



# MAISON SAUVAGE

SOIR



## 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€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
BEIGNETS DE MOZZARELLA, nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac	16€
BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ à la crème de truffe d'été	16€
DADINHOS DE TAPIOCA  crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce	16€
QUESADILLAS cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat	15€



## AVOCADO LOVER

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

## VÉGÉTARIEN

VEGAN BURGER steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison 	19€
RIGATONI, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, parmesan	19€
PATATE DOUCE RÔTIE, GRENADE  sauce au yahourt de fêta, huile aux herbes	18€

## FISH CLUB

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

## SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY sauce signature, parmesan, oignon frit	23€
QUINOA BOWL avocat, oeuף au plat bio, fêta, grenade, mesclun	17€
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE  miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard	18€
SALADE D'HERBES FRAÎCHES Persil, coriandre, menthe, carotte, radis, fenouil, semoule, citron & huile d'olive	17€
L'ICONIQUE COBB SALAD poulet, oeuף, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette	24€



## CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON  smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce	18€
LE CLUB BLT  poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun 	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, sauce au cognac, frites	19€
TIGRE QUI PLEURE, riz thaï	30€
CÔTE DE BOEUF, FRITES - POUR 2	85€
PASTRAMI SANDWICH pain hallot, pastrami will's(k), avocat, tomate, cornichon, sauce moutarde, frites	22€

NOS OEUFS SONT BIO

NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON  
NOTRE CRÈMERIE EST PASTEURISÉE (sauf parmesan)  
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

## 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€

## 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	13€
KIWI & BANANE (peanut butter +3€)	
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€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX) café, pistache, praliné amande, noisette, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, noix de coco boule supplémentaire +3€	7€

## SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

Oeuף au plat bio +3€	Poulet grillé aux épices +5€
Saumon fumé +5€	Halloumi grillé +4€
Bacon grillé +3€	Feta +3€
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€)



## TAPAS

CRISPY CHICKEN, YOGURT SAUCE	18€
CRISPY CAULIFLOWER, SPICY SAUCE	15€
FRENCH FRIES WITH SUMMER TRUFFLE OIL AND PARMESAN CHEESE	14€
SWEET POTATO FRIES 	10€
GUACAMOLE, TORTILLA CHIPS	15€
MOZZARELLA STICKS, <i>nature &amp; espelette pepper, cognac cocktail sauce</i>	16€
BURRATA, <i>crushed pistachios, mesclun, homemade pistou</i>	20€
TAPIOCA DADINHOS  <i>Crispy tapioca &amp; halloumi, sweet and sour sauce</i>	16€
QUESADILLAS <i>cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	15€
BUTTERY CROQUE-MONSIEUR BITES <i>with summer truffle cream</i>	16€

## AVOCADO LOVER



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

## SALADS




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

## EVENING




### VEGETARIAN

RIGATONI, SUMMER TRUFFLE CREAM, <i>parmesan</i>	19€
ROASTED SWEET POTATO, POMEGRANATE   <i>feta yogurt sauce, herb oil</i>	18€
VEGAN BURGER <i>vegetal steak by Heura Foods, cucumber pickles, avocado, mesclun, tomato, french fries</i>	19€

### FISH CLUB

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

### CARNIVOROUS

CHEESEBURGER & HOMEMADE FRIES   <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, candied onions, secret sauce</i>	18€
THE BLT CLUB <i>chicken, bacon, tomato, lettuce, french fries or mesclun</i>	19€
PASTRAMI SANDWICH  <i>halot, pastrami will's (k), avocado, sweet potato, pickelsauce, mustard sauce, french fries</i>	22€
BEEF TARTAR « AU COUTEAU », <i>cognac sauce, fries</i>	19€
CRYING TIGER BEEF, <i>thai rice</i>	30€
PRIME RIB, FRENCH FRIES -FOR TWO	85€

NEW!

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

### EXTRA


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

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

### 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€

### 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€
CLOUDY LEMON CHEESECAKE		11€
CARROT CAKE, <i>spices, nuts</i>		9€
CARAMELIZED APPLE CAKE, VANILLA ICE CREAM		11€
GLACES (2 SCOOPS, FLAVOUR OF YOUR CHOICE) <i>coffee, pistachio, almond praline, hazelnut, dark chocolate vanilla, yogurt, strawberry, raspberry, mango, coconut / extra scoop +3</i>		7€
GOURMET COFFEE/TEA		12€/15€

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

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