MAISON SAUVAGE

DÉJEUNER

ENTRÉES OU À PARTAGER

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ — 18€

BURRATA 200G, *pesto maison, mesclun, graines* — 20€

QUESADILLAS — 15€

DADINHOS DE TAPIOCA — 16€
crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce

SALADES

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

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

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

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

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

CARNIVORES

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

LE CLUB BLT — 19€
poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun

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

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU — 19€
sauce au cognac - frites

POLPETTE DE BOEUF À LA RICOTTA & ORIGAN — 24€
sauce tomate - riz

TIGRE QUI PLEURE - *riz thaï* — 30€

VÉGÉTARIEN

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

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

L'OMELETTE BLANCHE — 16€
avocat, pousses d'épinards, sauce yuzu & sésame

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, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)*

FISH CLUB

FISH & CHIPS — 19€
poisson frit maison, sauce tartare - frites

SAUMON RÔTI AU SÉSAME — 25€
sauce miso & érable - riz thaï

CURRY VERT DE POISSON — 25€
carotte, patate douce, brocolis, chou-fleur rôtis, lait de coco, gingembre, jalapeños, coriandre, noix de cajou - riz thaï

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

ACCOMPAGNEMENTS

BROCOLIS RÔTIS, *sauce sésame & miso* — 7€

RIZ THAÏ, *lait de coco, gingembre & citronnelle* — 5€

MESCLUN, *vinaigrette moutarde miel* — 4€

FRITES À L'HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, *parmesan* — 8€

FRITES — 5€

DESSERTS

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, 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€

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€,
brocolis +2€

MAISON SAUVAGE

LUNCH

STARTERS & TO SHARE

CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE — 18€

BURRATA 200G, *homemade pesto, salad, seeds* — 20€

QUESADILLAS — 15€

DADINHOS DE TAPIOCA — 16€
crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce

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

THE ICONIC COBB SALAD — 24€
chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives

CRISPY GOAT CHEESE SALAD — 19€
honey, walnuts, pear and baby spinach, toasted seeds

ROASTED WINTER VEGETABLE SALAD — 17€
harissa roasted carrots, sweet potato, broccoli, cauliflower, baby spinach, sesame & miso dressing, seeds

CARNIVORES

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

THE BLT CLUB — 19€
chicken, bacon, tomato, lettuce, fries or salad

CAESAR WRAP — 18€
crispy chicken, romaine, parmesan, crispy onions, caesar dressing

HAND-CUT BEEF TARTARE — 19€
cognac sauce - french fries

BEEF POLPETTE WITH RICOTTA & OREGANO — 24€
tomato sauce - rice

CRYING TIGER - *thai rice* — 30€

VEGETARIAN

RIGATONI, SUMMER TRUFFLE CREAM, *parmesan* — 19€

VEGAN BURGER — 19€
Heura Foods plant-based steak, cucumber pickles, avocado, mixed greens, tomato - fries

THE WHITE OMELETTE — 16€
avocado, baby spinach with yuzu & sesame dressing

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, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (see extra)*

FISH CLUB

FISH & CHIPS — 19€
homemade fried fish, tartar sauce - fries

SESAME ROASTED SALMON — 25€
miso-maple glaze - Thai rice

GREEN FISH CURRY — 25€
roasted carrots, sweet potato, broccoli, cauliflower, ginger, coconut milk, jalapeños, coriander, cashews - rice

OUR EGGS ARE **ORGANIC.**
OUR FRIES AND PASTRIES ARE **HOMEMADE.**
OUR DAIRY PRODUCTS ARE **PASTEURIZED** (EXCEPT FOR PARMESAN).
ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST.

NET PRICES INCLUDING VAT IN EUROS
15% SERVICE CHARGE (VAT INCLUDED)

SIDES

ROASTED BROCCOLI, *sesame & miso sauce* — 7€

THAÏ RICE, *coconut milk, ginger & lemongrass* — 5€

SALAD, *honey mustard vinaigrette* — 4€

FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, *parmesan* — 8€

FRIES — 5€

DESSERTS

PASSION FRUIT CHEESECAKE — 11€

CRÈME BRÛLÉE — 9€

CHOCOLATE FONDANT WITH WHIPPED CREAM — 11€

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€

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,
broccoli +€2