MAISON SAUVAGE

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, 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 *(peanut butter +3€)*	13€
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€

COCKTAILS

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

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 ♥ *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€

FINGER FOOD

HAM & CHEESE CROISSANT	11€
CHEESEBURGER *smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites*	19€
SALAD CHEESEBURGER (NO BREAD) ♥ *smashed beef, cheddar, pickles de chou, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade*	18€ / *DOUBLE* 23€
VEGAN BURGER *steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate - frites*	19€
POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
BURRATA 200G *figues, roquette, zaatar, miel*	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 CLUB BLT *poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun*	19€

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 thaï*	27€
TIGRE QUI PLEURE *- riz thaï*	30€

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY *sauce signature, parmesan, oignon frit*	23€
QUINOA BOWL *avocat, oeuf au plat bio, féta, grenade, mesclun*	18€
SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE ♥ *miel, noix, figues et pousses d'épinard*	18€
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
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€
ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE AND 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 *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

EGGS BENEDICT *SALMON* 19€ *BACON* 17€
english muffin, hollandaise sauce, chives
EGG BOWL 15€
scrambled eggs, avocado, bacon, tomato, cucumber
THE MORNING BUN 15€
egg, cheddar cheese, avocado, tomato, bacon

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€ *DOUBLE* 23€
smashed beef, cheddar, cabbage pickles, lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries or salad
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
CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE 15€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE 14€
SWEET POTATO FRIES BOWL 10€
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,
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)