



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

PINK PLAYBOY | 13% | 8 €

"FRAIS & PARFUMÉ" SO PICNIC !

Lillet rosé infusé aux herbes de Provence
Orange Colombo, shrubb framboise, vin rosé

JUNGLE MULE | 9% | 10 €

"FRUITÉ, ÉPICÉ & POINTE D'AMERTUME"

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

MELON FIZZ | 10% | 9 €

"AMER, ACIDULÉ & POINTE FUMÉE" façon SPRITZ

Apéritif au melon, gentiane Salers 16%, mezcal
citron jaune, sucre, blanc d'oeuf, **en Sour ou
allongé d'eau gazéifiée suivant désir**

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

*Pineau des charentes infusé à l'ananas,
liqueur d'ananas, Chartreuse verte, eau
de vie de fleur de bière (notes exotiques)
bitters lime, lait clarifié, galanga
infusion Jardin de Paradis*

Cobbler à la française / 9e *(façon "sangria Sauvage")*

*Dubonnet, Lillet rouge, liqueur d'abricot
du Roussillon, hydromel de Bretagne,
jus de citron, miel & fruits de saison*



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
liqueur de Menthe Pastille, Chartreuse verte
menthe fraîche, lime

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

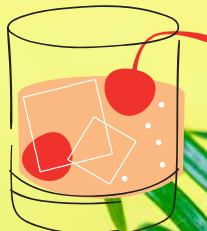
"SEC & POINTE CHOCOLATÉE" (3 alcools, 3 ambiances)

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



Prix Net et service inclus

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

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

ESPADON FUMÉE "KAVIARI"

Sauce au fromage frais, carvi
& baies de Timur / 150 gr / 14e

TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

"Maison Kaviari" / 90 gr / 11e

RILLETTE DE HOMARD

"Maison Kaviari" / 90 gr / 12e

RILLETTE DE SAUMON BIO

"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, St Nectaire Laitier AOP,
+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/

