

# 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€
FREGOLA PASTA SALAD 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

# MAISON SAUVAGE

## LUNCH



### VEGETARIAN

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

### AVOCADO LOVER


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

### CARNIVORES

CHEESEBURGER  <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, salad, caramelised onions, secret sauce - fries</i>	19€
SALAD CHEESEBURGER (no bread) <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, salad, caramelised onions, secret sauce - fries or salad</i>	18€
THE BLT CLUB 	19€
HAND-CUT BEEF TARTARE <i>Cognac sauce - French fries</i>	19€
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, <i>heirloom tomatoes, basil</i>	20€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	14€
STRACCIATELLA EGGPLANT <i>tomatoes, basil</i>	18€
QUESADILLAS <i>melted cheddar, cream cheese, avocado sauce</i>	15€
DADINHOS DE TAPIOCA  <i>crispy tapioca &amp; halloumi, sweet and sour sauce</i>	16€


### SALADS

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD <i>signature sauce, parmesan cheese, fried onion</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad</i>	18€
GREEK SALAD <i>cucumber, cherry tomatoes, bell peppers, olives, feta cheese, red onion, za'atar</i>	17€
NIÇOISE SALAD  <i>green beans, new potatoes, olives, tuna, tomatoes, red onion, organic egg</i>	19€
THE ICONIC COBB SALAD <i>chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives</i>	24€
FREGOLA PASTA SALAD <i>green asparagus, peas and herbs</i>	17€

### FISH CLUB

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

### ACCOMPAGNEMENTS

GREEN BEANS		6€
FRIES		5€
QUINOA, <i>lemon olive oil</i>		6€
SALAD, <i>honey mustard vinaigrette</i>		4€
THAI RICE, <i>coconut milk, ginger and lemongrass</i>		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 <i>(peanut butter +3€)</i>	13€
BLUEBERRY CAKE	10€
MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM	13€
THE CARAMEL SUNDAE <i>homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts</i>	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