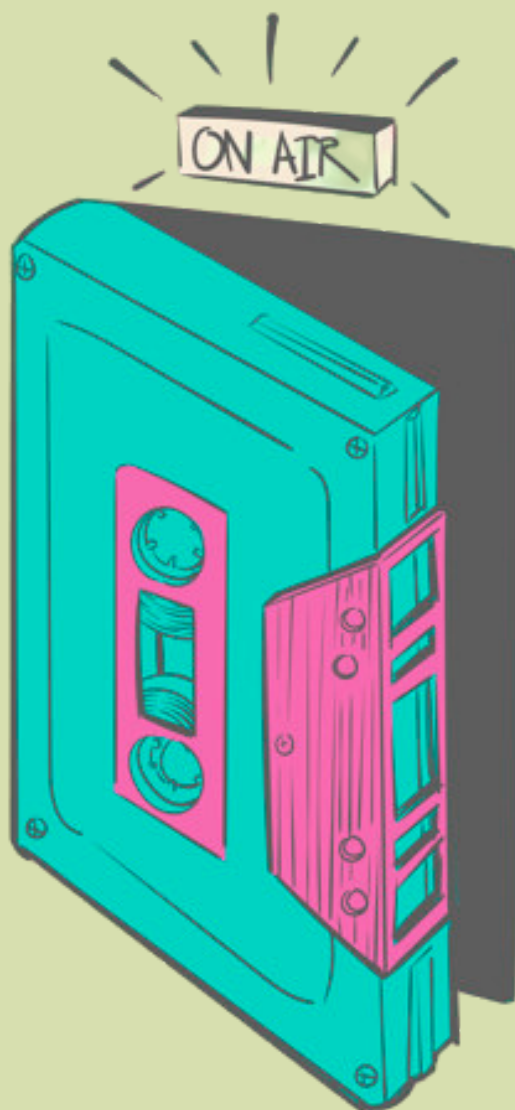


Sauvage



"COQUETELS MENU"



EN COLLABORATION AVEC LE SINGE
MUSIC DANS LA GAMME **APÉRO STUDIO**



TAPAS OMNIVORE

PLANCHE DU SAUVAGEON / 19E

Jambon cuit Italien à la truffe d'été, jambon de Parme 14 mois mortadelle pistachée IGP, crottin de chèvre, vieux comté 12 mois AOC St Nectaire laitier AOC / 400gr

CROQUE MONSIEUR ITALIEN / 11E

Pain focaccia, mortadelle IGP provolone fûmée, béchamel / 250gr

RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE* / 11E

"Super Producteur" / 85gr

TERRINE DE PORC BIO DES LANDES AUX POIVRE NOIR* / 11E

"Super Producteur" / 85gr

SUPP FEUILLES DE PAIN BIO* / 2E

ASSORTIMENT GOURMAND / 4E

Amandes, noix de cajou, noisettes, cacahuètes, cranberries et raisins de Corinthe, "Kalios" / 80gr

TAPAS DU JARDIN

PLANCHE DU JARDIN / 15E

Trio d'antispasti, olives & crème d'olives Kalamata "Maison Kalios" Tzaziki à la menthe et concombre, crudités, gréssins Crétois aux 7 céréales / 350gr

TRILOGIE DE MÉZZÉS SUPER PRODUCTEUR* / 13.50E

Crème fine Bio d'artichauts, crème fine Bio de pois chiches au cumin et citron, crème fine de basilic de Gênes AOP et Parmesan, feuilles de pain Bio aux blé des Pouilles et sésame / 220gr

TARTARE D'ALGUES BIO AU PESTO ROUGE / 9.50E

"Maison Kaviari" / 90gr

TAPAS DE LA MER

RILLETTES DE HOMARD EUROPEEN / 13E

"Maison Kaviari" / 90gr

TARAMA DE CABILLAUD À LA TRUFFE ET BLINIS / 11E

"Maison Kaviari" / 90gr

RILLETTES DE MERLUS AU PASTIS*/ 11E

"Super Producteur" / 90gr



LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

GAUFRES DE LIÈGES / 7E

"Duo de sauces sucrées"



*Élaboré artisanalement sans conservateurs, uniquement à base de produits naturels du terroir en circuit court





"TOM" SELECT (13%) / 10E

*BITTER SELECT APÉRITIVO,
AQUAVIT, CITRON, LIQUEUR DE
FENOUILLETTE, LIQUEUR DE
MARAQUIN, BITTERS PEYCHAUD*

*"Amère et acidulé sur une légère
pointe anisée et fruitée"*

WILD JAPAN (13%) / 9E



*MARTINI AMBRATO RISERVA
SAKÉ, LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU
ST GERMAIN, CORDIAL COMBAWA &
ALGUE WAKAMÉ, VIOGNIER*

*"Doux & floral sur une subtile
pointe marine du Japon"*

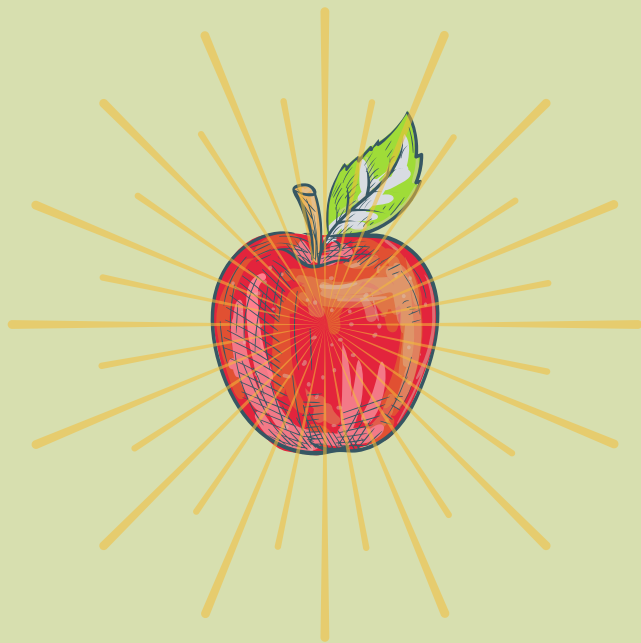
*/ Accompagné de son son mix Musical by
le Singe Events (voir QR Code) /*



JUNGLE MULE (9%) / 10E

*APÉROL INFUSÉ À LA VERVEINE
PURÉE D'ANANAS, LIME, SIROP
DE FALERNUM, RHUM BACARDI
CUATRO, ANGOSTURA BITTERS &
ALLONGÉ DE GINGER BEER*

*"Fruité, épicé, subtile
amertume en fin de bouche"*



POMME FICTION (11%) / 12E

SAKÉ PÉTILLANT "MIO" DRY (5%)
SIROP DE VERVEINE PAGÈS, VERJUS DU
PÉRIGORD BIO, LA BLANCHE DE
C.DROUIN (EAU DE VIE DE CIDRE)
"Frais, minéral & pointe végétale"
/2ND PLACE AU CALVADOS DROUIN HIGHBALL
CONTEST 2019/

NOMAD'S LAND (12%) / 10E

LILLET BLANC, BASILIC THAÏ
POIVRE NOIR KAMPOT IGP DU
CAMBODGE, LIME, SIROP DE SUCRE,
LIQUEUR DE MASTIHA, GREY GOOSE
POIRE, CONCOMBRE, EAU GAZÉIFIÉE
*"Rafraîchissant & aromatique
façon Mojito Sauvage"*



DARK SWIZZLE (11%) / 10E

APÉRITIF AU QUINQUINA SKOS
XÉRÈS PEDRO XIMENEZ
CRÈME DE CASSIS NOIR DE
BOURGOGNE, CYNAR, MEZCAL
CITRON, BITTER PIMENT,
SODA AUX PAMPLEMOUSSES ROSES
*"Fruits noirs, doux & pointe
fumée"*

COQUETEL OF THE DAY



PIMP MY SPRITZ (10%) / 9E

*BITTER BELLECOUR, XÉRÈS MANZANILLA, SOCCHU INFUSÉ
AUX FEUILLES DE PANDAN, ORANGE BITTERS & ALLONGÉ DE
BITTER SODA APERITIVO (SANS ALCOOL) À LA CAROTTE NOIRE
POINTE DE CITRON*

*"Légère amertume aux notes de mandarine pour notre
version du Spritz façon Sauvage"*



GENTLEMAN DRAPER (18%) / 9E



QUINA MAURIN, XÉRÈS OLOROSSO
BOURBON BULLEIT

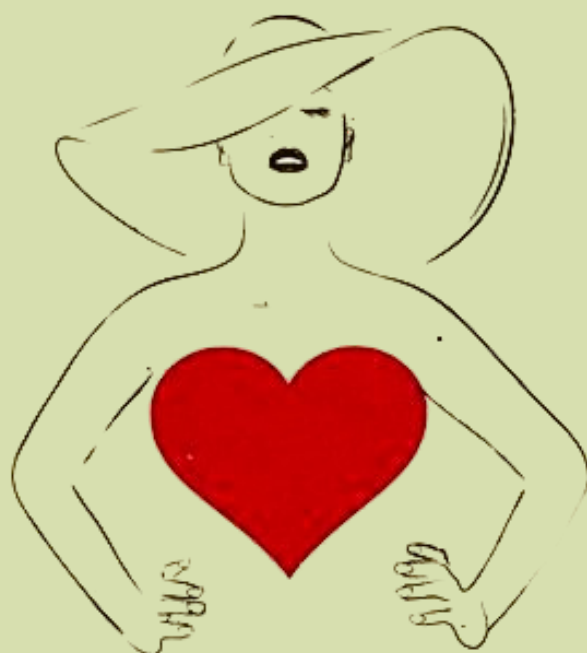
*"Coquetel plus sec sur des
notes de noisette & de cerise"*

/ Accompagné de son son mix Musical
by le Singe Events (voir QR Code) /

LA DUCHESSE DE RUBUS (13%) / 10E

GENTIANE SALERS 25%, EAU DE VIE
DE FRAMBOISE, BITTERS RHUBARBE
CITRON, SUCRE, BLANC D'OEUF &
TONIC PREMIUM À L'HIBISCUS

"Fruité, floral & belle amertume"



POSTCARD FROM CARIBBEAN (12%) / 11E

ST RAPHAEL AMBRÉ, FRUIT DE LA
PASSION & LIQUEUR DE
PASSION, PLANTATION DARK RHUM,
ÉCUME DE CRÈME, LIME & FLOAT
DE GINGER BEER THREE CENTS

"Fruité, gourmand & onctueux"





SICILIAN SMASH (13%) / 10E

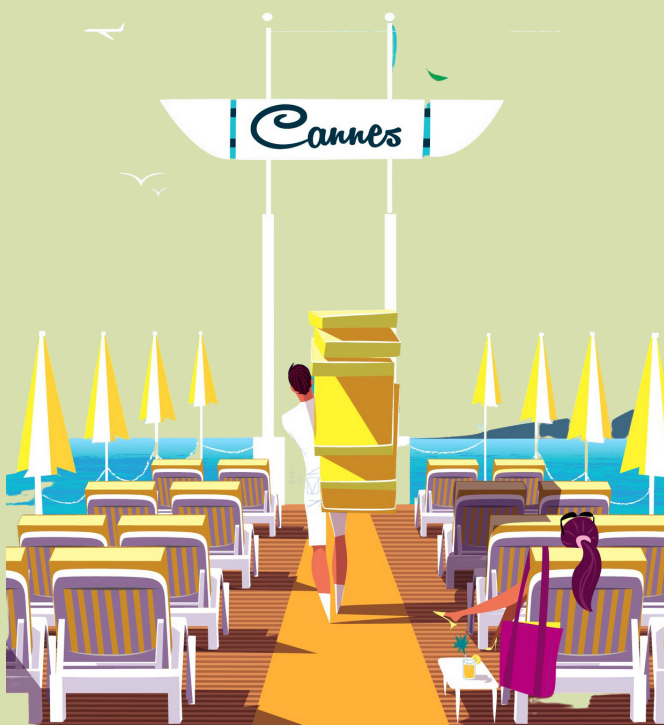
LIQUEUR DE PETITE VERVEINE DU PUY
LIMONCELLO BIO LACHANENCHE DE LA
VALLÉE DE L'UBAYE, VERMOUTH DOLIN
DRY INFUSÉ AUX BAIES DE TIMUR,
GIN BOMBAY DRY, SIROP DE VERVEINE
PAGÈS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON

"Frais, acidulé & végétal"

L'ANANA BOMB (12%) / 11E

RIVESALTES AMBRÉ 6ANS, SOUPÇON DE
LIQUEUR DE CAFÉ INFUSÉ EN COLD BREW
COGNAC VS, VERJUS BIO DU PÉRIGORD
BITTER GALANGA & ALLONGÉ DE "VIN"
D'ANANAS PÉTILLANT (6.5%)

*"Doux, aromatique sur un final
d'ananas rôti torréfié"*



PERFECT MED... (13%) / 10E

APÉRITIF À L'OLIVE DISTILLÉE,
NOILLY PRAT EXTRA DRY INFUSÉ À LA
SALICORNE, LIQUEUR DE BERGAMOTE
ITALICUS, VERJUS DU PÉRIGORD BIO,
TRAITS D'ABSINTHE GLAÇONS RINCÉS
AU RINQUINQUIN À LA PÊCHE BIO

*"Doux parfum du Sud, aromatique &
pointe minérale"*

GIN TONICS

GIN TONERIA



SERVI EN 5CL

LACHANENCHE BIO (France / 40%) <i>"Floral, genièvre, épices"</i>	11.E
LA REPUBLICA "ANDINA" (Bolivie / 42%) <i>"Épices, piment, agrumes"</i>	11.E
GIN MARE (Espagne / 42.7%) <i>"Thym, romarin, arbequina"</i>	12.E
APOSTOLES MATE GIN (Argentine / 40%) <i>"Menthe, eucalyptus, yerba maté"</i>	12.E
CHRISTIAN DROUIN (France / 42%) <i>"Pomme, gingembre"</i>	12.E
OPHIR (Angleterre / 40%) <i>"Épices d'Orient"</i>	12.E
POLI MARCONI (Italie / 46%) <i>"Pin, cardamome, raisin muscat"</i>	13.E

TONICS

THREE CENTS

"Agrumes, douce amertume"

GASCO DRY

"Moins sucré"

LONDON ESSENCE

"Fleur de sureau et orange"

SCHWEPPE'S PINK PEPPER

"Baies roses"

ARCHIBALD BIO (+0.5E)

"Genièvre & gentiane"

RHUMS

RHUMERIE SAUVAGE



SERVI EN 5CL

OLD FASHIONED

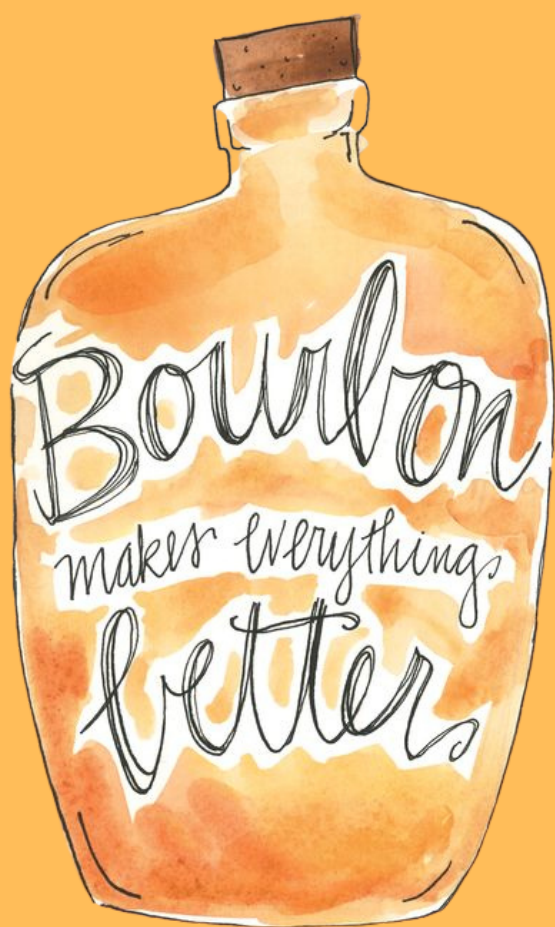
SERVI EN 6CL + 1E

"Spiritueux au choix, bitters aromatique, pointe de sucre, monté sur glace & zest d'orange"

KUNA AGED RON (Panama / 40%) <i>"Belle rondeur, fruits secs"</i>	10.E
COLOMA 8ANS (Colombie / 40%) <i>"Fruits secs, café torréfié"</i>	11.E
MC EXPLORER PORT FINISH (Blend des Caraïbes / 43.5% / 2009) <i>"Fruité, doux, sucre flambé"</i>	12.E
DOS MADERAS 5+5PX (Barbades & Guyana / 40%) <i>"Gras, fruité, épices"</i>	12.E
TROIS RIVIÈRES MILLÉSIMÉ (Martinique / 42% / assemblage de Millésimes 1999-2000-2009) <i>"Fruits macérés, zest"</i>	13.E
HAMPDEN (Jamaïque / 46%) <i>"Intense, épicé (poivre rouge)"</i>	13.E
SANTA TERESA (Vénézuéla / 40%) <i>"Gourmand, chocolat, belle rondeur"</i>	13.E
BOTRAN HORS D'ÂGE (Guatemala / 55%) <i>"Miel, fruité"</i>	13.E
COLOMA SINGLE CASK 2006 (Colombie / 50.3%) <i>"Café torréfié, boisé, intense"</i>	14.E
ZACAPA EDITION NEGRA (Guatemala / 43%) <i>"Notes fumées, boisées, chocolat"</i>	14.E
ANGOSTURA 1787 15ANS (Trinidad & Tobago / 40%) <i>"Boisé, toffee, pruneaux"</i>	15.E

WHISKYS BOURBONS

CIGAR ROOM



SERVI EN 5CL

OLD FASHIONED

SERVI EN 6CL + 1E

"Spiritueux au choix, bitters aromatique, pointe de sucre, monté sur glace & zest d'orange"

MONKEY SHOULDER	10.E
(Ecosse / Speyside / 40%)	
<i>"Triple malts, miel, cannelle"</i>	
ROZELIEURES	11.E
(France / 40%)	
<i>"Légèrement tourbé, céréales"</i>	
COAL ILA 12ANS	12.E
(Ecosse / Islay / 43%)	
<i>"Iodé, fumé, fruits secs"</i>	
TALISKER 10ANS	12.E
(Ecosse / Isle of Skye / 45.8%)	
<i>"Très tourbé, pointe fumée"</i>	
GLENLIVET 15ANS FRENCH OAK	15.E
(Ecosse / Speyside / 40%)	
<i>"Fruité, épices"</i>	
KUJIRA 8ANS	16.E
(Japon / 43%)	
<i>"Base de riz & koji, doux, épices"</i>	
LOT 40 RYE	11.E
(Canada / 40%)	
<i>"Céréales, compotée de pommes"</i>	
BULLEIT BOURBON	10.E
(USA / 40%)	
<i>"Toasté, doux"</i>	
WOODFORD DBL OAK	12.E
(USA / 43.2%)	
<i>"Plus marqué sur le bois, souple"</i>	
SMOOTH AMBLER	13.E
(USA / Contradiction / 50%)	
<i>"Assemblage blé & seigle, épices"</i>	
JOURNEYMAN BOURBON BIO	14.E
(USA / 45%)	
<i>"Vanille crémeuse, malt, tabac"</i>	

≡ "BISTRO SAUVAGE" ≡

BIERES

BLANCHE DU HAINAUT 5.E

"Brasserie Dupont" / BIO
Belgique / 25cl(5.5%)

SPACE GARDEN 5.50E

"Orbital" / Hazy Pale Ale
France / 33cl(5%)

HUBSTER URBAN BEER 5.50E

"Up Town" / Lager
Fr-Belg / 33cl(5%)

DIFFUSE NEIPA 6.E

"La Furieuse"
France / 33cl(4.5%)

SPECIALITEES

CIDRE BRUT BIO 6.E

"Fils de Pomme"
France / 33cl(5.5%)

POIRÉ BIO 6.E

"Fils de Pomme"
France / 33cl(4.5%)

PÉTILLANT À L'ANANAS 6.50E

"LaNana"
La Réunion / 25cl(6.5%)
*Délicat parfum d'ananas
rôtie, peu sucré, minéral*

SAKÉ DRY PÉTILLANT 8.50E

"Mio" sparkling Junmai
Japon / 30cl(5%)
*Légèrement sucré, floral
notes de poires et de raisins*

VINS

COTEAUX DU GIER 6.E

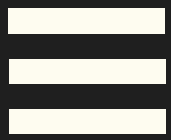
France / 2018 / 13cl(13%)
Biodynamie, Loire (rouge)

ARAUCANO CHARDONNAY 6.E

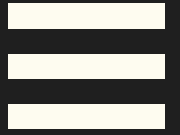
Chili / 2018 / 13cl(13.5%)

"Prix nets et service inclus"

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



"SANS ALCOOLS"



SOFTS

JUS DE FRUITS 6.E

"Alain Milliat" / 33cl
Tomate, raisin sauvignon,
abricot, orange, rhubarbe

TONICS

"Three Cents, Gasco dry 4.E
Archibald BIO / 20cl 5.E

TONICS AROMATIQUES 4.50E

"Schweppes Matcha
Schweppes Hibiscus" / 20cl

SODAS THREE CENTS 4.E

"Pamplemousses roses
Ginger beer" / 20cl

DELISCUS BIO 5.E

"Hibiscus blanc & verveine"
Produit local / 25cl

LIMONADE AU SUREAU 5.E

"Fentiman's" / 27.5cl

BOTANICAL COLA 4.E

"Fever Tree" / 20cl

MOCKTAILS

7.50E

FLORÉALE

Martini sans alcool "Floréale"
verjus du Périgord Bio, sauge
limonade à la fleur de sureau

SUMMER SPICED

Purée d'ananas, jus d'ananas & jus
de mangue A.Milliat, lime, thé vert
"summer fizz" aux épices, top de
ginger beer Three Cents

LA PASSION EN 20MM

Purée de fraise, citron, fruit de la
passion, écume de crème, jus de
pomme cox A.Milliat

EAUX

PERRIER / 33CL 4.E

MASTIQUA WATER / 33CL 4.50.E

"Eau gazeuse au mastiha"

EVIAN / 50CL 4.E

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA
SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS



Sauvage

3 RUE MONTESQUIEU
69007 LYON
04.37.29.23.79

DERNIER SERVICE 30 MIN AVANT L'HEURE DE FERMETURE

www.sauvage-bar.fr

www.facebook.com/espritsauvagelyon/
www.facebook.com/aperostudioevents/



READY TO DRINK
APÉRO STUDIO

SWEET, STRONG, SOUR & SOUND