

# MAISON SAUVAGE

## TAPAS

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€
AUBERGINE STRACCIATELLA tomates, basilic	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€
SALADE DE PASTÈQUE & FÊTA menthe, citron vert, graines de courge	17€



## FISH CLUB

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



## 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€
<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 ♥ smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites	19€
SALAD CHEESEBURGER (no bread) smashed beef, cheddar, pickles de chou, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade	18€ DOUBLE 23€
LE CLUB BLT ♥	19€
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU sauce au cognac - frites	19€
TIGRE QUI PLEURE - riz thai	30€
BOWL PROTÉINÉ FAÇON CHICKEN TACO poulet mariné au miel, jalapeños, avocat, maïs, haricots rouges, pickles de chou, sauce au yahourt grec	23€



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€
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€

NEW!

DÉCOUVREZ NOS JUS PRESSÉS À FROID  
ET NOS SMOOTHIES SUR NOTRE CARTE BOISSONS

## SUPLÉMENTS

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€

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, red cabbage pickles, DOUBLE 23€ salad, caramelised onions, secret sauce - fries or salad*
- 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€
- CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE 15€
- BURRATA 200G, heirloom tomatoes, basil 20€
- BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE 14€
- SWEET POTATO FRIES BOWL 10€
- 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*

SIDES

- 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€
- FRESH WATERMELON PLATE  10€
- 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€
- GOURMET COFFEE/TEA 12€/15€
- 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,  
Sweet potato fries +€3

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