MAISON SAUVAGE

NEW !

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

BRUNCH

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, OEUF, BACON 15€

PANCAKES PROTEINÉ *(30g Daily Protein by **Nutripure**)* +3€

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 11€
YAHOURT GRANOLA MAISON, FRUITS ROUGES 12€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, FRUITS ROUGES *(peanut butter +3€)* 13€
CAKE AUX MYRTILLES 10€
PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION 13€
THE CARAMEL SUNDAE *pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat* 12€

COCKTAILS

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

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

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

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
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN 14€
LE CLUB BLT 19€
poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun

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 thaï
TIGRE QUI PLEURE *- riz thaï* 30€

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 23€
sauce signature, parmesan, oignon frit
QUINOA BOWL 18€
avocat, oeuf au plat bio, féta, 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€,

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

MAISON SAUVAGE

BRUNCH

SAUVAGE BRUNCH

AVOCADO TOAST, FETA, POMEGRANATE 25€
YOGURT GRANOLA *(açaï bowl +2€)*
COLD DRINK *(Freshly squeezed orange juice, homemade iced tea or lemonade)*
HOT DRINK *(chaï, charcoal, matcha +1,5€)*

PANCAKES

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

PROTEIN PANCAKES *(30g Daily Protein by **Nutripure**)* +3€

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€
AÇAÍ BOWL, HOMEMADE GRANOLA, COCONUT, RED BERRIES 13€
(peanut butter +3€)
BLUEBERRY CAKE 10€
MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM 13€
THE CARAMEL SUNDAE *homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts* 12€

COCKTAILS

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

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)*

EGGS-ELENT

EGG BOWL 15€
scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber
THE MORNING BUN 15€
egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon
THE WHITE OMELETTE *avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing* 16€

FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT 11€
CHEESEBURGER 19€
smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine, 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€
VEGAN BURGER 19€
Heura Foods plant-based steak, cucumber pickles, avocado, mixed greens, tomato - fries
CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE 18€
BURRATA 200G 20€
figs, arugula, za'atar, honey
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE 14€
THE BLT CLUB 19€
chicken, bacon, tomato, lettuce, fries or salad

MAIN

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

SALADS

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

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,

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)