



SAUVAGE PRESENTE

SUMMER COQUETELS

EN COLLABORATION AVEC LE SINGE EVENTS DANS LA
GAMME COQUETELS - MUSIC À EMPORTER : APERO STUDIO

Sauvage

WWW.SAUVAGE-BAR.FR
WWW.FACEBOOK.COM/APEROSTUDIOEVENTS/



Coquetels

THE GREEN BEAST | 10% | 7.5 €

"RARAÎCHISSANT, LÉGER & POINTE ANISÉE"

Absinthe Pernod, citron vert, sirop de sucre
tranches de concombres, allongé d'eau glacée

TRANSAT-LANTIQUE | 11% | 10 €

"RARAÎCHISSANT, DOUX & AROMATIQUE"

Apéritif à la pêche Rinquinquin infusé à la
cardamome verte, liqueur de petite verveine
lime, rhum Agricole, allongé au soda aux
pamplemousses roses Three Cents

JUNGLE MULE | 9% | 10 €

"FRUITÉ, ÉPICÉ & POINTE D'AMERTUME"

Apérol infusé à la verveine, purée d'ananas,
rhum Bacardi Cuatro, sirop de falernum, lime,
bitters Angostura, ginger beer

VILLA NOVA MARGARITA | 21% | 12 €

"ÉPICÉ, FRUITÉ & POINTE FUMÉE" / EDITION LIMITÉE

Porto rouge tawny, tequila reposado, mezcal,
liqueur de piment, miel d'agave, lime, Mexican
Bitters & mis au repos 45 j. en fût de chêne

NOMAD'S LAND | 12% | 10 €

"RAFRÂCHISSANT & AROMATIQUE"

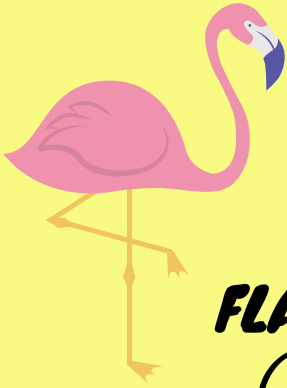
Lillet blanc, basilic Thai, lime, liqueur de
mastiha vodka Grey Goose Poire, poivre noir
IGP Kampot lamelle de concombre, eau
gazéifiée

Prix Net et service inclus

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

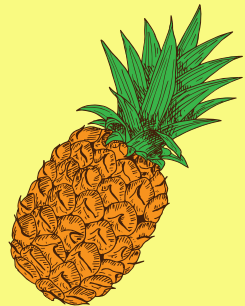
Savage

Coquetels of the day!



FLAMINGO PUNCH / 11e
("Fruité, doux et soyeux")

*Pineau des Charentes infusé à l'ananas,
liqueur d'ananas, Chartreuse verte, lime,
eau de vie de fleur de bière, lait clarifié,
infusion "Jardin de Paradis"*



Coquetels

POSTCARD FROM CARIBBEAN | 12% | 11 €

"FRUITÉ & ONCTUEUX"

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

MINT SHAKE | 16% | 10 €

"FRAIS, ACIDULÉ & MENTHOLÉ"

Duo de Vermouth de Chambéry blanc & dry
menthe fraîche, lime,
liqueur de Menthe Pastille, Chartreuse verte

COQUETELS "À LA MONSIEUR" | 20% | 11 €

"SEC & POINTE CHOCOLATÉE" (3 alcools, 3 ambiances)

Vermouth Noilly Prat ambré
Banyuls Grand Cru 2007, bitters chocolat
Spiritueux au choix : Cognac, Bourbon
ou Tequila reposado

LA SPRITZZETTE | 11% | 9 €

"DOUCE AMERTUME, FRUITÉ & PARFUMÉ"

Apéritif à la fraise Chambéryzette,
Bénédictine, Campari,
tonic à l'hibiscus, prosecco

LES JARDINS DE MAJORELLE | 11% | 10 €

"TOUTE LA DOUCEUR D'UN THÉ À L'ORIENTAL"

Chambéryzette fraise, menthe, citron, jus de
grenade A. MilliAt, Boukha, Bénédictine
thé vert du Hammam & glaçons rincés à la
fleur d'oranger

Savage

Gins & Tonics (5 cl)

Ophir Gin (40%) - Angleterre / Épices d'Orient	11€
Christian Drouin (42%) - France / Pomme & gingembre	12€
Apostoles Mate Gin (40%) - Argentine / Menthe, eucalyptus, yerba maté	12€
Roku Suntory Gin (47%) - Japon / Thé vert, yuzu, fleur de cerisier	12€
Poli Marconi 46 (46%) - Italie / Pin, cardamome, muscat	13€
VL 92 Gin (41,7%) - Hollande / Coriandre, agrumes	13€
Drunken Horse (42%) - Belgique / Baies de Timur, pamplemousse, poivre	14€



Three Cent (Grèce) / Amertume douce, agrumes
London Essence (Angleterre) / Sureau, orange
Gasco Dry (Italie) / Moins sucré, amertume légère
Aqua Monaco Extra Dry (Allemagne) / Sec, floral
Schweppes Pink Pepper (France) / Baies roses
Archibald bio (Fr.) / Sans quinine, genièvre (+0,5€)



Original Dry Martini

(Recette de 1904), part égale de vermouth dry et de gin ou vodka, orange bitters)

Dolin dry (17%) Doux & végétal
Noilly Prat (18%) Plantes, floral
Noilly P. extra dry (18%) Camomille
La Quintinye (17%) Agrumes, fleurs
Xérès Manzanilla (15%) Pomme verte
Mancino (18%) Agrumes, muscade
Mulassano (16%) Herbal (+0,5€)
Alata dry (16%) Végétal, citron (+1€)
Ransom (18,4%) Épices (+1€)



11€

(9cl)

Star Of Bombay (47,5%)
Christian Drouin (42%)
Roku Suntory Gin (47%)
VL 92 Gin (41,7%) (+1€)

Grey Goose (40%)
Siwucha (40%)
Squadron 303 (40%) (+1€)
Squadron D-Day calvados fût (+1,5€)
Oli'Still Manguin olive (40%) (+2,5€)

GRIGNOTAGES

PLANCHE GREQUE "KALIOS"

Fêta de Limnos AOP, Kaskavali, crème d'olive Kalamata, tomates cerises, tzatziki, gressin Crétois aux 7 céréales, miel de thym grecque, huile d'olive monovariétale koronéiki & vinaigre balsamique au petimezi / 280 gr / 14 e

RILLETTE DE SAUMON BIO

"Maison Kaviari" / 90 gr / 11e

RILLETTE DE NOIX DE ST JACQUES

"Maison kaviari" / 90 gr / 11e

TRILOGIE DE TARTINADES

du Jardin / 120 gr / 8e

PLANCHE DU "SAUVAGEON"

Jambon cuit Italien à la truffe blanche d'été, jambon de Parme AOC 14 mois, + 1 charcuterie du moment, crottin de chèvre, vieux comté 12 mois AOC, +1 fromage du moment / 350 gr / 18 e

GAUFRES DE LIÈGE

Sauce chocolat & sirop d'érable / 7 e



READY TO DRINK
APÉRO STUDIO

SWEET, STRONG, SOUR & SOUND

Sauvage



3 RUE MONTESQUEU
69007 LYON
04.37.29.23.79



WWW.SAUVAGE-BAR.FR
WWW.FACEBOOK.COM/APEROSTUDIOEVENTS/

