


TAPAS

| | |
|--|-----|
| POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ | 18€ |
| ASSIETTE DE 4 MINI CHEESEBURGERS SIGNATURE  | 20€ |
| BURRATA 200G, <i>tomates anciennes, basilic</i> | 20€ |
| BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN | 14€ |
| GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS | 15€ |
| BEIGNETS DE MOZZARELLA | 16€ |
| <i>nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac</i> | |
| BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ | 16€ |
| <i>à la crème de truffe d'été</i> | |
| QUESADILLAS  | 15€ |
| <i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i> | |
| DADINHOS DE TAPIOCA | 16€ |
| <i>crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce</i> | |
| PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>beurre et cornichons</i> | 20€ |
| PLANCHE DE FROMAGES AOP <i>confiture de fruits rouges</i> | 25€ |
| AUBERGINE STRACCIATELLA | 18€ |
| <i>tomates, basilic</i> | |

SALADES

| | |
|---|-----|
| SALADE CAESAR AU POULET CRISPY | 23€ |
| <i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i> | |
| QUINOA BOWL  | 18€ |
| <i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i> | |
| SALADE GRECQUE | 17€ |
| <i>concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar</i> | |
| SALADE NIÇOISE | 19€ |
| <i>haricots verts, pommes grenailles, olives, thon, tomates, oignon rouge, oeuf bio</i> | |
| L'ICONIQUE COBB SALAD | 24€ |
| <i>poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette</i> | |
| FREGOLA PASTA SALAD | 17€ |
| <i>asperges vertes petits pois et fines herbes</i> | |

FISH CLUB

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




SOIR




VÉGÉTARIEN

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

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  | 19€ |
| <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites</i> | |
| SALAD CHEESEBURGER (<i>no bread</i>) | 18€ |
| <i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites</i> | |
| LE CLUB BLT  | 19€ |
| TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU  | 19€ |
| <i>sauce au cognac - frites</i> | |
| 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, <i>huile d'olive citron</i> | 6€ |
| MESCLUN, <i>vinaigrette moutarde miel</i> | 4€ |
| RIZ THAÏ, <i>lait de coco, gingembre et citronnelle</i> | 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€ |
| COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE | 12€ |
| CAKE AUX MYRTILLES | 10€ |
| PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION | 13€ |
| THE CARAMEL SUNDAE <i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</i> | 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'ACCEPTÉ PLUS LES CHÈQUES

TAPAS

| | |
|---|---|
| CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE | 18€ |
| PLATE OF 4 SIGNATURE MINI CHEESEBURGERS | 20€ |
| 200G BURRATA, <i>heirloom tomatoes, basil</i> | 20€  |
| BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE | 14€ |
| GUACAMOLE, TORTILLA CHIPS | 15€ |
| MOZZARELLA BITES <i>plain & Espelette pepper, cognac cocktail sauce</i> | 16€  |
| BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRE <i>with summer truffle cream</i> | 16€ |
| QUESADILLAS <i>melted cheddar, cream cheese, avocado sauce</i> | 15€ |
| DADINHOS DE TAPIOCA <i>crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce</i> | 16€ |
| ROASTED EGGPLANT & STRACCIATELLA <i>tomato, basil</i> | 18€ |

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€ |

MAISON SAUVAGE



DINNER




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€ |

AVOCADO LOVER



| | |
|---|-----|
| AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE | 15€ |
| ONLY AVOCADO ON TOAST <i>chives, espelette pepper</i> | 14€ |
| 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  <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine salad, caramelised onions, secret sauce - fries</i> | 19€ |
| SALAD CHEESEBURGER (<i>no bread</i>) <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine salad, caramelised onions, secret sauce - fries</i> | 18€ |
| THE BLT CLUB  | 19€ |
| HAND-CUT BEEF TARTARE <i>Cognac sauce - French fries</i> | 19€  |
| CRYING TIGER - <i>thai rice</i> | 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.

SIDES

| | | |
|---|---|----|
| 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€ |
| ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE AND VANILLA ICE CREAM | | 12€ |
| 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
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.*

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