

MAISON SAUVAGE

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BURRATA 200G, tomates anciennes, basilic	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
AUBERGINE STRACCIATELLA tomates, basilic	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, sauce au yahourt grec	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€
PAIN «PANE VIVO» farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible	
PIMP TON TOAST : 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 sauce au cognac - frites	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€
CAFÉ/THÉ GOURMAND		12€/15€
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

SUPLÉMENTS

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€

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€
- CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE 15€
- BURRATA 200G, heirloom tomatoes, basil 20€
- BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE 14€
- SWEET POTATO FRIES BOWL 10€
- 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

SIDES

- 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€
- GOURMET COFFEE/TEA 12€/15€
- 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

- 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,
Sweet potato fries +€3

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