

NEW!

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

### BRUNCH SAUVAGE

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE	25€
YAHOURT GRANOLA (açaï 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, OEUUF, BACON	15€

### ASSIETTES SUCRÉES

CHEESECAKE AU FRUIT DE LA PASSION 	11€
CRÈME BRÛLÉE	8€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE	11€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES (peanut butter +3€)	13€
CAKE AUX MYRTILLES	10€
PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION	13€
THE CARAMEL SUNDAE pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat	12€

### COCKTAILS


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

# MAISON SAUVAGE



## BRUNCH

### AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE	15€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE 	14€
<b>PAIN «PANE VIVO»</b> farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible	
<b>PIMP TON TOAST:</b> oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)	

### EGGS-ELENT

EGG BOWL oeufs brouillés, avocat, bacon, tomate, concombre	15€
LE BUN DU MATIN oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon	15€
L'OMELETTE BLANCHE avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame	16€

### FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CHEESEBURGER smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites	19€
SALAD CHEESEBURGER (no bread) smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade	18€
VEGAN BURGER steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison	19€
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BURRATA 200G, tomates anciennes, basilic	20€
LE BLT CLUB chicken, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun	19€

## PLATS

FISH & CHIPS (poisson frit maison) sauce tartare, frite	19€
RIGATONI, SAUCE TOMATE À LA VODKA parmesan	19€
AUBERGINE STRACCIATELLA tomates, basilic	18€
TARTARE DE THON purée d'avocat, huile de sésame	21€
POULPE GRILLÉ sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thai	27€
TIGRE QUI PLEURE - riz thai	30€

## SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY  sauce signature, parmesan, oignon frit	23€
QUINOA BOWL avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun	18€
SALADE GRECQUE concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar	17€
L'ICONIQUE COBB SALAD poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette	24€

## 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€.

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

NEW!

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

### SAUVAGE BRUNCH

- AVOCADO TOAST, FETA, POMEGRANATE 25€
- YOGURT GRANOLA (*açaï bowl +2€*)
- COLD DRINK (*Freshly squeezed orange juice, homemade iced tea or lemonade*)
- HOT DRINK (*chai, charcoal, matcha +1,5€*)

### PANCAKES

- RED BERRIES & MASCARPONE PANCAKES 14€
- ORGANIC SPREAD & BANANA PANCAKES 14€
- MAPLE SYRUP, EGG, BACON PANCAKES 15€



### DESSERTS

- PASSION FRUIT CHEESECAKE 11€
- CRÈME BRÛLÉE 8€
- CHOCOLATE FONDANT WITH WHIPPED CREAM 11€
- FRENCH TOAST WITH ORGANIC SPREAD 13€
- YOGURT & HOMEMADE GRANOLA, BERRIES 12€
- ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE AND VANILLA ICE CREAM 12€
- AÇAÍ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCONUT, RED BERRIES 13€  
(*peanut butter +3€*)
- BLUEBERRY CAKE 10€
- MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM 13€
- GOURMET COFFEE/TEA 12€/15€
- THE CARAMEL SUNDAE *homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts* 12€
- ICE CREAM (2 SCOOPS OF YOUR CHOICE) 7€  
*coffee, pistachio, almond praline, dark chocolate, vanilla, yogurt, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, coconut extra scoop +€3*



### COCKTAILS

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

# MAISON SAUVAGE



## BRUNCH

### AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE 15€
- ONLY AVOCADO ON TOAST 14€  
*chives, espelette pepper*
- BREAD «PANE VIVO» *ancient flours & slow-fermented sourdough, 4x less cadmium, low glycemic index*
- PIMP YOUR TOAST: *organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (see extra)*



### EGGS-ELENT

- EGG BOWL 15€  
*scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber*
- THE MORNING BUN 15€  
*egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon*
- THE WHITE OMELETTE *avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing* 16€

### FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT 11€
- CHEESEBURGER 19€  
*smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries*
- SALAD CHEESEBURGER (*no bread*) 18€  
*smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries or salad*
- VEGAN BURGER 19€  
*Heura Foods plant-based steak, cucumber pickles, avocado, mixed greens, tomato, homemade fries*
- CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE 18€
- CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE 15€
- BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN 14€
- BOWL OF SWEET POTATO FRIES 10€
- 200G BURRATA, *heirloom tomatoes, basil* 20€
- THE BLT CLUB 19€  
*chicken, bacon, tomatoes, lettuce, fries or salad*

## MAIN

- FISH & CHIPS (*Homemade fried fish*) 19€  
*Tartar sauce, fries*
- RIGATONI, TOMATO VODKA SAUCE 19€  
*parmesan cheese*
- STRACCIATELLA EGGPLANT 18€  
*tomatoes, basil*
- TUNA TARTAR 21€  
*avocado puree, sesame oil*
- GRILLED OCTOPUS 27€  
*Mediterranean sauce, fresh herbs - Thai rice*
- CRYING TIGER - *thai rice* 30€

## SALADS

- CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD 23€  
*signature sauce, parmesan cheese, fried onion*
- QUINOA BOWL 18€  
*avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad*
- GREEK SALAD 17€  
*cucumber, cherry tomatoes, bell peppers, olives, feta cheese, red onion, za'atar*
- THE ICONIC COBB SALAD 24€  
*Chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives*



## EXTRAS

Create your own dish by adding whatever you like

- Organic fried egg +€3 - Grilled chicken with spices +€5
- Smoked salmon +€5 - Grilled halloumi +€4
- Avocado +€3 - Grilled bacon +€3 - Feta cheese +€3
- Maple syrup +€3.50 - Pomegranate +€2
- Pickled red cabbage +€2 - Cucumber +€2

If you change your topping:  
Truffle oil fries +€4.

OUR EGGS ARE **ORGANIC**.  
OUR FRIES AND PASTRIES ARE **HOMEMADE**.  
OUR DAIRY PRODUCTS ARE **PASTEURIZED** (EXCEPT FOR PARMESAN).  
WE PRIORITIZE PRODUCTS **MADE IN FRANCE**.  
ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST.

NET PRICES INCLUDING VAT IN EUROS  
THE ESTABLISHMENT NO LONGER ACCEPTS CHECKS