



MAISON SAUVAGE

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 (chaï, 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€
 COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE 11€
 CLOUDY LEMON CHEESECAKE  11€
 CARROT CAKE, épices, noix 9€
 GÂTEAU À LA POMME CARAMÉLISÉ, GLACE VANILLE 11€
 CAFÉ/THÉ GOURMAND 12€/15€
 GLACES (2 BOULES AU CHOIX) 7€
 café, pistache, praliné amande, noisette, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, noix de coco
 boule supplémentaire +3€




COCKTAILS

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

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.)

EGGS-ELENT

ŒUFS BÉNÉDICTE  SAUMON 19€
 english muffin, sauce hollandaise, ciboulette BACON 17€
 EGG BOWL 15€
 oeufs brouillés, avocat, bacon, patate douce 
 LE BUN DU MATIN  15€
 oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon



FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT  11€
 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 maison
 POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 18€
 CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY 15€
 BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 14€
 BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE 10€
 THE BLT CLUB  chicken, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun 19€
 PASTRAMI SANDWICH 22€
 pain hallot, pastrami will's(k), avocat, tomate, cornichon, sauce moutarde, frites

NEW!

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

PLATS

FISH & CHIPS (poisson frit maison), sauce tartare, frites 18€
 RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan 19€
 PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE  18€
 sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes
 TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME, riz thai  24€
 TIGRE QUI PLEURE, riz thai 30€
 CÔTE DE BOEUF, FRITES - POUR 2 85€

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€
 L'ICONIQUE COBB SALAD 24€
 poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette

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€ Sirop d'érable +3,5€
 Grenade +2€ Pickles de chou rouge +2€
 Concombre +2€ Peanut butter +3€

(En cas de changement de garniture : frites huile de truffe +4€, frites de patate douce +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





BRUNCH

BRUNCH SAUVAGE

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



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 & BANANE (peanut butter +3€) 13€
- YOGURT AND HOMEMADE GRANOLA, KIWI & BANANE 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€
- CARAMELIZED APPLE CAKE, VANILLA ICE CREAM 11€
- GOURMET COFFEE/TEA 12€/15€
- GLACES (2 SCOOPS, FLAVOUR OF YOUR CHOICE) 7€
coffee, pistachio, almond praline, hazelnut, dark chocolate vanilla, yogurt, strawberry, raspberry, mango, coconut // extra scoop +3
- 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€
- PASTRAMI SANDWICH 22€
hallot, pastrami will's (k), avocado, sweet potato, pickels, mustard sauce, french fries 
- CHEESEBURGER & HOMEMADE FRIES  18€
smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, candied onions, secret sauce 
- VEGAN BURGER 19€
vegetal steak by Heura Foods, cucumber pickles, avocado, mesclun, tomato, french fries
- CRISPY CHICKEN, YOGURT SAUCE 18€ 
- CRISPY CAULIFLOWER, SPICY SAUCE 15€
- FRENCH FRIES WITH SUMMER TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE 14€
- SWEET POTATO FRIES 10€
- BURRATA, crushed pistachios, mesclun, homemade pistou 20€
- THE BLT CLUB  19€
chicken, bacon, tomato, lettuce, french fries or salad

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€
- PRIME RIB, FRENCH FRIES -FOR TWO  85€

EGGS-ELENT

- BENEDICT EGGS 19€
english muffin, hollandaise sauce, chives
- 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
- SALMON 19€
- BACON 17€

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
- THE ICONIC COBB SALAD 24€
chicken, egg, bacon, tomato, blue cheese, avocado, chives

EXTRA

- Organic Fried Egg +3€ Grilled Chicken +5€
- Smoked Salmon +5€ Grilled Halloumi +4€ Avocado +3€
- Grilled Bacon +3€ Feta +3€ Pomegranate +2€ Maple syrup 3,5€
- Cabbage pickles +2€ Cucumber +2€ Peanut butter +3€
- (In case of a change of side: truffle oil fries +€4, sweet potato fries +€3)

COCKTAILS

- BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI 11,5€ 
- GLASS OF CHAMPAGNE 11€

NEW!

DISCOVER OUR COLD-PRESSED JUICES AND SMOOTHIES ON OUR DRINKS MENU

OUR EGGS ARE **ORGANIC**
OUR FRIES & PASTRIES ARE **HOMEMADE**
OUR DAIRY PRODUCTS ARE **PASTEURIZED** (except parmesan)
ALLERGENS AVAILABLE ON DEMAND

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