

# 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€
tomates, basilic	
QUESADILLAS	15€
cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat	
DADINHOS DE TAPIOCA	16€
crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce	

## SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 	23€
sauce signature, parmesan, oignon frit	
QUINOA BOWL	18€
avocat, oeuf au plat bio, féta, grenade, mesclun	
SALADE GRECQUE	17€
concombre, tomates cerises, poivrons, olives, féta, oignon rouge, zaatar	
SALADE NIÇOISE	19€
haricots verts, pommes grenailles, olives, thon, tomates, oignon rouge, oeuf bio	
L'ICONIQUE COBB SALAD	24€
poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette	
SALADE DE PASTÈQUE & FÉTA	17€
menthe, citron vert, graines de courge	

## FISH CLUB


FISH & CHIPS (poisson frit maison) 	19€
sauce tartare - frites	
TARTARE DE THON 	22€
purée d'avocat, huile de sésame	
POULPE GRILLÉ	27€
sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thai	

## DÉJEUNER

### VÉGÉTARIEN

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

### AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE 	15€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE	14€
<b>PAIN «PANE VIVO»</b> farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible	
<b>PIMP TON TOAST:</b> oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)	

### CARNIVORES

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€
LE CLUB BLT 	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 	19€
sauce au cognac - frites	
TIGRE QUI PLEURE - riz thai	30€
BOWL PROTÉINÉ FAÇON CHICKEN TACO	23€
poulet mariné au miel, jalapeños, avocat, haricots rouges, maïs, pickles de chou, sauce au yahourt grec	

## 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€
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE	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€

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



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, cabbage pickles, lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries or salad* DOUBLE 23€
- THE BLT CLUB  19€
- HAND-CUT BEEF TARTARE 19€  
*Cognac sauce - French fries* 
- CRYING TIGER - thai rice 30€
- PROTEIN BOWL CHICKEN TACO STYLE 23€  
*marinated chicken, jalapeños, avocado, kidney beans, corn, pickled cabbage, greek yogurt sauce*

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, heirloom tomatoes, basil 20€
- BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE 14€
- 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*
- WATERMELON & FETA SALAD 17€  
*mint, lime, pumpkin seeds*

FISH CLUB

- FISH & CHIPS (homemade fried fish) 19€  
*tartar sauce - fries* 
- TUNA TARTARE  22€  
*avocado puree, sesame oil*
- GRILLED OCTOPUS 27€  
*Mediterranean sauce, fresh herbs - Thai rice*

ACCOMPAGNEMENTS

- 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€
- FRESH WATERMELON PLATE 10€
- 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,

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