# MAISON SAUVAGE

*DÉJEUNER*

## ENTRÉES OU À PARTAGER

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ 18€

CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY 15€

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

ARTICHAUT ENTIER, SAUCE VERTE 18€

LETTUCE TACOS AUX PLEUROTES 15€
*pleurotes laqués miso & érable, sucrine, pickles*

LETTUCE TACOS CAESAR 16€
*poulet crispy, romaine, parmesan, sauce caesar*

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*

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

## 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, gingembre, lait de coco, jalapeños, coriandre - 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

## 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.)*

## CARNIVORES

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€

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*

TIGRE QUI PLEURE - *riz thaï* 30€

## ACCOMPAGNEMENTS

PLEUROTES LAQUÉS, *miso & érable* 7€

BROCOLIS RÔTIS, *sauce sésame & miso* 7€

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

FRITES DE PATATE DOUCE 7€

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€

CAFÉ/THÉ GOURMAND 12€/15€

## 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€*

*PRIX NETS TTC EN EUROS*
*SERVICE 15 % TTC INCLUS*

# MAISON SAUVAGE

*LUNCH*

## STARTERS & TO SHARE

CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE 18€

CRISPY CAULIFLOWER WITH SPICY SAUCE 15€

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

WHOLE ARTICHOKE, GREEN SAUCE 18€

MUSHROOM LETTUCE TACOS 15€
*oyster mushrooms glazed with miso & maple, lettuce, pickles*

CAESAR LETTUCE TACOS 16€
*crispy chicken, romaine, parmesan, caesar dressing*

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 and cauliflower, baby spinach, sesame & miso dressing, seeds*

RED SLAW SALAD 16€
*red cabbage, beetroot, apple, cranberries, orange-honey dressing, toasted seeds*

## 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 and cauliflower, ginger, coconut milk, jalapeños, coriander - Thai rice*

## 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)*

## CARNIVORES

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€

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*

CRYING TIGER *- thai rice* 30€

## SIDES

OYSTER MUSHROOMS, *miso & maple glaze* 7€

ROASTED BROCCOLI, *sesame & miso sauce* 7€

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

SWEET POTATO FRIES 7€

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€

GOURMET COFFEE/TEA 12€/15€

## 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)*