MAISON SAUVAGE

PETIT DÉJEUNER

BUT FIRST, COFFEE *(Hot or Cold)*

Lait végétal : lait d'avoine, coco, amande +0,5€

EXPRESSO MASSAYA *terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta*	3,3€
AMERICANO	4,5€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE	6€
LATTE *(suppl. miel ou vanille +0,8€)*	5,5€

+1 € sur nos boissons chaudes à partir de 19H

LATTE LOVER *(Hot or Cold)*

MATCHA LATTE*, *lait d'avoine (suppl. miel ou vanille +0,8€)*	6,8€
CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
CHARCOAL LATTE*, *lait d'avoine , pâte de sésame et charbon végétal*	6,8€
CHAI LATTE*, *lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel*	6,8€
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€
CHOCOLAT CHAUD *(suppl. chantilly maison +1€)*	6€
CHOCOLAT CHAUD MARSHMALLOW	8,5€

**Fabriqués par La Main Noire : 100% BIO, fait main à Paris*

THÉ KUSMI TEA

THÉ VERT *gingembre et citron / bb detox / menthe bio / jasmin* 6,5€
THÉ NOIR *earl grey bio / ceylan bio / english breakfast*
INFUSIONS *Camomille bio / verveine / rooibos*

LES BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ MAISON *BB detox, citron vert, cannelle, miel*	6,5€
CITRONNADE MAISON, *menthe fraîche, sucrée ou non*	6,5€
JUS D'ORANGE PRÉSSÉ	7€

JUS PRESSÉS À FROID

NEW !

JUS DE CÉLERI BIO	9€
GREEN AS F* *céleri, concombre, pomme, épinard, menthe, citron, huile d'olive*	10€
BEET ME UP *betterave, pomme, gingembre, huile d'olive*	10€
TANNED LOVE *carotte, pomme, gingembre, huile d'olive*	10€
GINGER SHOT *curcuma, poivre, citron, huile d'olive*	5€

PETIT DÉJEUNER SAUVAGE

OMELETTE, OEUFS AU PLAT OU OEUFS BROUILLÉS BIO	16€
VIENNOISERIE *(pain au chocolat, croissant ou tartines)*	
BOISSON FRAICHE *(jus d'orange pressé, thé glacé ou citronnade maison)*	
BOISSON CHAUDE *(chaï, charcoal, matcha +1,5€)*	

SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

NEW !

THE BLISS *fruits rouges, banane, huile d'olive*	10€
WELLNESS BOMB *épinard, kiwi, banane, menthe, citron, huile d'olive*	10€
PURPLE FUEL *açaï, fruits rouges, banane, whey*	14€
BE MY DATE *dattes, banane, beurre de cacahuète, cannelle, whey*	13€
SUNSHINE BOOST *mangue, banane, basilic, citron vert, whey*	13€

PANCAKES

PANCAKES FRUITS ROUGES & MASCARPONE	14€
PANCAKES À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE	14€
PANCAKES SIROP D'ÉRABLE, OEUF, BACON	15€

EGGS-ELENT

OMELETTE, ŒUFS AU PLAT BIO *voir suppl. : jambon, fromage, bacon, halloumi, saumon fumé ou avocat*	10€
ŒUFS BROUILLÉS BIO *avocat et pain toasté*	12€
ŒUFS BÉNÉDICTE *english muffin, sauce hollandaise, ciboulette*	*SAUMON* 19€ *BACON* 17€
EGG BOWL *oeufs brouillés, avocat, bacon, tomate, concombre*	15€
LE BUN DU MATIN *oeuf, cheddar, avocat, tomate, bacon*	15€
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€

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.)*

ASSIETTES SUCRÉES

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3€
TARTINE BEURRÉE & CONFITURE	4€
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & FRAISE	10€
HAM & CHEESE CROISSANT	11€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES	12€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES *(peanut butter +3€)*	13€
CAKE AUX MYRTILLES	10€

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
SERVICE 15 % TTC INCLUS

MAISON SAUVAGE

BREAKFAST

BUT FIRST, COFFEE *(Hot or Cold)*

Plant-based milk: oat milk, coconut milk, almond milk +€0.50

EXPRESSO MASSAYA *Organic Mexican terroirs, 70% Arabica and 30% Robusta*	3,3€ 4€
AMERICANO	6€
CAPPUCCINO	6€
FLAT WHITE	5,5€
LATTE *(extra honey or vanilla +€0.80)*	

+€1 off our hot drinks from 7pm

LATTE LOVER *(Hot or Cold)*

MATCHA LATTE*, *oat milk (extra honey or vanilla +€0.80)*	6,8€
CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
CHARCOAL LATTE*, *oat milk, sesame paste and vegetable charcoal*	6,8€
CHAI LATTE*, *oat milk, spice blend and 100% natural tea*	6,8€
HOT MILK WITH VANILLA OR HONEY	5€
HOT CHOCOLATE *(extra homemade whipped cream +1€)*	6€
HOT CHOCOLATE MARSHMALLOW	8,5€

**Made by La Main Noire: 100% organic, handmade in Paris*

KUSMI TEA

GREEN TEA *ginger and lemon / baby detox / organic mint / jasmine* 6,5€
BLACK TEA *organic earl grey / organic ceylan / english breakfast*
INFUSIONS *organic chamomile / verbena / rooibos*

LES BOISSONS FRAÎCHES

HOMEMADE ICED TEA *BB detox, lime, cinnamon, honey*	6,5€
HOMEMADE LEMONADE *fresh mint, sweetened or not*	6,5€
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	7€

JUS PRESSÉS À FROID NEW!

ORGANIC CELERY JUICE	9€
GREEN AS F* *celery, cucumber, apple, spinach, mint, lemon, olive oil*	10€
BEET ME UP *beetroot, apple, ginger, olive oil*	10€
TANNED LOVE *carrot, apple, ginger, olive oil*	10€
GINGER SHOT *turmeric, pepper, lemon, olive oil*	5€

SAUVAGE BREAKFAST

OMELETTE, ORGANIC FRIED EGGS OR SCRAMBLED EGGS	16€
PASTRIES *(chocolate croissant, croissant or toast)*	
FRESH DRINK *(freshly squeezed orange juice, homemade iced tea or lemonade)*	
HOT DRINK *(chaï, charcoal, matcha +1,5€)*	

SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES NEW!

THE BLISS *red berries, banana, olive oil*	10€
WELLNESS BOMB *spinach, kiwi, banana, mint, lemon, olive oil*	10€
PURPLE FUEL *acai, red berries, banana, whey*	14€
BE MY DATE *dates, banana, peanut butter, cinnamon, whey*	13€
SUNSHINE BOOST *mango, banana, basil, lime, whey*	13€

PANCAKES

RED BERRIES & MASCARPONE PANCAKES	14€
ORGANIC SPREAD & BANANA PANCAKES	14€
MAPLE SYRUP, EGG, BACON PANCAKES	15€

EGGS-ELENT

OMELETTE, ORGANIC FRIED EGGS *extra: ham, cheese, bacon, halloumi, smoked salmon or avocado*	10€
ORGANIC SCRAMBLED EGGS *avocado and toast*	12€
EGGS BENEDICT *english muffin, hollandaise sauce, chives*	*SALMON* 19€ *BACON* 17€
EGG BOWL *scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber*	15€
THE MORNING BUN *egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon*	15€
THE WHITE OMELETTE *avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing*	16€

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST *chives, espelette pepper*	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)*

SWEET PLATES

CROISSANT OR PAIN AU CHOCOLAT	3€
BUTTERED TOAST & JAM	4€
CROISSANT WITH ORGANIC SPREAD & STRAWBERRY	10€
HAM & CHEESE CROISSANT	11€
FRENCH TOAST WITH ORGANIC SPREAD	13€
HOMEMADE GRANOLA YOGURT, RED BERRIES	12€
AÇAÍ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCONUT, RED BERRIES *(peanut butter +3€)*	13€
BLUEBERRY CAKE	10€

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
15% SERVICE CHARGE (VAT INCLUDED)