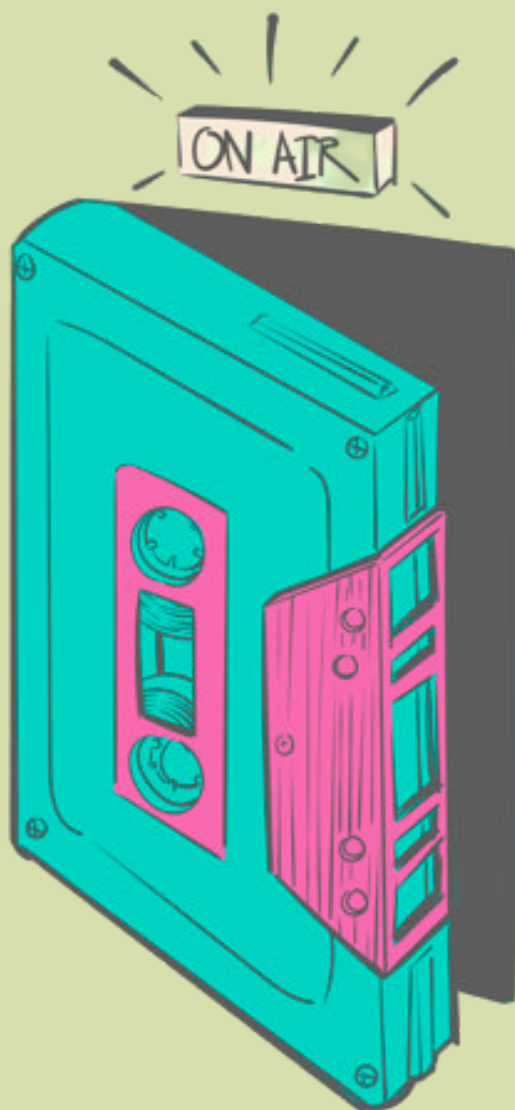


Sauvage



"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



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

TAPAS DU JARDIN

PLANCHE CRÉTOISE / 15E

Duo d'antispasti, olives & crème d'olives Kalamata "Maison Kalios" Tzaziki à la menthe et concombre tomates cerises, gréssins Crétois aux 7 céréales / 300gr

TRILOGIE DE MÉZZÉS SUPER PRODUCTEUR* / 14E

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 / 180gr

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

"Sauce chocolat & sirop d'érable"



"TOM" SELECT (13%) / 10E

SELECT APÉRITIVO, AQUAVIT,
CITRON, LIQUEUR DE FENOUILLETTE
LIQUEUR DE MARASQUIN, 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) /

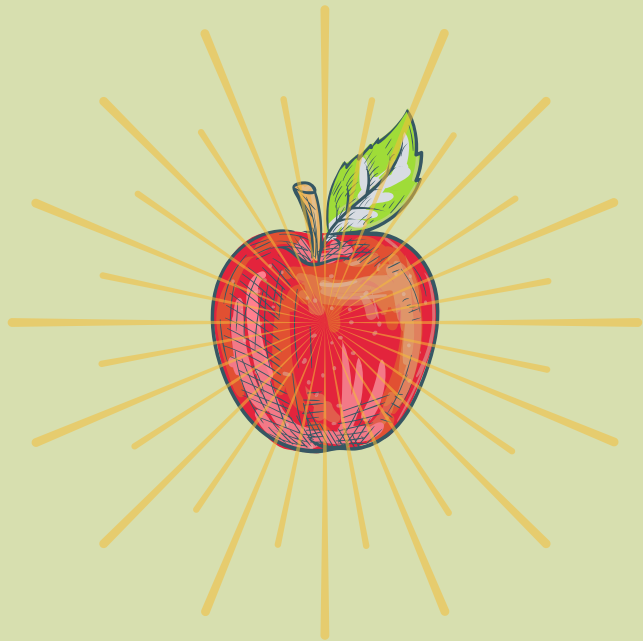


JUNGLE MULE (9%) / 10E

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 (EDV 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"*



GENTLEMAN DRAPER (20%) / 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 & amer"



POSTCARD FROM CARIBBEAN (12%) / 11E

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

"Fruité, gourmand & onctueux"





SICILIAN SMASH (14%) / 10E

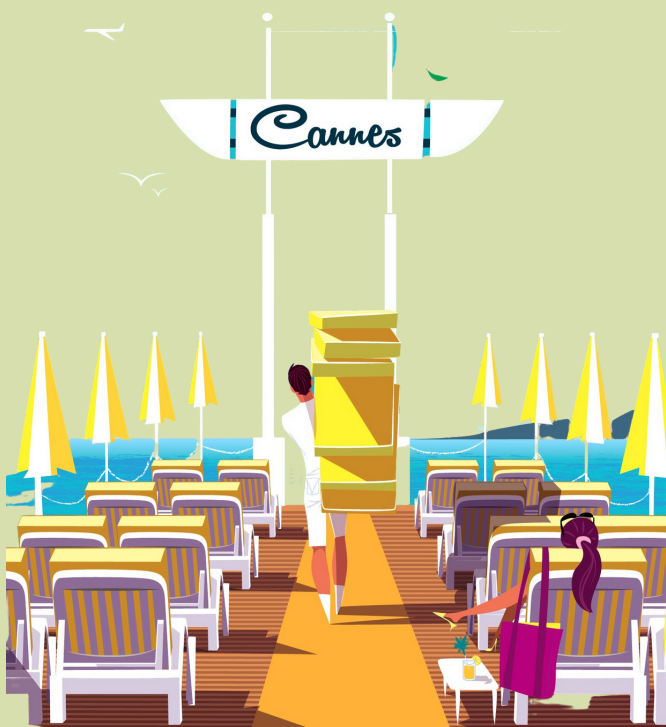
LIQUEUR DE PETITE VERVEINE,
LIMONCELLO BIO LACHANENCHE DE LA
VALLÉE DE L'UBAYE, VERMOUTH DOLIN
DRY INFUSÉ AUX BAIES DE TIMUR,
GIN BOMBAY DRY, SIROP DE VERVEINE
PAGÈS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON

"Frais, acidulé & végétal"

LANANA BOMB (12%) / 11E

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

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



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

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

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

GIN TONICS

GINTONERIA



SERVI EN 5CL

LACHANENCHE BIO	11.E
(France / 40%)	
<i>"Floral, genièvre, épices"</i>	
CHRISTIAN DROUIN	12.E
(France / 42%)	
<i>"Pomme, gingembre"</i>	
GIN MARE	12.E
(Espagne / 42.7%)	
<i>"Thym, romarin, arbequina"</i>	
ROKU SUNTORY GIN	12.E
(Japon / 47%)	
<i>"Thé vert, yuzu, fleur de cerisier"</i>	
POLI MARCONI	13.E
(Italie / 46%)	
<i>"Pin, cardamome, raisin muscat"</i>	
VOR GIN	13.E
(Islande / 47%)	
<i>"Céréale, herbacé, botanique bio"</i>	
VL 92	13.E
(Hollande / 41.7%)	
<i>"Coriandre, agrumes"</i>	

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 10.E

(Panama / 40%)

"Belle rondeur, fruits secs"

COLOMA 8ANS 11.E

(Colombie / 40%)

"Fruits secs, café torréfié"

MC EXPLORER PORT FINISH 12.E

(Blend des Caraïbes / 43.5% / 2009)

"Fruité, doux, sucre flambé"

DOS MADERAS 5+5PX 12.E

(Barbades & Guyana / 40%)

"Gras, fruité, épices"

TROIS RIVIÈRES MILLÉSIMÉ 13.E

(Martinique / 42% / assemblage de
Millésimes 1999-2000-2009)

"Fruits macérés, zest"

HAMPDEN 13.E

(Jamaïque / 46%)

"Intense, épicé (poivre rouge)"

SANTA TERESA 13.E

(Vénézuëla / 40%)

"Gourmand, chocolat, belle rondeur"

BOTRAN HORS D'ÂGE 13.E

(Guatemala / 55%)

"Miel, fruité"

COLOMA SINGLE CASK 2006 14.E

(Colombie / 50.3%)

"Café torréfié, boisé, intense"

ZACAPA EDITION NEGRA 14.E

(Guatemala / 43%)

"Notes fumées, boisées, chocolat"

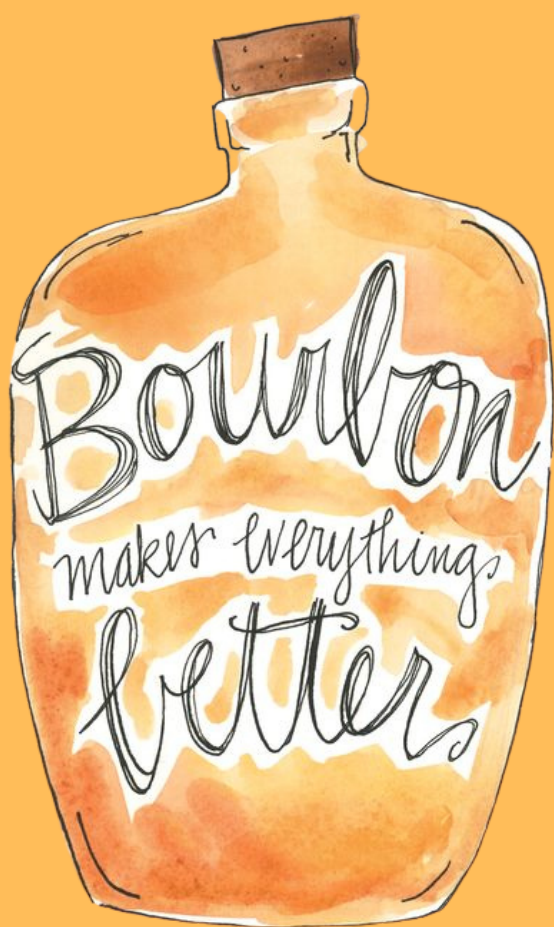
ANGOSTURA 1787 15ANS 15.E

(Trinité & Tobago / 40%)

"Boisé, toffee, pruneaux"

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%)

"Triple malts, miel, cannelle"

ROZELIEURES 11.E

(France / 40%)

"Légèrement tourbé, céréales"

COAL ILA 12ANS 12.E

(Ecosse / Islay / 43%)

"Iodé, fumé, fruits secs"

TALISKER 12ANS 12.E

(Ecosse / Isle of Skye / 45.8%)

"Très tourbé, pointe fumée"

GLENLIVET 15ANS FRENCH OAK 15.E

(Ecosse / Speyside / 40%)

"Fruité, épices"

KUJIRA 8ANS 16.E

(Japon / 43%)

"Base de riz & koji, doux, épices"

LOT 40 RYE 11.E

(Canada / 40%)

"Céréales, compotée de pommes"

BULLEIT BOURBON 10.E

(USA / 40%)

"Toasté, doux"

WOODFORD DBL OAK 12.E

(USA / 43.2%)

"Plus marqué sur le bois, souple"

SMOOTH AMBLER 13.E

(USA / Contradiction / 50%)

"Assemblage blé & seigle, épices"

JOURNEYMAN BOURBON BIO 14.E

(USA / 45%)

"Vanille crémeuse, malt, tabac"

≡ "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

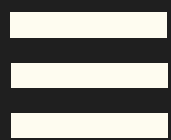
France / 2018 / 13cl(13%)
Biodynamie, Loire (rouge)

ARAUCANO CHARDONNAY 6.E

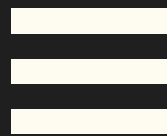
Chili / 2018 / 13cl(13.5%)

"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
A.Milliat, lime, purée de poivron
jaune, thé vert "summer fizz" aux
épices, ginger beer

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