

Savage

Nous avons imaginé un lieu d'aventure,
d'exploration, de liberté, qui s'inspire du monde
et de ses richesses. Un lieu à l'esprit
sauvage, qui revient aux origines du goût
et saveurs oubliées, afin de les sublimer
dans ses Coquetels et Tapas.

Nous avons imaginé un lieu où le passé
rencontre le présent et
redonnant ses lettres de
noblesse aux apéritifs d'antan
d'ici et d'ailleurs pour
des Coquetels à faible
teneur alcoolique, riches
en goût et arômes.





Turin St Ogerfoin

*Martini Ambrato Riserva infusé aux combawa,
liqueur de fleur de sureau St Germain infusé au
foin de Crau (AOC), sirop de foin Maison, citron,
Chartreuse verte, Zubrowka & prosecco.*

*Balade dans les pâturages
sur une touche florale
et végétale.*

13% 9€



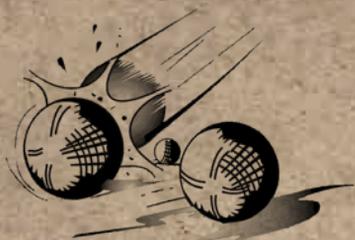


Spritz à Papy

Bitter «Bellecour», Quina Maurin,
suspçon de Suze & citron, prosecco.

**Spritz à l'accent du Terroir
sur des notes de mandarines
et de cerises.**

13% 8€





Indian Ginger Byrrh

*Byrrh grand Quinquina, liqueur de kummel,
sirop de curry Maison, citron vert, Bombay dry gin,
bitters Angostura & bitters curry
allongé de ginger beer.*



**Voyage au coeur du Rajashtan
aux notes chaudes et épicées.**

Namasté !

12% 10 €





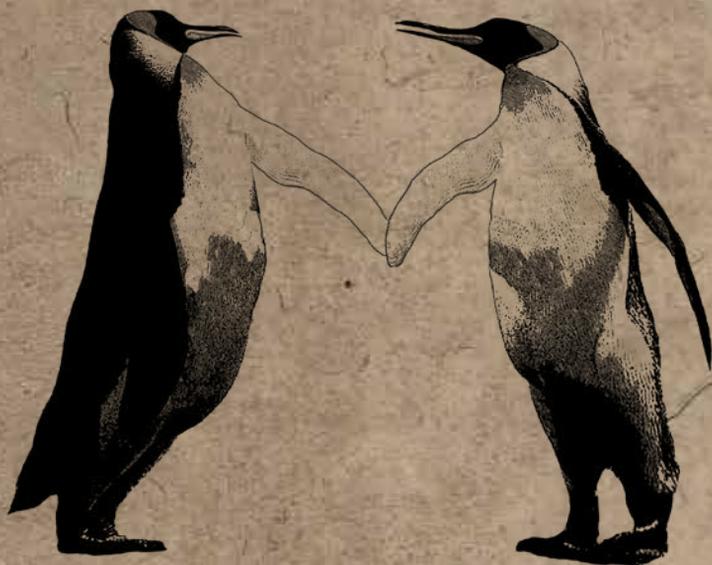
Nomad's Land

Lillet blanc, basilic Thai, citron vert,
liqueur de Mathisa, Grey Goose «la poire»,
poivre Kampot du Cambodge, allongé d'eau gazéifiée.



Embarquement immédiat avec ce long drink frais et végétal

14% 9€



Adélie Negroni

Martini Gran Lusso, Martini Bitter Riserva,
Suédois Dolin, Aquavit Linie, bitters canneberge.

**Puissante amertume
en Terres Australes.**

«Drink better, Drink bitter!»

27% 10 €



Corrier postal à bord
Poste à la mer

La Coupette de Mr Duss

Cuvée Jean Lillet rouge 2010, liqueur d'orange
China-China, réduction de vin chaud Maison,
Clacquesin, Cognac, blanc d'oeuf, citron, bitters old
fashioned et bitters Dale Degroff.

Flexion - Extension
autour de notre
twist du «Vin Chaud»
à déguster froid
aux doux parfum
d'épices et d'orange.

15% 10€





Transat-lantique Highball

*Rinquinquin pêche infusé à la cardamome verte,
liqueur de petite verveine du Puy, Rhum Agricole pur
canne bleue des Antilles Françaises, citron vert &
allongé de soda aux pamplemousses roses.*

*Frais &
aromatique
pour un plaisir
Titanesque.*

11% 9€





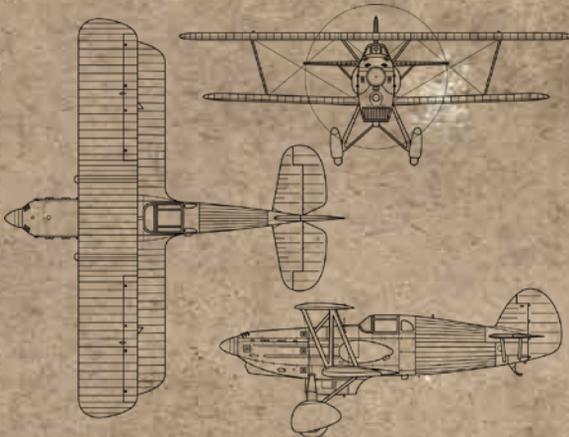
Vol en Hexagone

Vin de noix de St Jean, Bonal, citron,
Noyau de Poissy 40 % (liqueur d'amandes),
bitters noix, jus de pomme cox Alain Milliat.



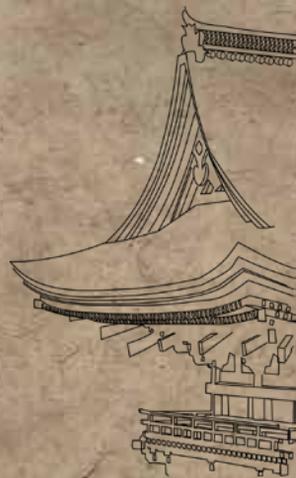
Délicate alliance entre douceur et fruité.

13% 9€





愛



北海道精神 (Hokkaido Seishin)

Clémentine, gingembre de Chine, vin de prunes (Umeshu) du Japon, liqueur de yuzu, Socchu infusé aux feuilles de pandan de Thaïlande, liqueur de gingembre.



Elixir délicatement parfumé évoquant les agrumes, le gingembre et la noisette.

14% 10 €



PORT CASK FINISH

360H



*Vermouth blanc de Chambéry Dolin, Old Tom Gin,
liqueur de Marasquin, bitters orange & verre rincé
à l'Elixir des Pères Chartreux.
Mis au repos 360H en fût de Porto.*

*Force et rondeur sur des notes de fruits rouges
au retour herbacé.*

30% 11 €



Zoo Colada

Purée d'ananas Maison rôtie à la galanga
et cacahuète, Pineau des Charentes Rastignac,
liqueur d'ananas rôtie, shrubb à la coco, bitters
lime, Plantation Dark Rhum.

Gourmand et onctueux.
Réveil l'animal qui est en toi !

18% 11 €







El Loco



Mexico

*St Raphael ambré, fruit de la passion,
Téquila, Mezcal, citron vert,
blanc d'oeuf, sirop d'érable,
bitters chocolat Aztec.
Verre rincé à l'Absinthe
la Libertine*

**Doux, complexe et fruité aux chaudes
notes d'agaves fumées.**

16% 11€





Ponche do Brazil

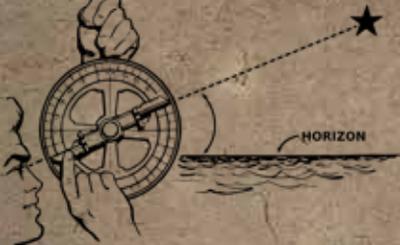
Porto blanc, jus de mangue Alain Milliat, citron vert, nuage de lait, liqueur de banane du Brésil, Cachaça artisanale.



Notre variante de l'emblématique «Milk Punch» aux parfums sauvages d'Amazonie, servi sur glace ou «chaud», à votre convenance.

11% 9€





La Caravelle des Tonkas

*Byrrh rare assemblage, Xérès Olorosso, Rhum Zacapa
Négra, bitters tonkas. Fumé sous cloche aux sarments
de vignes et fèves de tonkas.*

(Accompagné de son palet de cacao amer et fèves de tonkas)



**Laissez-vous transporter dans une expérience
sensorielle unique.**

24% 14 €

Prévoir 5 à 10 minutes de préparation





Les jardins de Majorelle

Chambéryzette à la fraise, menthe, citron, Eau de vie de Figues, Bénédictine, jus de grenade Alain Milliat, thé vert du Hamam & glaçons rincés à la fleur d'oranger.



Toute la finesse Orientale
pour un résultat doux et parfumé.

11,5% 10 €





L'orpailleur

*Rivesattes ambré hors d'ages infusé au safran
des Monts du Lyonnais (Cat1), raisins,
liqueur d'abricot du Roussillon, Pisco Waquar
du Chili, blanc d'oeuf, sirop de safran, citron
et verre rincé à l'eau de fleur d'oranger.*



**Délicate combinaison acidulée et fruitée où l'«Or Rouge»
exprime toute sa palette aromatique.**

14% 11€

(Ramos) Mint Shake

Liqueur de menthe pastille infusé à la racine de réglisse, lime, feuilles de menthe, Ouzo, blanc d'oeuf, écume de crème, sirop de sucre, hydrolat d'eucalyptus et top d'eau gazéifiée.



Gourmand, onctueux et mentholé.

«Un dessert dans ton verre ! »

! So fresh ! So Creamy !

11% 10€

Prévoir 3 à 5 minutes de préparation



Punch bowl

37 € pour 4 personnes

El Burro del Gaucho

Dubonnet, fruit de la passion, purée de fraise, lime, vodka, liqueur d'oranges & ginger beer.

La Dent du Quignol

Citron Crozet, vermouth blanc de Chambéry, Chartreuse jaune, citron, sirop de cerise amarena, prosecco & San Pellegrino « Lemon e menta ».



Punch à la Normande

Pommeau de Normandie, hydromel, eau de vie de cidre, sirop de foin de Crau « Maison », citron et allongé de cidre brut.

L'atelier



L'Instant Fraîcheur by Gin & Tonic

Nous vous proposons une pause désaltérante autour d'une sélection de Gins, qui accompagné de son Tonic Premium (au choix) à base de quinine naturelle, sublimeront votre Gin pour une explosion aromatique et gustative. (Servi en 5cl)

GIN

Normindia (41,4 %) Domaine du Coquerel - France / <i>Épices douces, floral</i>	12 €
Sorgin (43 %) - France / <i>Base Sauvignon blanc</i>	12 €
Christian Drouin Calvados cask finish (42 % C) - France / <i>Cidre, miel, vanille</i>	14 €
Jaisalmer Indian Craft gin (43%) - Inde / <i>Épicé, boisé, pamplemousse</i>	13 €
Morris dry gin (47 %) - Suisse / <i>Herbes sauvages</i>	13 €
Four Pillars (41,8%) - Australie / <i>Agrumes, cannelle, poivre de Tasmanie</i>	13 €
Ki No Bi (45,7 %) - Japon / <i>Yuzu, thé noir, pêche blanche</i>	14 €
Sausage Tree Vodka (43 %) - Irlande / <i>Patate douce, ortie, flan vanille</i>	14 €

TONIC

Three Cents - Grèce / <i>Amertume douce et notes d'agrumes</i>
BTW Angleterre / <i>Procédé traditionnel & non filtré, quinine plus prononcé, + amer</i>
Schweppes Premium Pink Pepper France / <i>Belle amertume aux notes de poivre</i>

Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller pour le choix de votre tonic pour un mariage parfait avec votre Gin !

L'original Dry Martini	11 €
-------------------------------------	------

Recette de 1904. Part égale de vermouth dry et de gin (vodka possible selon désirs), orange bitters, choix de garniture (zest de citron, olive verte ou cerise au marasquin).

Vermouth dry (ou Xérès)

Dolin (17 %, France / doux et végétal)
Noilly Prat (18 %, France / floral, boisé, épices)
Noilly P. extra dry (18 %, France / raisin et fleurs blanches)
La Quintinye (17 %, France / fleurs, agrumes et pineau)
Mancino (18 %, Italie / noix de muscade, agrumes)
Mulassano (16 %, Italie / plantes alpines et agrumes)
Maidenii (19 %, Australie / viognier, kaffir, gentiane) +1 €
Alata dry (16 %, Suisse / végétal et agrumes) +1 €
Ransom (18,4 %, USA / épices et floral) +1 €
Xérès Manzanilla (Portugal / sec, salin, pomme verte)

Gin & Vodka

Bombay East (42 %)
Normindia (41,4 %)
Sorgin (43 %)
Gin Morris (47 %)
Plymouth Navy Streght (57 %) +1 €
Ki No Bi (45,7 %) +1,5 €
Grey Goose (40 %)
Siwucha (40 %)
Squadron 303 (40 %) +1 €
Sausage Tree Vodka (43 %) +1,5€

Coquetels sans alcool

7 €

Qui Oui Killer

Kiwi, menthe, citron, jus de raisins sauvignon Alain Milliat, San Pellegrino « limone e menta ».



Tiki or not Tiki

Purée d'ananas et jus d'ananas Alain Milliat, Shrubb coco, lime, basilic Thai, poivre noir.



La Passion en 20 Millimètres

Purée de fraise, fruit de la passion, citron, jus de pomme cox Alain Milliat, ginger beer.



Apéritifs, Spiritueux & Liqueurs

Nous vous proposons également un large choix d' **Apéritifs** (Vermouths, Gentianes, Amaros, Portos, Pineau des Charentes...), à déguster sur glace ou allongés afin de découvrir ou redécouvrir les saveurs d'antan d'ici ou d'ailleurs.

Pour les Amateurs de **Spiritueux & Liqueurs Digestives**, nous vous proposons une sélection Prémium (Rhums, Singles Malts, Cognacs...) savamment choisie par nos gourmets explorateurs à déguster pur ou en en Coquetel « **Old Fashioned** ».

Notre équipe se fera un plaisir de vous guider et de vous conseiller dans votre choix. N'hésitez pas à demander notre carte.

Les vins & les bulles

VINS ROUGES au verre 13 cl

Saint Joseph, les Fagottes 2016 (13%).....	6 €
False Bay Pinotage 2014 (Pinot noir / Afrique du Sud / 13,5 %).....	6 €

VINS BLANCS au verre 13 cl

IGP Pays D'OC Chardonnay Nova Diva 2016 (13 %).....	5 €
St Véran "en Refort", Domaine de la Batie 2015 (13 %).....	6 €

CHAMPAGNE à la bouteille uniquement

Piper Heidsieck (12 %).....	69 €
-----------------------------	------

BIÈRES ET CIDRES

Cidre brut bio Fils de Pomme "Le Sauvage" (33 cl / 5,5 %).....	5,5 €
Blanche du Hainaut brasserie Dupont (Belgique, blanche bio 25 cl / 5.5%).....	5 €
Coedo Kyria (Japon, IPL, 33,3cl / 5,5%).....	6 €
Mosaik, brasserie Pühaste (Estonie, IPA, 33 cl / 6,9 %).....	6,5 €
5am Saint, brasserie Brewdog (Ecosse, Amber Ale, 33cl / 5,6 %).....	6,5 €

Les softs

JUS DE FRUITS

Jus de fruits Alain Milliat (33 cl) : tomate, abricot, pomme coing, orange, mangue.....	5,5 €
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------

SODAS

Ginger beer Three Cents (20 cl).....	4 €
Tonic Three Cents, Tonic traditionnel BTW (20 cl).....	4 €
Schweppes Premium au thé matcha (20 cl).....	4 €
Limonade Fentiman's à la fleur de sureau (27,5 cl).....	4,5 €
Charitea Black (33 cl / bio).....	4,5 €
Cola Artisanal Elixia à la vanille de Tahiti (33 cl).....	4,5 €

EAUX

Evian (50 cl).....	4 €
Perrier (33 cl).....	4 €

Carte n° 3 - novembre 2018

Dans un souci de protection de l'environnement
afin que la Nature conserve ses droits et son côté "Sauvage",
nous avons décidé de réduire nos déchets en utilisant
des pailles 100 % biodégradable.

Sauvage

3 rue Montesquieu
69007 Lyon
04 37 29 23 79
www.sauvage-bar.fr



Slow
DRINKING
LEART DE S'AMBIER ET DE PROFITER

**Merci de respecter le voisinage, de faire le moins de bruit possible
et de ne pas rester devant l'établissement lors de votre départ.**

Nous vous informons que la cigarette ainsi que la
cigarette électronique, ne sont pas autorisées au sein de l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix s'entendent nets et service compris.

