

*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€





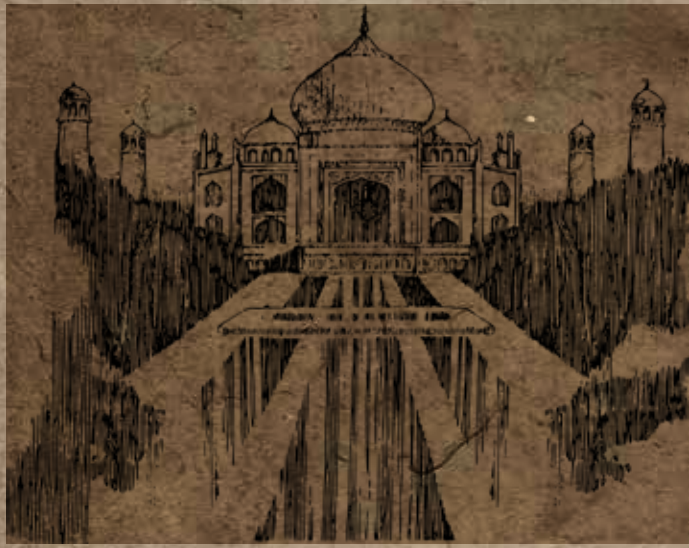
## Spritz à Papy

Bitter «Bellecour», Quina Maurin,  
soupeçon 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 €**





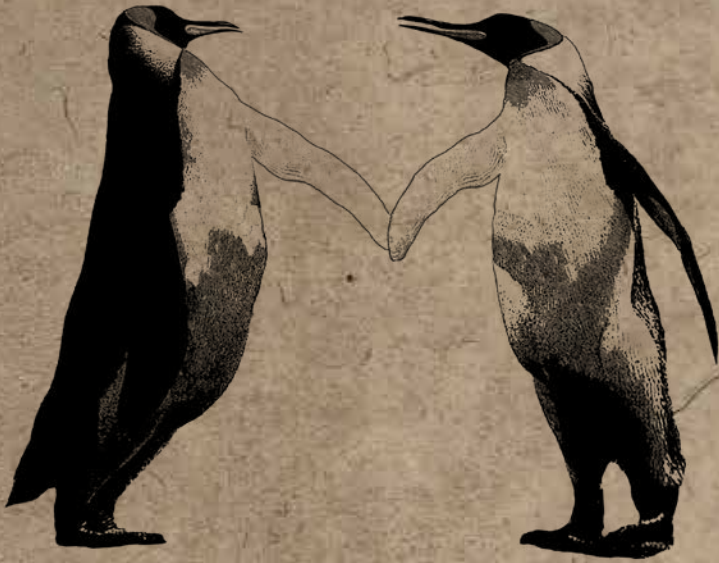
# Nomad's Land

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€**





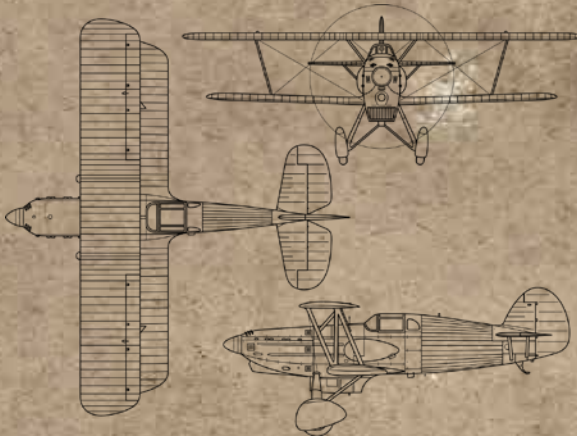
## Vol en Hexagone

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



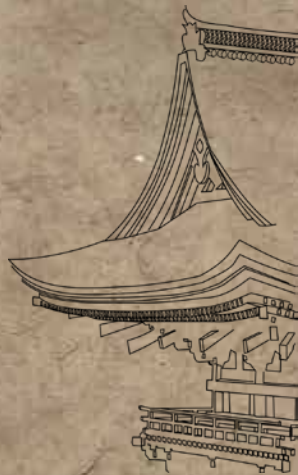
*Délicate alliance entre douceur et fruité.*

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  
Negra, 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

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

### TONIC

<b>Three Cents</b> - Grèce / <i>Amertume douce et notes d'agrumes</i>
<b>BTW</b> Angleterre / <i>Procédé traditionnel &amp; non filtré, quinine plus prononcé, + amer</i>
<b>Schweppes Premium Pink Pepper</b> 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, Shrub 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](http://www.sauvage-bar.fr)



*Slow*  
**DRINKING**  
LE BAR DE SAVORISATION ET DE PRODIGES

---

**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.

