



## BRUNCH

### BRUNCH SAUVAGE

- AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE 25€ 
- YAHOURT GRANOLA (açai bowl +2€)
- BOISSON FRAICHE (jus d'orange pressé, thé glacé ou citronnade maison)
- BOISSON CHAUDE (chai, charcoal, matcha +1,5€)

### PANCAKES

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

### ASSIETTES SUCRÉES

- AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO 13€ 
- KIWI & BANANE (peanut butter +3€)
- YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE 12€
- BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€
- CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 10€
- FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE 10€
- CLOUDY LEMON CHEESECAKE  11€
- CARROT CAKE, épices, noix 9€
- PEANUT BANANA TOAST 12€

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

### 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.)

### FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT  11€
- LE BUN DU MATIN 15€  
*oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon*
- THE 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* 
- VEGAN BURGER 19€  
*steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites*
- POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 18€
- BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 14€

### 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€ Sirap d'érable +3,5€  
Grenade +2€ Pickles de chou rouge +2€  
Concombre +2€

En cas de changement de garniture : frites huile de truffe +4€)

### PLATS

- FISH & CHIPS (poisson frit maison) 18€   
*sauce tartare, frites*
- RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan 19€
- L'OMELETTE BLANCHE 16€  
*avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame*
- TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME, riz thaï  24€
- TIGRE QUI PLEURE, riz thaï 30€
- EGG BOWL 15€  
*oeufs brouillés, avocat, bacon, patate douce*

### SALADES

- SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 23€  
*sauce signature, parmesan, oignon frit*
- QUINOA BOWL 17€  
*avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun*
- SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE  18€  
*miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard*
- BURRATA, pistaches concassées, mesclun, pistou maison 20€
- PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE 18€  
*sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes*
- L'ICONIQUE COBB SALAD 24€  
*poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette*

### COCKTAILS

- BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI 11€ 
- COUPE DE CHAMPAGNE 11€

NOS OEUFS SONT BIO  
NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON  
NOUS PRIVILEGIONS LE MADE IN FRANCE  
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

# MAISON SAUVAGE

## BRUNCH

### BRUNCH SAUVAGE

- AVOCADO TOAST  25€  
 YOGURT GRANOLA (extra Acai bowl +2€)  
 COLD DRINK (fresh pressed orange juice or homemade ice tea or lemonade.)  
 HOT DRINK (extra +1,5€ for matcha, chai, charcoal)

### PANCAKES

- MASCARPONE AND BERRIES PANCAKES  14€   
 ORGANIC HAZELNUT COCOA SPREAD & BANANA 14€  
 MAPLE SYRUP PANCAKES WITH EGG & BACON 15€

### SWEET TOOTH

- AÇAÏ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCO, KIWI & BANANA Extra : peanut butter +3€ 13€  
 YOGURT AND HOMEMADE GRANOLA, KIWI & BANANA 12€  
 FRENCH TOAST WITH ORGANIC HAZELNUT COCOA SPREAD 13€  
 CHOCOLATE FONDANT, WHIPPED CREAM 10€  
 COOKIE ONE PAN, PRALINE, VANILLA ICE CREAM 11€  
 CLOUDY LEMON CHEESECAKE   11€  
 CARROT CAKE, spices, nuts 9€  
 PEANUT BANANA TOAST 12€  
 HAZELNUT COCOA SPREAD & BANANA CROISSANT 10€

### AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FETA, POMEGRANATE  14€  
*semi-complete organic bread*  
 ONLY AVOCADO ON A TOAST, CHIVES, ESPELETTE PEPPER 13€  
*semi-complete organic bread*   
 PIMP YOUR TOAST : organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (See extras.)

### FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT 11€  
 CHEESEBURGER & HOMEMADE FRIES  18€  
*smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, candied onions, secret sauce*  
 VEGAN BURGER 19€  
*vegetal steak by Heura Foods, mesclun tomato, avocado, cucumber pickles, french fries*   
 CRISPY CHICKEN, YOGURT SAUCE 18€  
 FRENCH FRIES WITH SUMMER TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE 14€  
 THE BLT CLUB   19€  
*chicken, bacon, tomato, lettuce, french fries or mesclun*

### EGGS-ELENT

- MORNING BUN   15€  
*egg, cheddar, avocado, tomatoes, bacon*  
 EGG BOWL 15€  
*organic scrambled eggs, avocado, bacon, sweet potato*  
 WHITE OMELETTE 16€  
*avocado, baby spinach, yuzu, sesame*

## SALADS

- CAESAR SALAD CRISPY CHICKEN 23€  
*signature sauce, parmesan, crispy fried onion*  
 QUINOA BOWL 17€  
*avocado, organic fried egg, feta, pomegranate, mint, mesclun*  
 CRISPY GOAT CHEESE SALAD  18€  
*honey, nuts, roasted pears and spinach shoots*  
 BURRATA, crushed pistachios, mesclun, homemade pistou 20€  
 THE ICONIC COBB SALAD 24€  
*chicken, egg, bacon, tomato, blue cheese, avocado, chives*

## MAIN

- FISH & CHIPS  18€  
*tartar sauce, fries*  
 RIGATONI, SUMMER TRUFFLE CREAM, parmesan 19€  
 TUNA TATAKI IN A SESAME CRUST, thai rice  24€  
 ROASTED SWEET POTATO, POMEGRANATE 18€  
*feta yogurt sauce, herb oil*  
 CRYING TIGER BEEF, thai rice 30€

## COCKTAILS

- BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI  11€  
 GLASS OF CHAMPAGNE 11€

## EXTRA

- Organic Fried Egg +3€ Grilled Chicken +5€  
 Smoked Salmon +5€ Grilled Halloumi +4€ Avocado +3€  
 Grilled Bacon +3€ Feta +3€ Pomegranate +2€ Mapple syrup +3,5€  
 Cabbage pickles +2€ Cucumber +2€

(In case of a change of side: truffle oil fries +€4)

OUR EGGS ARE **ORGANIC**  
 OUR FRIES ARE **HOME MADE**  
 WE FAVOR **MADE IN FRANCE**  
 LIST OF ALLERGENS AVAILABLE ON REQUEST

EURO NET PRICES / SERVICE INCLUDED  
 THE HOUSE DOES NOT ACCEPT CHEQUES