MAISON SAUVAGE

PETIT DÉJEUNER

BUT FIRST, COFFEE *(Hot or Cold)*

Lait végétal : lait d'avoine, coco, amande +0,5€



EXPRESSO MASSAYA *terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta*	3,5€
AMERICANO	4,8€
CAPPUCCINO	7€
FLAT WHITE	7€
LATTE *(suppl. miel ou vanille +0,8€)*	6€

LATTE LOVER *(Hot or Cold)*



MATCHA LATTE*, *lait d'avoine (suppl. miel ou vanille +0,8€)*	7€
CHOCO MATCHA	7,5€
STRAWBERRY MATCHA FREDDO	8€
CHARCOAL LATTE*, *lait d'avoine , pâte de sésame et charbon végétal*	7€
CHAI LATTE*, *lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel*	7€
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€
CHOCOLAT CHAUD *(suppl. chantilly maison +1€)*	6,5€
CHOCOLAT CHAUD MARSHMALLOW	8,5€
PISTACHIO ROSE LATTE	8€
FIOR DI POLLEN, *double espresso, miel salé, chantilly au miel, pollen*	8€

**Fabriqués par La Main Noire : 100% BIO, fait main à Paris*

THÉ KUSMI TEA

THÉ VERT *gingembre et citron / bb detox / menthe bio / jasmin* 6,8€
THÉ NOIR *earl grey bio / ceylan bio / english breakfast*
INFUSIONS *Camomille bio / verveine / rooibos*

LES BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ MAISON *BB detox, citron vert, cannelle, miel*	6,5€
CITRONNADE MAISON, *menthe fraîche, sucrée ou non*	6,5€
JUS D'ORANGE PRESSÉ	7,5€

JUS PRESSÉS À FROID

NEW !

JUS DE CÉLERI BIO	9€
GREEN AS F* *céleri, concombre, pomme, épinard, menthe, citron, huile d'olive*	10€
BEET ME UP *betterave, pomme, gingembre, huile d'olive*	10€
TANNED LOVE *carotte, pomme, gingembre, huile d'olive*	10€
GINGER SHOT *curcuma, poivre, citron, huile d'olive*	5€

PETIT DÉJEUNER SAUVAGE

OMELETTE, OEUFS AU PLAT OU OEUFS BROUILLÉS BIO	17€
VIENNOISERIE *(pain au chocolat, croissant ou tartines)*	
BOISSON FRAICHE *(jus d'orange pressé, thé glacé ou citronnade maison)*	
BOISSON CHAUDE *(chaï, charcoal, matcha +1,5€)*	

NEW !

SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

THE BLISS *fruits rouges, banane, huile d'olive*	10€
WELLNESS BOMB *épinard, kiwi, banane, menthe, citron, huile d'olive*	10€
PURPLE FUEL *açaï, fruits rouges, banane, Daily protein*	14€
BE MY DATE *dattes, banane, beurre de cacahuète, cannelle, protein*	13€
SUNSHINE BOOST *mangue, banane, basilic, citron vert, Daily protein*	13€

PANCAKES

PANCAKES FRUITS ROUGES & MASCARPONE	14€
PANCAKES À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE	14€
PANCAKES SIROP D'ÉRABLE, OEUF, BACON	15€
PANCAKES PROTEINÉS *(30g Daily Protein by* ***Nutripure)***	+3€

EGGS-ELENT

OMELETTE, ŒUFS AU PLAT BIO *voir suppl. : jambon, fromage, bacon, halloumi, saumon fumé ou avocat*	10€
ŒUFS BROUILLÉS BIO *avocat et pain toasté*	12€
ŒUFS BÉNÉDICTE *english muffin, sauce hollandaise, ciboulette*	*SAUMON* 19€ *BACON* 17€
BREAKFAST BURRITO *œufs brouillés, bacon, cheddar, avocat, crispy pommes de terre, sauce verte*	18€
L'OMELETTE BLANCHE *avocat, pousses d'épinards, sauce yuzu & sésame*	16€

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.)*

ASSIETTES SUCRÉES



CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT	3€
TARTINE BEURRÉE & CONFITURE	4€
CROISSANT À LA PÂTE À TARTINER BIO & BANANE	10€
HAM & CHEESE CROISSANT	11€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
YAHOURT GRANOLA MAISON, KIWI & BANANE	12€
OVERNIGHT OATS POMME CANNELLE *flocons d'avoine, chia, fromage blanc, pommes rôties, purée d'amande, amandes grillées*	12€
AÇAÏ BOWL, GRANOLA MAISON, COCO, KIWI & BANANE *(peanut butter ou purée d'amande +3€)*	13€
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€

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

BREAKFAST

BUT FIRST, COFFEE *(Hot or Cold)*

Plant-based milk: oat milk, coconut milk, almond milk +€0.50

EXPRESSO MASSAYA 3,5€
Organic Mexican terroirs, 70% Arabica and 30% Robusta

AMERICANO 4,8€

CAPPUCCINO 7€

FLAT WHITE 7€

LATTE *(extra honey or vanilla +€0.80)* 6€

LATTE LOVER *(Hot or Cold)*

MATCHA LATTE*, *oat milk (extra honey or vanilla +€0.80)* 7€

CHOCO MATCHA 7,5€

STRAWBERRY MATCHA FREDDO 8€

CHARCOAL LATTE*, *oat milk, sesame paste and vegetable charcoal* 7€

CHAI LATTE*, *oat milk, spice blend and 100% natural tea* 7€

HOT MILK WITH VANILLA OR HONEY 5€

HOT CHOCOLATE *(extra homemade whipped cream +1€)* 6,5€

HOT CHOCOLATE MARSHMALLOW 8,5€

PISTACHIO ROSE LATTE 8€

FIOR DI POLLEN, *salted honey, double espresso, whipped cream, pollen* 8€

**Made by La Main Noire: 100% organic, handmade in Paris*

KUSMI TEA

GREEN TEA *ginger and lemon / bb detox / organic mint / jasmine* 6,8€
BLACK TEA *organic earl grey / organic ceylon / english breakfast*
INFUSIONS *organic chamomile / verbena / rooibos*

COLD DRINKS

HOMEMADE ICED TEA *BB detox, lime, cinnamon, honey* 6,5€

HOMEMADE LEMONADE *fresh mint, sweetened or not* 6,5€

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 7,5€

COLD-PRESSED JUICES NEW!

ORGANIC CELERY JUICE 9€

GREEN AS F* 10€
celery, cucumber, apple, spinach, mint, lemon, olive oil

BEET ME UP *beetroot, apple, ginger, olive oil* 10€

TANNED LOVE *carrot, apple, ginger, olive oil* 10€

GINGER SHOT *turmeric, pepper, lemon, olive oil* 5€

SAUVAGE BREAKFAST

OMELETTE, ORGANIC FRIED EGGS OR SCRAMBLED EGGS 17€
PASTRIES *(chocolate croissant, croissant or toast)*
FRESH DRINK *(freshly squeezed orange juice, homemade iced tea or lemonade)*
HOT DRINK *(chaï, charcoal, matcha +1,5€)*

SMOOTHIES & PROTEIN SHAKES

THE BLISS *red berries, banana, olive oil* 10€

WELLNESS BOMB *spinach, kiwi, banana, mint, lemon, olive oil* 10€

PURPLE FUEL *acai, red berries, banana, Daily protein* 14€

BE MY DATE *dates, banana, peanut butter, cinnamon, protein* 13€

SUNSHINE BOOST *mango, banana, basil, lime, Daily protein* 13€

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€

EGGS-ELENT

OMELETTE, ORGANIC FRIED EGGS 10€
extra: ham, cheese, bacon, halloumi, smoked salmon or avocado

ORGANIC SCRAMBLED EGGS 12€
avocado and toast

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

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)*

SWEET PLATES

CROISSANT OR PAIN AU CHOCOLAT 3€

BUTTERED TOAST & JAM 4€

CROISSANT WITH ORGANIC COCOA SPREAD & BANANA 10€

HAM & CHEESE CROISSANT 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

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

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)