

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 (chai, 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	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, yahourt, 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€
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€	
ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE & 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 <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	12€
GLASS OF CHAMPAGNE	12€

MAISON SAUVAGE

BRUNCH

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE	15€
ONLY AVOCADO ON TOAST	14€
<i>chives, espelette pepper</i>	
	
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€
<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	16€
<i>avocado, baby spinach salad with yuzu & sesame dressing</i>	

FINGER FOOD

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

MAINS

FISH & CHIPS	19€
<i>homemade fried fish, tartar sauce - fries</i>	
RIGATONI, TOMATO VODKA SAUCE 	19€
<i>parmesan cheese</i>	
STRACCIATELLA EGGPLANT	18€
<i>tomatoes, basil</i>	
TUNA TARTARE	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€

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)