mangue, avocat, carottes, concombre, pousses d'épinard, romaine, coriandre, sauce spicy</i>	

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

VÉGÉTARIEN

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

SALADES

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

CARNIVORES

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

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€

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	9€
<i>chocolat, cannelle, noix & coulis de chocolat blanc</i>	
PAVLOVA MANGUE & FRUIT DE LA PASSION	12€
CAKE DU MOMENT	9€
THE CARAMEL SUNDAE ♥ - POUR 2	20€
<i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</i>	
CAFÉ/THÉ GOURMAND <i>et un peu croquant</i>	12€/15€

SUPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

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

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

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