

Sauvage

Carte N° 4 - Juin 2019

Punch Bowl

36 e pour 4 personnes (10 e au verre)

La Mule de Carailhon

Apéritif au melon, Dubonnet, sirop
Maison de sarriette -romarin, vodka,
lime, Angostura, ginger beer

Ambrato Spritzer

Martini Ambrato Riserva infusé
à la cardamome verte, sirop de
citronnelle Maison, citron,
Prosecco



Summer cobbler Punch

Rinquiquin, umeshu, citron,
liqueur de gingembres, purée de
pêches blanches, fruits de saisons,
eau gazéifiée

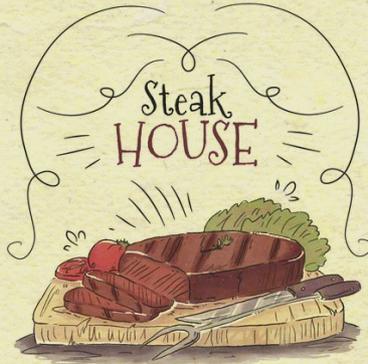
The Green Beast

Absinthe Pernod, citron vert,
sucre, tranches de concombres,
allongé d'eau glacée
By Charles Vexenat (Bar 1805)

Coquetels

Pink Playboy (BBQ) / 9e / (léger & rafraîchissant, 12 %)

Lillet rosé infusé aux herbes de Provence, orange Colombo, sirop Maison de fumée de BBQ, citron, allongé de vin rosé



BBQ "à la Monsieur" / 11e / (sec & fumée, 21 %)

Martini Rubino Riserva infusé aux herbes de Provence, Byrrh grand quinquina, Canadian rye Whiskey Lot 40, Angostura bitters & verre rincé à la fumée liquide / servi avec sa tranche de bacon fumé /



La Prêtresse Vaudou / 11e

(sec & complexe, pointe saline, 19 %)



Xérès Fino La Ina, téquila Calle 23 anejo, miel de bruyère infusé à la cardamome noire, verre rincé à la liqueur de vanille de Madagascar puis rincé au bitters Peychaud Nouvelle-Orléans

By Rémy Durand, 3 ème place des Trophées du Bar 2019

Coquetels

Mlle Yvette / 9e / (doux & rafraîchissant, 12 %)

Rivesaltes ambré hors d'âge, liqueur d'abricot du Roussillon, cognac VS, bitters orange, citron, soda aux pamplemousses et verre rincé à la fleur d'oranger



L'Impératrice Di Sarouno / 10e / (doux, croquant & acidulé, 15 %)

Noilly Prat ambré, liqueur d'amandes amaretto, socchu au sarasin, sucre, citron, Blanche d'Armagnac et verre givré au sucre, muscade et cannelle



La Duchesse de Rubus / 11e / (floral & pointe d'amertume, 13 %)

Salers 25 %, eau de vie de framboise bio (vallée de l'Ubaye), citron, blanc d'oeuf, sucre, bitters rhubarbe & allongé de Schweppes Premium à l'hibiscus



Postcard from Caribbean / 11e / (fruité & onctueux, 12 %)

St Raphael ambré, liqueur de passion et fruit de la passion, Plantation dark rhum, écume de crème, lime, ginger beer



Flying Geisha / 12e / (frais, acidulé & végétal, 15 %)

Saké daiginjo, liqueur de yuzu, sauge, "La Blanche" de Normandie, lime, sucre



Villa Nova Margarita / 13e / (rond, fumé & épicé, 21 % / série limitée)

Porto rouge Churchill's reserve, téquila reposado, mezcal, liqueur de piment, miel d'agave, lime et mis au repos en fût de chêne / "limité à 30 par Batch"



Lucien Gaudin / 10e / (twist Negroni, années 1930, amer, 25 %)

Martini bitter Riserva, Noilly Prat dry, Cointreau, gin Normindia



Spritz "à la Louissette" / 8e / (douce amertume & élégant, 10 %)

Apérol infusé à la verveine et citronnelle, liqueur de fraise des bois, Prosecco & eau gazeuse



Coquetels

Pères Swizzle / 11e / (fruité & herbacé, 13 %)

Dolin blanc de Chambéry, Chartreuse verte, lime, purée & liqueur d'ananas, Bacardi Cuatro, bitters galanga, Schweppes Premium au thé matcha



Red is dead / 10e / (fruits rouges & gingembres, 10%)

Chambéryzette, Quina Maurin, fraise fraîches & purée de fraises, lime, vodka infusée à la lavande, liqueur de marasquin & allongé de ginger beer



El madre Paloma / 11e / (aromatique, amer & touche fumée, 14 %)

Bitter artisanal Sirene, vermouth à la rose Otto's, bitters pamplemousses, apéritif aux pamplemousses, mezcal, blanc d'oeuf, citron, Prosecco



Sicilian Smash / 9e / (frais, acidulé & doux, 14 %)

Limoncello bio (vallée de l'Ubaye), liqueur de petite verveine, baies de Timur, vermouth dry Dolin, citron, menthe fraîche, gin, sirop de verveine



Rocket "Mac 20" / 12e / (notes de raisins & bergamote, 16 %)

Macvin, Italicus, Cap Corse Mattei blanc, pisco, blanc d'oeuf, roquette, verjus



Parfait Thyming / 11e / (la Provence dans ta bouche, 15%)

Rinquinquin pêches, liqueur de thym, gin, relish, bitters Méditerranéen, sirop Maison de sarriette-romarin, lime & verre rincé au pastis H. Bardouin



"Savage" / 10e / (tapenade, touche iodée & végétale, 19 %)

Noilly Prat extra dry, olive distillée, salicorne, Bénédictine, traits d'absinthe



Nomad's Land / 10e / (frais & aromatique, 12 %)

Lillet blanc, basilic Thai, lime, sucre, liqueur de "mastiha Skinos", Grey Goose "La poire", poivre kampfot du Cambodge (IGP), eau gazéifiée





Mocktails / 7.50e



Matcha Pillar

Menthe fraîche, lime, sucre, jus de pomme cox Alain Milliat, tonic au thé matcha

Jardin d'été

Fraises et purée de fraises, citron, sirop Maison de citronnelle, thé noir Jardin bleu, tonic à l'hibiscus

Peachs & grappes

Purée de pêches blanches, sirop de sarriette, romarin, lime, jus de raisin chardonnay Alain Milliat, ginger beer

Island Colada

Purée d'ananas & jus d'ananas A. Milliat, fruit de la passion, crème de coco, lime, galanga

.....

Jus de fruits A. Milliat: (33cl) tomate, pomme-coing, abricot, orange 6 e

Sodas: British tonic water ou Swcheppes tonic à hibiscus (20cl) 5 e
soda aux pamplemousses, ginger beer Three Cents (20cl)
Limonade à la fleur de sureau, Cola Fentiman's (27.5cl) 6 e

Eaux: Evian (50 cl), Perrier (33cl) 4 e

Vins au verre (13 cl)

Vin Rouge : Mercurey Buissonnier, Vignerons de Buxy (2016 / 12.5%) 6 e

Vins Blancs : IGP Pays d'Oc Chardonnay Nova Diva (2016 / 13%) 5 e

AOP Croze Hermitage, Domaine Pradelle (2018 / 13%) 6 e

Bières & cidre (Bouteilles)

Cidre brut bio Fils de pomme "Le Sauvage" (France, 33 cl / 5.5%) 6 e

Blanche du Hainaut bio / brasserie Dupont (Belgique, 25 cl / 5.5%) 5 e

Freiburger Pilsner / (Allemagne, 33cl / 4.9%) 5 e

Sorachi / Hao Beer (Franco-Japonaise, 33 cl / 5.9 %) 6 e

L.B.F IPA / La brasserie fondamentale (France, 33cl / 6.%) 6,5 e

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 & gustative.

Gin (servi en 5cl)

Lachanenche, Bio (40%) / France	Floral, sureau, rose	12 e
Porter's tropical old tom gin (40%) / Ecosse	Fruits exotiques	13 e
Christian Drouin "carmina" (42%) / France	Pomme, framboise	13 e
Opihr gin (40%) / Angleterre	Epices d'Orient	13 e
Apostoles mate gin (40%) / Argentine	Menthe, yerba maté	13 e
Morris dry gin (47%) / Suisse	Herbes sauvages, agrumes	14 e
Saint Laurent gin (43%) / Québec	Salin, algues & agrumes	14 e
Oli' gin (41%) / France	Tapenade, truffe, fenouil	15 e
Monkey 47 (47%) / Allemagne	Poivre, botaniques, épices	15 e

tonic (Demandez conseil à notre équipe pour un mariage parfait avec votre Gin)

Three Cents (Grèce) / amertume douce et notes d'agrumes

Gasco Dry (Italie) / plus sec, peu sucré, quinine persistante et nette

Schweppes Premium Pink Pepper (France) / notes de poivre rose

Archibald (France) / Bio, sans quinine, gentiane et genièvre, amertume douce

Sauvage

04.37.29.23.79

www.sauvage-bar.fr



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