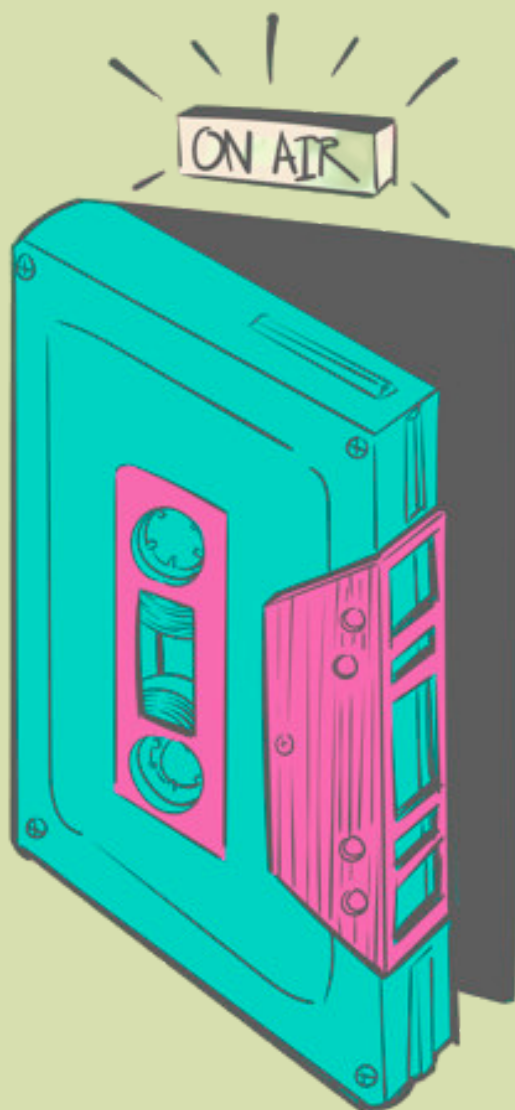


Sauvage



"COQUETELS MENU"



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

LES OFFRES HEUREUSES DU MOMENT



18h- 19h30

- 15% sur tous les Drinks

Offre Tapas du moment de 18h à 21h

*Tarama de cabillaud à la truffe
8 Euros / 90gr / Maison Kaviari*

*Crème fine de basilic de Gênes AOP
et Parmesan
5 Euros / 70gr / Super Producteur*

TAPAS

SERVICE 18H-23H

TAPAS OMNIVORE

PLANCHE DU SAUVAGEON / 19E

Jambon cuit aux herbes, jambon cru 9 mois d'affinage, viande de grison, crottin de Chèvre, Reblochon AOP, Tomme de Savoie AOP / 400gr

RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE* / 11E

"Super Producteur" / 85gr

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

"Super Producteur" / 85gr

ASSORTIMENT GOURMAND / 3E

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

TAPAS DU JARDIN

PLANCHE DU JARDIN / 15E

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

CRÈME FINE DE BASILIC DE GÈNES AOP ET PARMESAN "SUPER PRODUCTEUR"* / 5E / 70GR

TARTARE DE PESTO ROUGE BIO AUX ALGUES / 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 / 8E

"Maison Kaviari" / 90gr

RILLETTES DE MERLUS AU PASTIS*/ 11E

"Super Producteur" / 90gr



LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE



*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
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"*

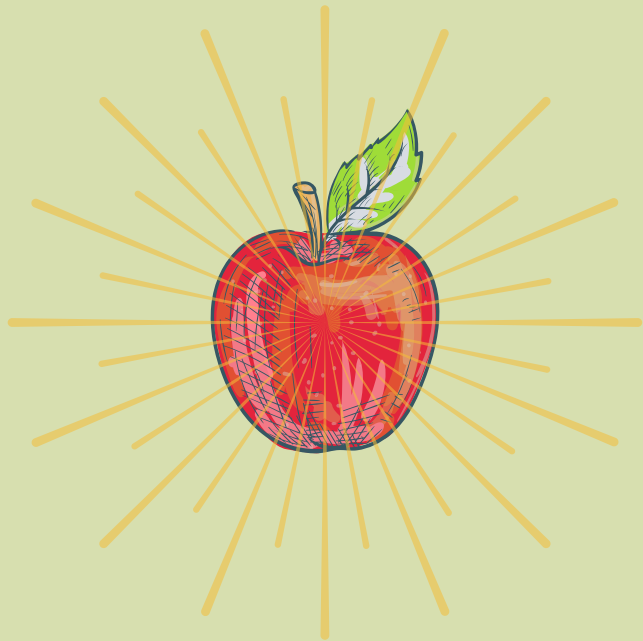
*/ Accompagné de son son mix Musical by
le Singe Events (voir QR Code) /*



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 (EAU DE VIE DE CIDRE)
"Frais, minéral & pointe végétale"
/2ND PLACE AU CALVADOS DROUIN HIGHBALL
CONTEST 2019/

PIMP MY SPRITZ (10%) / 9E

BITTER BELLECOUR AUX NOTES DE
MANDARINE, XÉRÈS MANZANILLA, SOCCHU
INFUSÉ AUX FEUILLES DE PANDAN, ORANGE
BITTERS & ALLONGÉ DE BITTER SODA
APERITIVO (SANS ALCOOL), CITRON
*"Légère amertume aux notes d'agrumes
et pointe de noisette pour notre
version du Spritz façon 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"*



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"*



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"*



GENTLEMAN DRAPER (18%) / 9E



QUINA MAURIN, XÉRÈS OLOROSSO
BOURBON BULLEIT

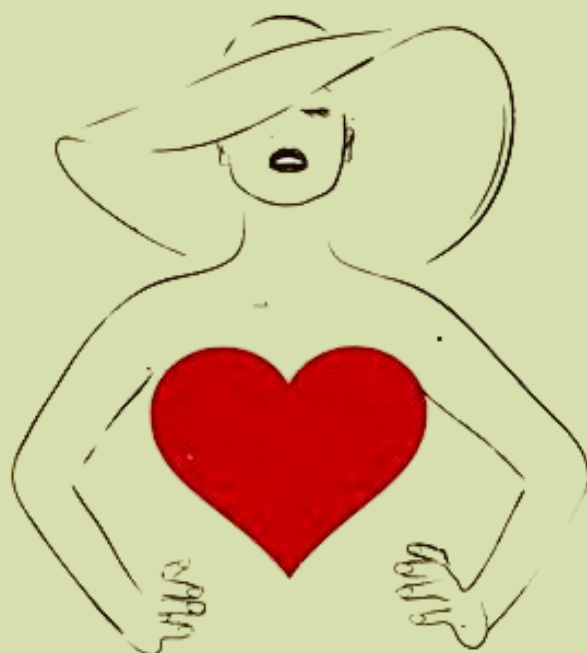
*"Coquetel plus sec sur des
notes de noisette & de cerise"*

/ 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 CRÊME, LIME & FLOAT
DE GINGER BEER THREE CENTS

"Fruité, gourmand & onctueux"



COQUETELS

DIY



Do it yourself

Le bar est à toi: choisis tes ingrédients suivant tes goûts, pour créer ton Cocktail classique à ta guise !

Americano(1917) 8e

Bitter, vermouth rouge (pointe d'eau gazeuse suivant désir)

Negroni(1919)/ twist 9e

Negroni: Bitter, vermouth rouge, gin
Twist: spiritueux divers au choix

Hanky Panky(1925) 9e

Vermouth rouge, gin, soupçon de Fernet Branca

Les Gins & Spiritueux

Gin Bombay dry

La Republica Andina / épices, agrumes + 1e

Apostoles / menthe, yerba maté + 1e

Poli 46 / pin, raisins muscat + 1e

VL 92 gin / coriandre, agrumes + 1.5e

Vor / céréales, botanique bio + 1.5e

CLASSIC NEGRONI TWIST:

Bourbon = Boulevardier / + 1e

Tequila reposado = Rosita + 1.5e

Mezcal = Oaxacan Negroni / + 1.5e

Les Bitters

Martini Riserva / rond, agrumes

Campari / amertume franche

Select / doux, botanique, légère amertume

Dolin de Chambéry / floral, légère amertume

Berto / agrumes, épices, gentiane

Liquore delle Sirene / fruité, épices + 0.5e

Nardini bitter / agrumes, herbacé + 1e

Argala / gentiane, hibiscus + 1.5e

Gran Classico / fruité, miel, végétal + 1.5e

Marka (vieilli en fût) / épices, boisé + 2e

Les Vermouths

Martini Rubino Riserva / boisé, végétal

Punt e Mes / herbacé, amer

Dolin de Chambéry / fruité, épices, doux

La Quintinye Royal / vanille, épices + 0.5e

Mancino / boisé, épicé + 0.5e

Lustau tinto / fruits mûrs, noisette + 0.5e

Antica Formula / vanille, clou de girofle + 1e

Del Professor / fruits confits, orange + 1e

Cocchi Storico / doux, cacao, noix + 1e

Martini Gran Lusso / épices, boisé + 1.5e

Mancino Chinato / boisé, quinine + 2e

Alata / sec, fruits noirs, cerise + 2e



© 2019 - Tous droits réservés

You are the best !

GIN TONICS

GINTONERIA



SERVI EN 5CL

LACHANENCHE BIO 11.E

(France / 40%)

"Floral, genièvre, épices"

LA REPUBLICA "ANDINA" 11.E

(Bolivie / 42%)

"Épices, piment, agrumes"

GIN MARE 12.E

(Espagne / 42.7%)

"Thym, romarin, arbequina"

APOSTOLES MATE GIN 12.E

(Argentine / 40%)

"Menthe, eucalyptus, yerba maté"

CHRISTIAN DROUIN 12.E

(France / 42%)

"Pomme, gingembre"

OPHIR 12.E

(Angleterre / 40%)

"Épices d'Orient"

POLI MARCONI 13.E

(Italie / 46%)

"Pin, cardamome, raisin muscat"

TONICS

THREE CENTS

"Agrumes, douce amertume"

GASCO DRY

"Moins sucré"

LONDON ESSENCE

"Fleur de sureau et orange"

SCHWEPES 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"

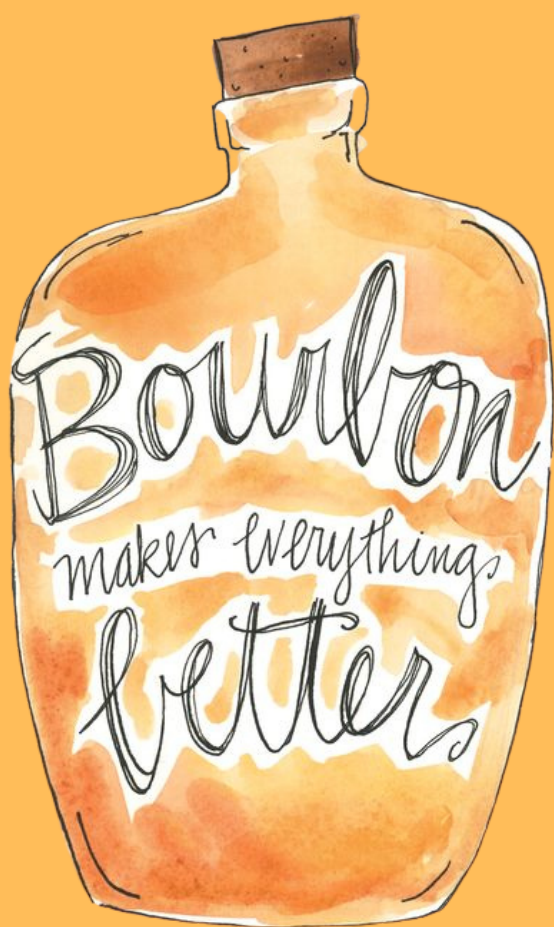
ANGOSTURA 1787 15ANS 15.E

(Trinidad & 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 10ANS 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"

SMOOTH AMBLER OLD SCOUT 12.E

(USA / American Whiskey / 49.5%)

"Chêne grillé, chocolat noir, fumé"

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%)

PERONI 5.E

Pale Lager
Italie / 33cl(5.1%)

SPACE GARDEN 5.50E

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

SPECIALITEES

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

MOULIN À VENT AOP 6.E GAUTHIER

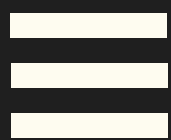
France / 2018 / 13cl(13%)

ARAUCANO CHARDONNAY 6.E

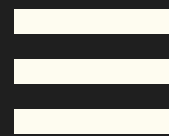
Chili / 2018 / 13cl(13.5%)

"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