

NEW!

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

BRUNCH SAUVAGE

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE	25€
YAHOURT GRANOLA (çaï 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	9€	
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€	
ÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES (peanut butter +3€)	13€	
CAKE AUX MYRTILLES	10€	
PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION	13€	
CAFÉ/THÉ GOURMAND	12€/15€	
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE	10€	
THE CARAMEL SUNDAE pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat	12€	
GLACES (2 BOULES AU CHOIX)	7€	
café, pistache, praliné amande, chocolat noir, vanille, yahourt, fraise, framboise, mangue, passion, noix de coco boule supplémentaire +3€		

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 : oeuf 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€
oeufs brouillés, avocat, bacon, tomate, concombre	
LE BUN DU MATIN	15€
oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon	
L'OMELETTE BLANCHE	16€
avocat, salade de pousses d'épinards à la sauce yuzu & sésame	

FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CHEESEBURGER 	19€
smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète	
SALAD CHEESEBURGER (no bread)	18€
smashed beef, cheddar, pickles de chou, DOUBLE	23€
romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade	
VEGAN BURGER	19€
steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison	
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
BURRATA 200G, tomates anciennes, sauce tomate épicée	20€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
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	
PASTRAMI SANDWICH	23€
pain hallot, pastrami will's(k), avocat, tomate, cornichon, sauce moutarde, frites	

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€
CÔTE DE BOEUF POUR 2 - frites	85€

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 DE PASTÈQUE & FÊTA menthe, citron vert, graines de courge	17€	
L'ICONIQUE COBB SALAD poulet, oeuf, 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 +5€,
frites de patate douce +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

NEW!

DISCOVER OUR COLD-PRESSED JUICES
AND SMOOTHIES ON OUR DRINKS MENU

BRUNCH SAUVAGE

AVOCADO TOAST, FETA, POMEGRANATE	25€
YOGURT GRANOLA (açaï 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	9€
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 <i>homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts</i>	12€
ICE CREAM (2 SCOOPS OF YOUR CHOICE)	7€
<i>coffee, pistachio, almond praline, dark chocolate, vanilla, yogurt, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, coconut extra scoop +€3</i>	

COCKTAILS

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

MAISON SAUVAGE

BRUNCH

AVOCADO LOVER

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

EGGS-ELENT

EGGS BENEDICT	SAUMON 19€
<i>english muffin, hollandaise sauce, chives</i>	BACON 17€
EGG BOWL	15€
<i>scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber</i>	
THE MORNING BUN	15€
<i>egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon</i>	
THE WHITE OMELETTE	
<i>avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing</i>	

FINGER FOOD

11€
19€
18€
DOUBLE 23€
19€
18€
20€
15€
14€
10€
19€
23€

PLATS

FISH & CHIPS (<i>Homemade fried fish</i>)	19€
<i>Tartar sauce, fries</i>	
RIGATONI, TOMATO VODKA SAUCE	19€
<i>parmesan cheese</i>	
STRACCIATELLA EGGPLANT	18€
<i>tomatoes, basil</i>	
TUNA TARTAR	22€
<i>avocado puree, sesame oil</i>	
GRILLED OCTOPUS	27€
<i>Mediterranean sauce, fresh herbs - Thai rice</i>	
CRYING TIGER - thai rice	30€
BEEF RIBEYE FOR 2 - fries	85€

SALADES

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD	23€
<i>signature sauce, parmesan cheese, fried onion</i>	
QUINOA BOWL	18€
<i>avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad</i>	
GREEK SALAD	17€
<i>cucumber, cherry tomatoes, bell peppers, olives, feta cheese, red onion, za'atar</i>	
THE ICONIC COBB SALAD	24€
<i>chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives</i>	
WATERMELON & FETA SALAD	17€
<i>mint, lime, pumpkin seeds</i>	

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 +€5,
Sweet potato fries +€4

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