



## DÉJEUNER




### TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BURRATA, pistaches concassées, mesclun, pistou maison	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE <i>sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes</i>	18€
QUESADILLAS <i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	15€
DADINHOS DE TAPIOCA  <i>crispy tapioca &amp; halloumi, sauce aigre douce</i>	16€

### 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 CROUSTILLANTS DE CHÈVRE <i>miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard</i>	18€
SALADE D'HERBES FRAÎCHES  <i>Persil, coriandre, menthe, carotte, radis, fenouil, semoule, citron &amp; huile d'olive</i>	17€
L'ICONIQUE COBB SALAD <i>poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette</i>	24€




### FISH CLUB

FISH & CHIPS ( <i>poisson frit maison</i> ) 	18€
TATAKI DE THON EN CROÛTE DE SÉSAME, riz thaï	24€
CURRY VERT DE GAMBAS   <i>brocolis, chou fleur, petits pois, lait de coco, gingembre, jalapeños, coriandre, riz thaï</i>	25€

### VÉGÉTARIEN

RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan	19€
VEGAN BURGER <i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	19€
L'OMELETTE BLANCHE  <i>avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu &amp; sésame</i>	16€



### AVOCADO LOVER

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

### CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON  <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>	18€
LE CLUB BLT  <i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>	 19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, sauce au cognac, frites	19€
TIGRE QUI PLEURE, riz thaï	30€

### ACCOMPAGNEMENTS

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

NEW!

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


### 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€

(En cas de changement de garniture : frites huile de truffe +4€, frites de patate douce +3€)

### 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€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO KIWI & BANANE ( <i>peanut butter +3€</i> )	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	12€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE 	11€
CARROT CAKE, épices, noix	9€
GÂTEAU À LA POMME CARAMÉLISÉ, GLACE VANILLE	11€
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€

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'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES

# MAISON SALVAGE



## TAPAS

CRISPY CHICKEN, YOGURT SAUCE	18€	
CRISPY CAULIFLOWER, SPICY SAUCE	15€	
QUESADILLAS	15€	
<i>cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>		
FRENCH FRIES WITH SUMMER TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE	14€	
SWEET POTATO FRIES	10€	
BURRATA, <i>crushed pistachios, mesclun, homemade pistou</i>	20€	
TAPIOCA DADINHOS 	16€	
<i>Crispy tapioca &amp; halloumi, sweet and sour sauce</i>		

## SALADS



CAESAR SALAD CRISPY CHICKEN	23€
<i>signature sauce, parmesan, crispy fried onion</i>	
QUINOA BOWL	17€
<i>avocado, organic fried egg, feta, pomegranate, mint, mesclun</i>	
CRISPY GOAT CHEESE SALAD	18€
<i>honey, walnuts, roasted pears and spinach shoots</i>	
FRESH HERB SALAD 	17€
<i>Parsley, coriander, mint, carrot, radish, fennel, semolina, lemon &amp; olive oil</i>	
THE ICONIC COBB SALAD	24€
<i>chicken, egg, bacon, tomato, blue cheese, avocado, chives</i>	

## VEGETARIAN



RIGATONI, SUMMER TRUFFLE CREAM, <i>parmesan</i>	19€	
ROASTED SWEET POTATO, POMEGRANATE	18€	
<i>feta yogurt sauce, herb oil</i>		
VEGAN BURGER	19€	
<i>vegetal steak by Heura Food, cucumber pickles, avocado, mesclun, tomato, french fries</i>		
WHITE OMELETTE 	16€	
<i>avocado, baby spinach, yuzu, sesame</i>		

## LUNCH MENU

### AVOCADO LOVER

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

### FISH CLUB

FISH & CHIPS, <i>tartar sauce, fries</i>	18€	
TUNA TATAKI IN A SESAME CRUST, <i>thai rice</i>	24€	
GREEN PRAWN CURRY 	25€	
<i>broccoli, cauliflower, green peas, coconut milk, ginger, jalapeños, cilantro, thai rice</i>		

### CARNIVOROUS

CHEESEBURGER & HOMEMADE FRIES	18€	
<i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, candied onions, secret sauce</i>		
THE BLT CLUB 	19€	
<i>chicken, bacon, tomato, lettuce, french fries or mesclun</i>		
BEEF TARTAR « AU COUTEAU », <i>cognac sauce, fries</i>	19€	
CRYING TIGER BEEF, <i>thai rice</i>	30€	

### SIDES



GREEN BEANS	6€	
HOMEMADE FRENCH FRIES	5€	
QUINOA, <i>lemon olive oil</i>	6€	
THAI RICE, <i>coconut milk, ginger, lemongrass</i>	5€	
MESCLUN, <i>honey mustard vinaigrette</i>	4€	

## 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€

(In case of a change of side : truffle oil fries +€4,  
 sweet potato fries +€3)

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	8€	
CHOCOLATE FONDANT, WHIPPED CREAM	10€	
FRENCH TOAST WITH ORGANIC HAZELNUT COCOA SPREAD	13€	
COOKIE ONE PAN, PRALINE, VANILLA ICE CREAM	11€	
AÇAÏ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCO, KIWI & BANANA ( <i>peanut butter +3€</i> )	13€	
YOGURT AND HOMEMADE GRANOLA, KIWI & BANANA	12€	
CLOUDY LEMON CHEESECAKE 	11€	
CARROT CAKE, <i>spices, nuts</i>	9€	
CARAMELIZED APPLE CAKE, VANILLA ICE CREAM	11€	
GOURMET COFFEE/TEA	12€/15€	

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