

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, OEUF, 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€
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€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX) café, pistache, praliné amande, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, passion, noix de coco boule supplémentaire +3€	7€


COCKTAILS

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

MAISON SAUVAGE

BRUNCH

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE	15€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT 	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.)	

EGGS-ELENT

ŒUFS BÉNÉDICTE	SAUMON 19€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette	BACON 17€
EGG BOWL	15€
oeufs brouillés, avocat, bacon, tomate, concombre	
LE BUN DU MATIN	15€
oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon	
L'OMELETTE BLANCHE	16€
avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame	


FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CHEESEBURGER 	19€
smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète	
SALAD CHEESEBURGER (no bread)	18€
smashed beef, cheddar, pickles de chou, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade	DOUBLE 23€
VEGAN BURGER	19€
steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison	
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
BURRATA 200G, tomates anciennes, basilic	20€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
LE BLT CLUB	19€
poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun	
PASTRAMI SANDWICH	23€
pain hallot, pastrami will's(k), avocat, tomate, cornichon, sauce moutarde, frites	

PLATS

FISH & CHIPS (poisson frit maison) sauce tartare, frites	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€
CÔTE DE BOEUF POUR 2 - frites	85€

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€,
frites de patate douce +3€

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


BRUNCH SAUVAGE

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€



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

EGGS BENEDICT	SAUMON 19€
english muffin, hollandaise sauce, chives	BACON 17€
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	

FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CHEESEBURGER & HOMEMADE FRIES	19€
smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine lettuce, caramelized onion, secret sauce	
SALAD CHEESEBURGER (no bread)	18€
smashed beef, cheddar, cabbage pickles, DOUBLE	23€
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€
200G BURRATA, heirloom tomatoes, basil	20€
CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE	15€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN	14€
BOWL OF SWEET POTATO FRIES	10€
THE BLT CLUB	19€
chicken, bacon, tomatoes, lettuce, fries or salad	
PASTRAMI SANDWICH	23€
challah bread, Will's pastrami, avocado, tomato, pickle, mustard sauce - fries	

PLATS

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€
BEEF RIBEYE FOR 2 - fries	85€

SALADES

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,
Sweet potato fries +€3

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