

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, OEUUF, 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€
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE	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€

COCKTAILS


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

MAISON SAUVAGE



BRUNCH

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 : œuf 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€
œufs brouillés, avocat, bacon, tomate, concombre	
LE BUN DU MATIN	15€
œuf, cheddar, avocat, tomate, bacon	

FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CHEESEBURGER	19€
smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites	
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€
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€
LE BLT CLUB	19€
poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun	

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	22€
POULPE GRILLÉ sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thai	27€
TIGRE QUI PLEURE - riz thai	30€

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY sauce signature, parmesan, oignon frit 	23€
QUINOA BOWL avocat, œuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun	18€
SALADE GRECQUE concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar	17€
SALADE DE PASTÈQUE & FÊTA menthe, citron vert, graines de courge	17€
L'ICONIQUE COBB SALAD poulet, œuf, 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 BRUNCH

- AVOCADO TOAST, FETA, POMEGRANATE 25€
- YOGURT GRANOLA (açaí 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€
- FRESH WATERMELON PLATE 10€
- MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM 13€
- GOURMET COFFEE/TEA 12€/15€
- THE CARAMEL SUNDAE homemade caramel popcorn,
chocolate covered peanuts 12€

COCKTAILS

- BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI 11€
- GLASS OF CHAMPAGNE 11€

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

FINGER FOOD

- HAM & CHEESE CROISSANT 11€
- CHEESEBURGER 19€
smashed beef, cheddar, red cabbage pickles,
romaine lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries
- 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

MAIN

- FISH & CHIPS (Homemade fried fish) 19€
Tartar sauce, fries
- RIGATONI, TOMATO VODKA SAUCE 19€
parmesan cheese
- STRACCIATELLA EGGPLANT 18€
tomatoes, basil
- TUNA TARTAR 22€
avocado puree, sesame oil
- GRILLED OCTOPUS 27€
Mediterranean sauce, fresh herbs - Thai rice
- CRYING TIGER - thai rice 30€

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
- WATERMELON & FETA SALAD 17€
mint, lime, pumpkin seeds
- 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