

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	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€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES	13€
(peanut butter +3€)	
CAKE AUX MYRTILLES	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€
GLACES (2 BOULES AU CHOIX)	7€
café, pistache, praliné amande, chocolat noir, vanille, yaourt, fraise, framboise, mangue, passion, noix de coco – boule supplémentaire +3€	

COCKTAILS

BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI	12€
COUPE DE CHAMPAGNE	12€

MAISON SAUVAGE

BRUNCH

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE	15€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT	14€
ciboulette, piment d'espelette	
<u>PAIN «PANE VIVO»</u> farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible	
<u>PIMP TON TOAST</u> : 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 - 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	
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
BURRATA 200G	20€
figues, roquette, zaatar, miel	
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	10€
LE CLUB BLT	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	19€
poisson frit maison, sauce tartare - frites	
RIGATONI, SAUCE TOMATE À LA VODKA	19€
parmesan	
AUBERGINE STRACCIATELLA	18€
tomates, basilic	
TARTARE DE THON	22€
purée d'avocat, huile de sésame	
POULPE GRILLÉ	27€
sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thai	
TIGRE QUI PLEURE - riz thai	30€
CÔTE DE BOEUF POUR 2 - frites	85€

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY	23€
sauce signature, parmesan, oignon frit	
QUINOA BOWL	18€
avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun	
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE	18€
miel, noix, figues et pousses d'épinard	
L'ICONIQUE COBB SALAD	24€
poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette	

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

NEW!

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

SAUVAGE BRUNCH

AVOCADO TOAST, FETA, POMEGRANATE	25€
YOGURT GRANOLA (açai 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€
HOMEMADE GRANOLA YOGURT, RED BERRIES	12€
ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE AND VANILLA ICE CREAM	12€
AÇAÍ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCONUT, RED BERRIES (peanut butter +3€)	13€
BLUEBERRY CAKE	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) <i>coffee, pistachio, almond praline, dark chocolate, vanilla, yogurt, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, coconut – extra scoop +€3</i>	7€

COCKTAILS

BLOODY MARY, MIMOSA, BELLINI	12€
GLASS OF CHAMPAGNE	12€

MAISON SAUVAGE

BRUNCH

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST <i>chives, espelette pepper</i>	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)	

EGGS-ELENT

EGGS BENEDICT 	SALMON 19€ BACON 17€
EGG BOWL <i>scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber</i>	15€
THE MORNING BUN <i>egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon</i>	15€
THE WHITE OMELETTE <i>avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing</i>	16€

FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CHEESEBURGER <i>smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, caramelised onions, secret sauce - fries</i>	19€
SALAD CHEESEBURGER (NO BREAD) 	18€
<i>smashed beef, cheddar, cabbage pickles, lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries or salad</i>	DOUBLE 23€
VEGAN BURGER <i>Heura Foods plant-based steak, cucumber pickles, avocado, mixed greens, tomato - fries</i>	19€
CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE	18€
BURRATA 200G <i>figs, arugula, za'atar, honey</i>	20€
CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE	15€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE	14€
SWEET POTATO FRIES BOWL	10€
THE BLT CLUB <i>chicken, bacon, tomato, lettuce, fries or salad</i>	19€
PASTRAMI SANDWICH <i>challah bread, Will's pastrami, avocado, tomato, pickle, mustard sauce - fries</i>	23€

MAINS

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

SALADS

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD  <i>signature sauce, parmesan cheese, fried onion</i>	23€
QUINOA BOWL <i>avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad</i>	18€
CRISPY GOAT CHEESE SALAD  <i>honey, walnuts, figs and baby spinach</i>	18€
THE ICONIC COBB SALAD <i>chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives</i>	24€

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)