MAISON SAUVAGE

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€

CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE 10€

BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO 13€

YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE 12€

OVERNIGHT OATS POMME CANNELLE 12€
flocons d'avoine, chia, fromage blanc, pommes rôties, purée d'amande, amandes grillées

COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE 12€

AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, KIWI & BANANE 13€
(peanut butter ou purée d'amande +3€)

CARROT CAKE 10€

CAFÉ/THÉ GOURMAND 12€/15€

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€

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST



- *feta, grenade* 15€
- *ciboulette, piment d'espelette* 14€
- *graines torréfiées* 15€

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.. (Voir suppl.)*

EGGS-ELENT

ŒUFS BÉNÉDICTE *SAUMON* 19€ / *BACON* 17€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette

BREAKFAST BURRITO 18€
œufs brouillés, bacon, cheddar, avocat, crispy pommes de terre, sauce verte

L'OMELETTE BLANCHE 16€
avocat, pousses d'épinards, 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€ / *DOUBLE* 23€
smashed beef, cheddar, pickles de chou, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade

VEGAN BURGER 19€
steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate - frites

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 18€

BURRATA 200G, *pesto maison, mesclun, graines* 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 19€

WRAP CAESAR 18€
poulet crispy, romaine, parmesan, oignons crispy, sauce caesar

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, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, *parmesan* 19€

SAUMON RÔTI AU SÉSAME, *sauce miso & érable* 25€

TIGRE QUI PLEURE - *riz thaï* 30€

CÔTE DE BOEUF POUR 2 - *frites* 85€

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY 23€
sauce signature, parmesan, oignon frit



QUINOA BOWL 19€
avocat, oeuf au plat bio, féta, grenade, mesclun, graines

SALADE CROUSTILLANTS DE CHÈVRE 19€
miel, noix, poire et pousses d'épinard, graines torréfiées

L'ICONIQUE COBB SALAD 24€
poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat

SALADE DE LÉGUMES D'HIVER RÔTIS 17€
carotte, patate douce, brocolis, chou-fleur rôtis, pousses d'épinard, sauce sésame & miso, graines torréfiées

SALADE RED SLAW 16€
chou rouge, betterave, pomme, cranberries, vinaigrette orange-miel, graines torréfiées

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€
Graines torréfiées +3€

En cas de changement de garniture :
frites huile de truffe +3€,
frites de patate douce, pleurotes, brocolis +2€

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

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 COCOA 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€
CROISSANT WITH ORGANIC COCOA SPREAD & BANANA 10€
FRENCH TOAST WITH ORGANIC COCOA SPREAD 13€
HOMEMADE GRANOLA YOGURT, KIWI & BANANA 12€
APPLE CINNAMON OVERNIGHT OATS 12€
oats, chia, fromage blanc, roasted apples, almond butter, toasted almonds
ONE-PAN COOKIE, PRALINE & VANILLA ICE CREAM 12€
AÇAÍ BOWL, GRANOLA, COCONUT, KIWI & BANANA 13€
(peanut butter or almond butter +3€)
CARROT CAKE 10€
GOURMET COFFEE/TEA 12€/15€
ICE CREAM (2 SCOOPS OF YOUR CHOICE) 7€
coffee, pistachio, almond praline, dark chocolate, vanilla, yogurt, strawberry, raspberry, mango, passion fruit, coconut - extra scoop +€3

COCKTAILS

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

AVOCADO LOVER



AVOCADO TOAST
- *feta cheese, pomegranate* 15€
- *chives, espelette pepper* 14€
- *toasted seeds* 15€

BREAD «PANE VIVO» *ancient flours & slow-fermented sourdough, 4x less cadmium, low glycemic index*

PIMP YOUR TOAST : *organic fried egg, smoked salmon...(see extra)*

EGGS-ELENT

EGGS BENEDICT *SALMON* 19€ *BACON* 17€
english muffin, hollandaise sauce, chives
BREAKFAST BURRITO 18€
scrambled eggs, crispy bacon, cheddar, avocado, crispy potatoes, green sauce
THE WHITE OMELETTE 16€
avocado, baby spinach with yuzu & sesame dressing

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, *homemade pesto, salad, seeds* 20€
CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE 15€
BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, *parmesan* 14€
SWEET POTATO FRIES BOWL 10€
THE BLT CLUB 19€
CAESAR WRAP 18€
crispy chicken, romaine, parmesan, crispy onions, caesar dressing
PASTRAMI SANDWICH 23€
challah bread, Will's pastrami, avocado, tomato, pickle, mustard sauce - fries

MAINS

FISH & CHIPS 19€
homemade fried fish, tartar sauce - fries
RIGATONI, SUMMER TRUFFLE CREAM, *parmesan* 19€
SESAME ROASTED SALMON, *miso-maple glaze* 25€
CRYING TIGER - *thai rice* 30€
BEEF RIBEYE FOR 2 - *fries* 85€

SALADS



CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD 23€
signature sauce, parmesan cheese, fried onion
QUINOA BOWL 19€
avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad, toasted seeds
CRISPY GOAT CHEESE SALAD 19€
honey, walnuts, pear and baby spinach, toasted seeds
THE ICONIC COBB SALAD 24€
chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives
ROASTED WINTER VEGETABLE SALAD 17€
roasted carrots, sweet potato, broccoli and cauliflower, baby spinach, sesame & miso dressing, toasted seeds
RED SLAW SALAD 16€
red cabbage, beetroot, apple, cranberries, orange-honey dressing, toasted seeds

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
Toasted seeds +€3

If you change your topping:
Truffle oil fries +€3,
Sweet potato fries, mushrooms, broccoli +€2

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)