

# MAISON SAUVAGE



## TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 	18€
BURRATA 200G, tomates anciennes, basilic	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
AUBERGINE STRACCIATELLA 	18€
QUESADILLAS cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat	15€
DADINHOS DE TAPIOCA crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce	16€

## 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€
SALADE NIÇOISE haricots verts, pommes grenailles, olives, thon, tomates, oignon rouge, oeuf bio	19€
L'ICONIQUE COBB SALAD poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette	24€
SALADE DE PÂTES PRINTANIÈRE asperges vertes petits pois et fines herbes	17€

## FISH CLUB


FISH & CHIPS (poisson frit maison)  sauce tartare - frites	19€
TARTARE DE THON  purée d'avocat, huile de sésame	21€
POULPE GRILLÉ sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thai	27€
BOWL PROTÉINÉ FAÇON FISH TACO poisson blanc, jalapeños, avocat, haricots rouges, maïs, pickles de chou	23€

## DÉJEUNER



### VÉGÉTARIEN

RIGATONI, SAUCE TOMATE À LA VODKA parmesan	19€
VEGAN BURGER steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate - frites	19€
L'OMELETTE BLANCHE avocat - salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame	16€

### AVOCADO LOVER



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

### CARNIVORES

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€
LE CLUB BLT 	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 	19€
TIGRE QUI PLEURE - riz thai	30€

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

## 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€

## DESSERTS

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€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE	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€

**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€,

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



LUNCH




VEGETARIAN

- RIGATONI, TOMATO VODKA SAUCE 19€  
*parmesan cheese*
- VEGAN BURGER 19€  
*Heura Foods plant-based steak, cucumber pickles, avocado, mixed greens, tomato - fries*
- THE WHITE OMELETTE 16€  
*avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing*

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)*

CARNIVORES


- CHEESEBURGER  19€  
*smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, salad, caramelised onions, secret sauce - fries*
- SALAD CHEESEBURGER (no bread) 18€  
*smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, salad, caramelised onions, secret sauce - fries or salad*
- THE BLT CLUB  19€
- HAND-CUT BEEF TARTARE 19€  
*Cognac sauce - French fries* 
- CRYING TIGER - thai rice 30€

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.



TAPAS

- CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE 18€
- BURRATA 200G, heirloom tomatoes, basil 20€
- BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE 14€
- STRACCIATELLA EGGPLANT 18€  
*tomatoes, basil* 
- QUESADILLAS 15€  
*melted cheddar, cream cheese, avocado sauce*
- DADINHOS DE TAPIOCA  16€  
*crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce*



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*
- NIÇOISE SALAD 19€  
*green beans, new potatoes, olives, tuna, tomatoes, red onion, organic egg* 
- THE ICONIC COBB SALAD 24€  
*chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives*
- SPRING PASTA SALAD 17€  
*green asparagus, peas and herbs*

FISH CLUB

- FISH & CHIPS (*homemade fried fish*) 19€  
*tartar sauce - fries* 
- TUNA TARTARE 21€  
*avocado puree, sesame oil*
- GRILLED OCTOPUS 27€  
*Mediterranean sauce, fresh herbs - Thai rice*
- PROTEIN BOWL, FISH TACO STYLE  23€  
*white fish, jalapeños, avocado, kidney beans, corn, pickled cabbage, greek yogurt sauce*

ACCOMPAGNEMENTS

- GREEN BEANS 6€
  - FRIES 5€
  - QUINOA, lemon olive oil 6€
  - SALAD, honey mustard vinaigrette 4€
  - THAI RICE, coconut milk, ginger and lemongrass 5€
- 
- 

DESSERTS

- PASSION FRUIT CHEESECAKE 11€
  - CRÈME BRÛLÉE 8€
  - CHOCOLATE FONDANT WITH WHIPPED CREAM 11€
  - FRENCH TOAST WITH ORGANIC SPREAD 13€
  - HOMEMADE GRANOLA YOGURT, RED 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€
  - THE CARAMEL SUNDAE *homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts* 12€
- 

NEW!

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

EXTRAS

Create your own dish by adding whatever you like

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