

# MAISON SAUVAGE

## DÉJEUNER

NEW!

DÉCOUVREZ NOS JUS PRÉSSÉS À FROID ET NOS SMOOTHIES SUR NOTRE CARTE BOISSONS

## FISH CLUB

- FISH & CHIPS** (poisson frit maison) 18€  
sauce tartare, frites 
- CEVICHE DE BAR** ♥ 21€  
jalapeños, concombre, poivrons, mangue et riz thai
- POULPE GRILLÉ** 27€  
sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thai

## CARNIVORES

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

## ACCOMPAGNEMENTS

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

## TAPAS

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

## AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE** ♥ 14€  
pain BIO semi-complet 
- AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE** 13€  
pain BIO semi-complet
- PIMP TON TOAST** : oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)

## SALADES

- SALADE CAESAR AU POULET CRISPY** 23€  
sauce signature, parmesan, oignon frit
- QUINOA BOWL** 17€  
avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun
- SALADE GRECQUE** 17€  
concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar

## VÉGÉTARIEN

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

## 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€
- CAKE MARBRÉ, NAPPAGE CHOCOLAT NOISETTE** 9€
- FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE** 11€
- AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO** 13€  
FRUITS ROUGES (peanut butter +3€)
- YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES** 12€
- PAVLOVA MANGUE & FRUIT DE LA PASSION** 12€
- THE CARAMEL SUNDAE** ♥ SOLO/À PARTAGER 12€/20€  
pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat
- CAFÉ/THÉ GOURMAND** 12€/15€
- PEANUT BANANA TOAST** 12€
- GLACES (2 BOULES AU CHOIX)** 7€  
café, pistache, praliné amande, noisette, chocolat noir, vanille, yaourt, fraise, framboise, mangue, noix de coco  
boule supplémentaire +3€

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