

# Sauvage



CARTE N° 8 / MAI 21

# TAPAS

SERVICE 18H-22H

## TAPAS DU BOUCHER

### 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

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD OUEST\* IGP / 20E

"Super Producteur" et son chutney de figes / 120gr (3/4pers)

### RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE\* / 10E

"Super Producteur" / 85gr

### TERRINE DE PORC BIO DES LANDES AU POIVRE NOIR\*/ 10E

"Super Producteur" / 85gr



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

## TAPAS DU JARDIN

### TRILOGIE DE MEZZÉS SUPER PRODUCTEUR\* / 180GR / 14E

Crème fine Bio d'olives noires, crème fine Bio de pois chiches au cumin et citron, crème fine de basilic de Gênes AOP et Parmesan

### DIPS DE CRUDITÉS AU FROMAGE FRAIS / 150GR / 8E

Tomates cerises, duo de carottes, concombres, sauce au fromage frais à la ciboulette et accompagnés d'olives Kalamata "Maison Kalios"

### PANIER DE PATATES DOUCES RÔTIES / 250GR / 9E

Épices Cajuns, fumée mesquite façon New Orleans, sauce au fromage frais au poivre Timut et à la ciboulette

## TAPAS DE LA MER

### RILLETTES DE HOMARD EUROPEEN / 13E

"Maison Kaviari" / 90gr

### TARAMA DE CABILLAUD À LA TRUFFE D'ÉTÉ / 11E

"Maison Kaviari" / 90gr

### RILLETTES DE MERLUS AU PASTIS\* / 9E

"Super Producteur" / 90gr

### PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE / 7.5E

"Maison Kaviari" / 120gr



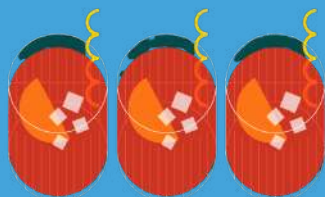
LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE

### GAUFRES DE LIÈGES / 7E

"Duo de sauces sucrées"



# LES APERITIFS



## APÉRITIVO RAFFINÉ

### Quinquinas (6cl)

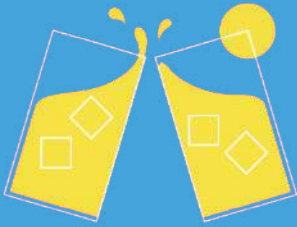
<b>Byrrh Grd Quinquina</b>	6.00 €
<i>Epices et rond en bouche (18 %)</i>	
<b>Byrrh Rare Assemblage</b>	8.00 €
<i>Chocolat, fruits secs, belle douceur (17 %)</i>	
<b>Bonal</b>	5.00 €
<i>Herbacé, gentiane (16 %)</i>	
<b>Cap Corse Mattei blanc</b>	6.00 €
<i>Cédrat, subtile amertume (15 %)</i>	
<b>Cap Corse Grd Réserve</b>	7.00 €
<i>Cédrat, plus marqué par la quinine (17 %)</i>	
<b>Capéritif</b>	7.00 €
<i>Doux amer, rooibos, agrumes (16.5 %)</i>	
<b>Quina Maurin</b>	5.00 €
<i>Amande douce, cerise (16 %)</i>	
<b>St Raphaël ambré</b>	6.00 €
<i>Cacao, vanille, belle douceur (16 %)</i>	
<b>Kina l'Aéro d'Or</b>	8.00 €
<i>Floral, épices, belle amertume en final (18 %)</i>	

### Apéritifs divers (6cl)

<b>Cuvée Jean Lillet rouge*</b>	8.00 €
<i>Suave et fruits mûrs / * 2010 (17 %)</i>	
<b>Cuvée Jean Lillet blanc*</b>	8.00 €
<i>Fruité et moelleux / * 2010 (17 %)</i>	
<b>Oli'Tchin Manguin</b>	6.00 €
<i>Apéritif à l'olives de Hautes Provençes (18 %)</i>	
<b>Rinquinquin Bio</b>	6.00 €
<i>Pêche, très frais et doux en bouche (15 %)</i>	
<b>Pastis Provençal Manguin</b>	5.00 €
<i>Thym, vanille, épices, subtil /4cl (45 %)</i>	

### Vermouths (6cl)

<b>Martini Rubino Riserva</b>	6.00 €
<i>Boisé, végétal, bois de santal (18 %)</i>	
<b>Martini Ambrato Riserva</b>	6.00 €
<i>Camomille, miel (18 %)</i>	
<b>Martini Gran Lusso</b>	8.00 €
<i>Complexe et épicé, long vieillissement (16 %)</i>	
<b>Carpano Punt e Mes</b>	6.00 €
<i>Herbacé, très amer en bouche (16 %)</i>	
<b>Carpano Antica Formula</b>	8.00 €
<i>Vanille, clou de girofle, rond en bouche (16.5 %)</i>	
<b>Cocchi bianco "Americano"</b>	7.00 €
<i>Gentiane, agrumes, miel (16.5 %)</i>	
<b>Cocchi Storico</b>	8.00 €
<i>Doux, cacao (16.5 %)</i>	
<b>Del Professor Rosso/Bianco</b>	7.00 €
<i>Torréfié, fruits confits / Herbacé, fruité (18 %)</i>	
<b>Dolin de Chambéry Blanc</b>	5.00 €
<i>Floral, pêche, doux (16 %)</i>	
<b>Dolin de Chambéry Rouge</b>	5.00 €
<i>Doux, fruité, épices (16 %)</i>	
<b>Dolin Chambéryzette</b>	6.00 €
<i>Doux et fruité sur des notes de fraise (16 %)</i>	
<b>La Quintynie Royal Rouge</b>	6.00 €
<i>Epices, vanille amère, caramélisé (16.5 %)</i>	
<b>Mancino Rosso/Bianco</b>	6.00 €
<i>Plantes, épices / Cardamome, agrumes (16 %)</i>	
<b>Noilly Prat Ambré</b>	6.00 €
<i>Cannelle, rond et doux (16 %)</i>	
<b>Otto's Athens Vermouth</b>	7.00 €
<i>Doux, pétales de roses, origan (17 %)</i>	



# LES APERITIFS

## APÉRITIVO RAFFINÉ

### Vins Mutés et Portos (6cl)

<b>Banyul's Grand Cru 2007</b>	7.00 €
<i>Figue, fruits mûrs (16 %)</i>	
<b>Pineau des Charentes vieux</b>	8.00 €
<i>Fruits secs, cannelle, vanille / *10 ans (17 %)</i>	
<b>Rivesaltes extra vieux</b>	8.00 €
<i>Figue, noix / *18 ans (20 %)</i>	
<b>Porto blanc Churchills</b>	9.00 €
<i>Noix, fruits caramélisés / *10 ans (20 %)</i>	
<b>Porto Graham's 10 ans</b>	9.00 €
<i>Noix, figue (20 %)</i>	
<b>Porto Graham's 20 ans</b>	12.00 €
<i>Fruits mûrs (20 %)</i>	
<b>Porto Graham's 30 ans</b>	16.00 €
<i>Riche et soyeux, fruits secs, miel (20 %)</i>	
<b>Xérès Oloroso</b>	7.00 €
<i>Sec en bouche sur des notes de noisette (18,5 %)</i>	
<b>Xérès Pedro Ximenez</b>	8.00 €
<i>Suave et gourmand en bouche, pruneaux (17 %)</i>	

### Gentianes (6cl)

<b>Salers 16% / 20%</b>	6.00 €
<i>Amertume franche et fraîche / + intense</i>	
<b>Salers 25%</b>	7.00 €
<i>Fruité aux notes de framboise, amertume douce</i>	
<b>Gentiane de Lure</b>	6.00 €
<i>Fraîche en bouche, oranges (16 %)</i>	
<b>Gentiane "La Jeannette"</b>	8.00 €
<i>Fraîche, agrumes, pêches de vignes (30 %)</i>	
<b>Suze saveurs d'Autrefois</b>	7.00 €
<i>Gentiane plus franche, ronde (20 %) * Rare</i>	

### Bitters et Amaros (6cl)

<b>Martini Bitter Riserva</b>	6.00 €
<i>Belle amertume, rond, agrumes (28,5 %)</i>	
<b>Campari</b>	6.00 €
<i>Amertume franche (25 %)</i>	
<b>Nardini Bitter</b>	7.00 €
<i>Herbacé, agrumes, anis (24 %)</i>	
<b>Grand Classico Bitter</b>	8.00 €
<i>Belle amertume, fruitée, miel, orange (28 %)</i>	
<b>Bitter Delle Sirene</b>	7.00 €
<i>Herbacé, floral, gentiane, vanille (23 %)</i>	
<b>Walcher Bitter BIO</b>	7.00 €
<i>Camomille, gentiane, amertume sèche (25 %)</i>	
<hr/>	
<b>Braulio</b>	7.00 €
<i>Herbacé et très amer (21 %)</i>	
<b>Amaro Montenegro</b>	7.00 €
<i>Fin, doux et fruité (23 %)</i>	
<b>Nardini Amaro</b>	8.00 €
<i>Epicé, menthe poivrée (31 %)</i>	
<b>Nardini Rabarbaro</b>	7.00 €
<i>Rhubarbe caramélisée, rond &amp; gourmand (19 %)</i>	
<b>Amaro Stambecco</b>	8.00 €
<i>Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)</i>	



Accompagnement Softs: + 2 euros



## SICILIAN SMASH (13.5%) / 10E

*Liqueur de petite verveine du Puy, limoncello Bio de la vallée de l'Ubaye, vermouth Dolin dry infusé aux baies de Timur, vodka, sirop de verveine, menthe, citron*

*"Frais, acidulé et végétal"*



**GASCO TOUR**  
(11%) / 8E

*Bitter Bellecour, Campari, bitters lime, citron  
soda a pritivo Gasco   la carotte noire, Prosecco*

*"Notre SPRITZ aux notes subtiles de mandarines et de carottes"*



"TOM" SELECT  
(15%) / 10E

*Bitter Select apéritivo, aquavit Finlandaise  
liqueur de fenouillette, liqueur de marasquin  
jus de citron, bitters Peychaud*

*"Amer et acidulé sur une légère pointe anisée et cerise Maraska"*



L'ANANA BOMB  
(11.5%) / 11E

*Rivesaltes ambré 6 ans, soupçon de liqueur de café  
infusé en cold brew, cognac Martell VSOP, verjus bio,  
bitters galanga, allongé d'ananas pétillant "l'AnaNa" (6.5%)*

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





## PARFAIT THYMING (15%) / 11E

*Rinquiquin à la pêche, liqueur de thym, gin  
sirop de romarin - sarriette "Maison"  
relish, bitters Méditerranéen, lime  
& verre rincé au pastis provençal H. Bardouin*

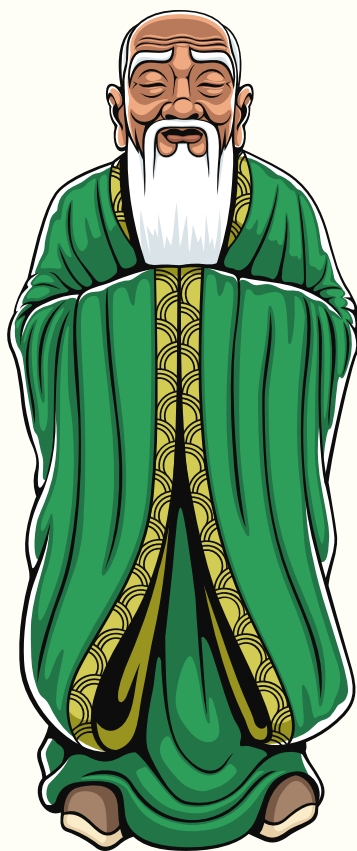
*"La Provence dans ta bouche ! Délicat & aromatique"*



**PIMP MY LIPS**  
**(10.5%) / 10E**

*Vermouth Chambéryzette à la fraise, vermouth Otto's  
aux pétales de roses, apéritif à l'olive distillée Manguin  
eau de vie de figue (boukha), blanc d'oeuf  
citron & allongé de Cerdon du Bugey AOC S. Bigot (8%)*

*"Doux, subtil, minéral & fruité sur des notes de fruits rouges"*



PÈRES SWIZZLE  
(13%) / 11E



*Dolin blanc de Chambéry, Chartreuse verte, lime, purée  
d'ananas, liqueur d'ananas rôtie, Bacardi cuatro, galanga  
allongé de tonic premium au thé matcha*

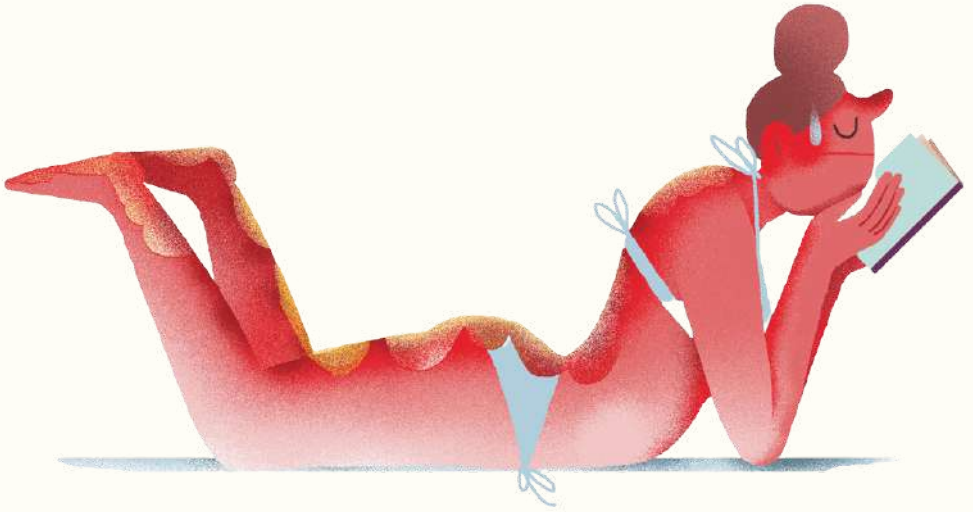
*"Fruité et herbacé sur une subtile pointe d'amertume"*



## BBQ À LA MONSIEUR (21%) / 12E

*Vermouth Antica Formula, Martini Rubino Riserva  
Bonal, bitters rabarbaro Sirene  
bourbon Bulleit & verre rincé à la fumée liquide  
/ servi avec sa tranche de bacon fumée /*

*"Coquetel sec à la pointe fumée sur une délicate note d'épices"*



**FRENCH TRANSAT**  
(14.5%) / 10E

*Aperol infusé à la verveine  
gentiane Salers 25% aux notes de framboises  
Calvados Sélection & Blanche de Normandie C.Drouin  
verjus bio, jus de rhubarbe A.Milliat, gingembre*

*"Fruité, doux & rafraîchissant sur une douce amertume"*



## INDIAN GINGER BYRRH (12%) / 11E

*Byrrh grand quinquina, liqueur de kümmel  
Bombay dry gin, sirop de curry "Maison"  
lime, bitters Angostura & bitters curry  
allongé de ginger beer Three Cents*

*"Un "Mule" esprit Tandoori aux douces épices du Rajashtan"*

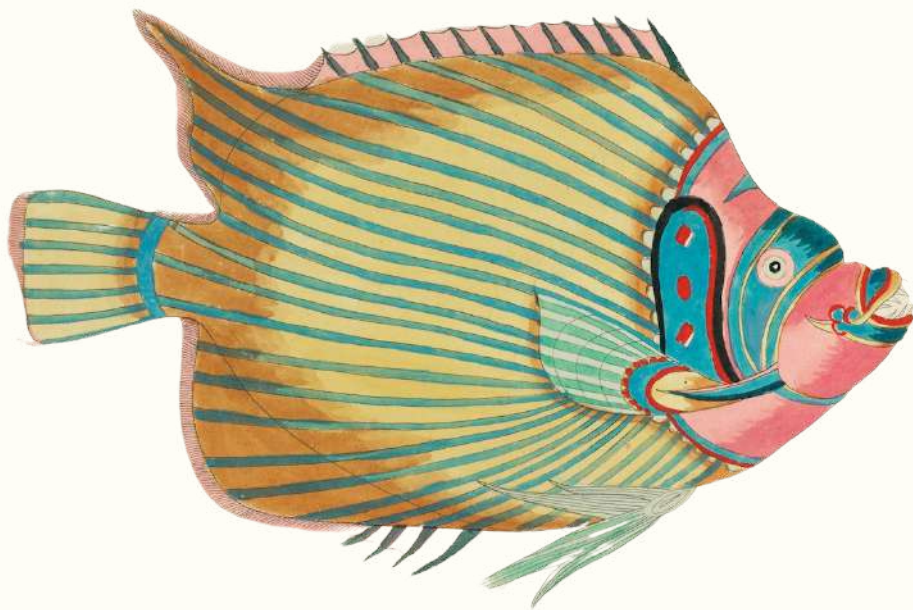


## LE ROYAUME DE YAMATO (12.5%) / 10E

*Saké Junmai "Bijito", Noilly Prat dry infusé à la salicorne  
liqueur de yuzu, umeshu (vin de prune du japon)  
liqueur Bénédictine, verjus bio, trait d'absinthe*

*"Délicat parfum de yuzu et de prune sur une pointe florale et marine"*



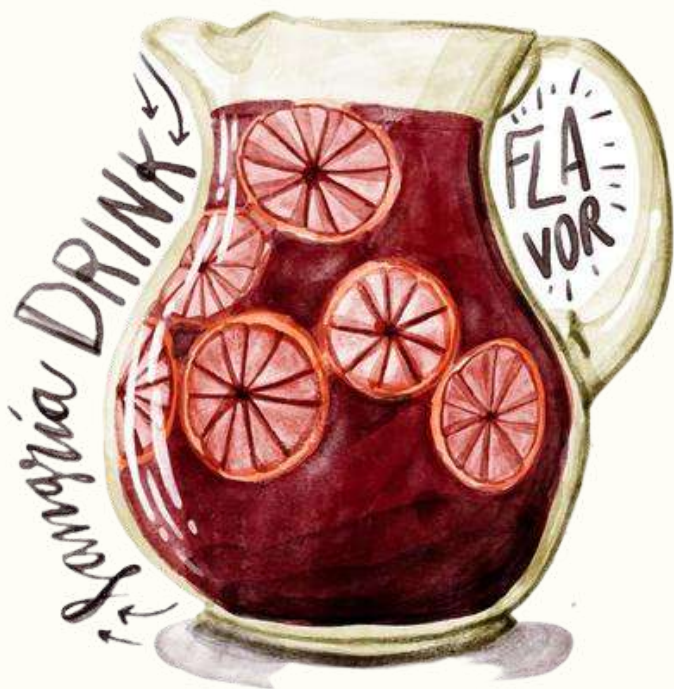


**SEXY FISH**  
**(10%) / 10E**

*lillet rosé, demi fruit de la passion, lime  
eau de vie de fleur de bière, sirop de safran Crozet  
allongé de soda aux pamplemousses roses Three Cents*

*"Rafraîchissant, doux aux fruits exotiques et agrumes"*





**CLEAR COBBLER**  
**(12%) / 10E**

*Maury rouge Bio Mas Amiel 2018, Ambassadeur, hydromel  
verjus, liqueur d'abricot du Roussillon, soupçon de mezcal  
pamplémousse pressé, (Méthode par clarification)*

*"Notre SANGRIA clarifié! Aromatique, soyeuse et pointe fumée"*



**ALOHA FROM HAWAII**

**"KU" MAI TAI**  
**(14%) / 11E**

*Montbazillac, amaretto Adriatico aux amandes toastées  
liqueur d'orange caramélisée China China, lime  
Tequila reposado, blanc d'oeuf, jus d'orange A. Milliat*

*"TIKI Time! Doux, fruité & aromatique"*



**COCO MYSTÈRE**  
**(16%) / 11E**

*St Raphaël Quina Ambré, liqueur de coco, liqueur à la fleur  
de sureau St Germain, apéritif à la truffe "Lou Rabasso"  
rhum Agricole Longueteau, lime*

*"Floral, au doux parfum de coco sur un final de cacao truffé"*



**NOMAD'S LAND**  
(12%) / 10E

*Lillet blanc, basilic Thaï, lime, sirop de sucre  
Grey Goose "la poire", liqueur de mastiha (sève)  
poivre noir de Kampot, lamelle de concombre, eau gazéifiée*

*"Rafraîchissant & aromatique façon Mojito Sauvage"*

# L'ATELIER COQUETELS

DIY



## Do it yourself

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

### Americano(1917)

Bitter, vermouth rouge (pointe d'eau gazeuse au choix)

8e

### Negroni(1919) & twist

Negroni: Bitter, vermouth rouge, gin

Twist: Spiritueux au choix

9e

### Hanky Panky(1925)

Vermouth rouge, gin, soupçon de Fernet Branca

9e

## Les Gins & Spiritueux

Gin Bombay dry

Filliers / agrumes, houblon + 1e

La Republica Andina / épices, agrumes + 1e

Lachananche bio / floral + 1e

Apostoles / menthe, yerba maté + 1e

Poli 46 / pin, raisins muscat + 1e

Vor Icelandic / céréales + 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 + 0.5e

Liquore delle Sirene / fruité, épices + 0.5e

Walcher bio / camomille, gentiane + 1e

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 rouges

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



# DR MARTINI

DIY

## *L'Atelier 007<sup>F</sup>*

Réveil l'espion qui est en toi: choisis tes ingrédients suivant tes goûts & envies pour créer ton **007<sup>F</sup>** Cocktail !

### Dry Martini l'Original(1904)

Bitter orange, part égale de Vermouth dry et de Gin ou Vodka,(au choix: zest de citron, olive ou cerise marasquin) 11e

### Vesper(1953)

Gin, Vodka Grey Goose  
Kina l'Aéro d'Or, zest de citron 12e

### Fino Martini

Xérés Manzanilla, Gin, zest de citron 11e

### Sakura Martini(2015)

Saké, Gin, liqueur de Marasquin 11e

## *Les Vermouths dry*

- Dolin de Chambéry / agrumes, végétal
- Noilly Prat dry / camomille, iris
- Noilly P. extra dry / fleurs blanches + 0.5e
- La Quintinye Royal / floral, agrumes + 0.5e
- Mancino / noix de muscade, agrumes + 1e
- Mulassano / plantes Alpines, agrumes + 1e
- Carlos Alberto / herbes sauvages + 1e
- Ramson / épices, floral + 1.5e
- Alata / végétal, agrumes + 2e

## *Les Gins*

- Filliers / agrumes, houblon, genièvre
- La Republica Andina / épices, agrumes
- Apostoles / menthe, yerba maté + 1e
- Ornabrak / végétal, agrumes, poivre + 1e
- Akayane / yuzu, matcha, poivre + 1.5e
- Gemblue / concombre, citron vert + 1.5e
- 44°N / rose, jasmin, agrumes + 2e

## *Les Vodkas*

- Grey Goose / ronde, bel équilibre + 1e
- Squadron 303 / moelleuse, briochée + 1e
- Sausage Tree / ortie, concombre + 1.5e
- Oli'Vodka Manguin / blé, olives + 2e
- Squadron fût de Calvados / pommes rôties + 2e



Shaken not  
Stirred!



# GIN S TONICS

GIN TONERIA / ( 5CL )

Filliers (46%) - Belgique / Agrumes, houblon, genièvre	11,00 €
Lachanenche Bio (40%) - France / Fleurs de sureau, agrumes	11,00 €
Ophir (42,5%) - Angleterre / Épices d'Orient	11,00 €
Tropical Porters (40%) - Ecosse / Fruits exotiques, poivre rose	12,00 €
Apostoles (40%) - Argentine / Menthe, yerba maté	12,00 €
Ornabrak (43%) - Irlande / Végétal (pin, verveine), agrumes, poivre rose	13,00 €
Akayane "Haru" (46%) - Japon / Thé matcha, yuzu, kombu, poivre Sansho	13,00 €
Gemblue (40%) - Belgique / Zest de citron vert, concombre	13,00 €
Gracias A Dios (45%) - Mexique / Agave, agrumes, pointe fumée	14,00 €
44 Comte de Grasse (44%) - France / Rose, jasmin, poivre, agrumes	16,00 €



## Les Tonics Premiums



Tree Cents (Grèce) - Douce amertume, agrumes

Schweppes Pink Pepper (France) - Baies roses

Gasco Dry (Italie) - Moins sucré, amertume légère

Archibald Bio (France) - Sans quinine, genièvre (+0,5e)



# RHUMS

## RHUMERIE / (5CL)

Kuna (40 %) - Panama / Fruits secs, doux, belle rondeur	10,00 €
Coloma 8ans (40 %) - Colombie / Fruits secs, café torréfié, rond	11,00 €
Bacardi 10ans (40 %) - Porto Rico / Vanille caramélisée, boisé, banane	12,00 €
Dos Maderas 5+5 (40 %) - Barbades & Guyana / Épices, fruité, rond	12,00 €
Trois Rivières Millésimes (42 %) - Martinique / Fruits macérés	13,00 €
Roble Viejo 12ans (40 %) - Venezuela / Fruits à coques toastés	13,00 €
Hampden (46 %) - Jamaïque / Intense, épicé (poivre rouge), boisé	13,00 €
Santa Teresa (40 %) - Venezuela / Gourmand & rond, chocolat	13,00 €
Coloma Single Cask 2006 (50,3 %) - Colombie / Boisé, café torréfié	14,00 €
Zacapa Negra (43 %) - Guatemala / Notes fumées, boisé, chocolat, épices	14,00 €
Angostura 1787 15ans (40 %) - Trinidad / Boisé, toffee, pruneaux	15,00 €



*Old Fashioned*

Servi en 6 CL + 1E

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





# WHISKIES

## CIGAR ROOM / (5CL)

Monkey Shoulder (40%) - Ecosse "Speyside" / Triple malts, miel	9,00 €
Rozolieurs (40%) - France / Céréales, vanille, tourbe légère	11,00 €
Strathisla 12ans (40%) - Ecosse "Speyside" / Céréales, agrumes	11,00 €
Coal Ila 12ans (43%) - Ecosse "Islay" / Iodé, fumé, fruits secs	12,00 €
Talisker 10ans (45,8%) - Ecosse "Isle of Sky" / Très tourbé, pointe fumée	12,00 €
Kujira 8ans (43%) - Japon / Base riz & koji noir, doux, épices, boisé	16,00 €
Lot 40 rye (40%) - Canada / Seigle, compotée de pommes	11,00 €
Bulleit Bourbon (40%) - USA / Toasté, belle rondeur	10,00 €
Smooth Ambler Old Scout (49,5%) - USA / Tourbé, fumé, épices	12,00 €
Smooth Ambler Contradiction (46%) - USA / Céréales, cuir	13,00 €
Journeyman bio (45%) - USA / Vanille crémeuse, malt, tabac	14,00 €



*Old Fashioned*

Servi en 6 CL + 1E

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



# LIQUEURS ET DIGESTIFS



## Liqueurs digestives (5cl)

- Menthe Pastille** 7.00 €  
Menthe poivrée, pastille Vichy (24 %)
- Amarula** 7.00 €  
Liqueur crémeuse aux notes exotiques (18 %)
- Amaretto Adriatico** 8.00 €  
Amandes torréfiées, vanille, pointe saline (28 %)
- Noyau de Poissy (amande)** 7.00 €  
Fruits secs, pâte d'amande (25 %)
- Italicus** 8.00 €  
Bergamotte et cédrat à la pointe florale (20 %)
- Limoncello Lachanenché** 7.00 €  
Fruité avec belle fraîcheur, - sucré / Bio (25 %)
- Liqueur de café Cold Brew** 9.00 €  
Intense et gourmand en bouche (25 %)
- Liqueur de fenouillette** 7.00 €  
Très frais, délicate pointe anisée (25 %)
- Liqueur Obazine** 8.00 €  
Verveine, menthe, angélique et Armagnac (40 %)
- Chartreuse Verte/Jaune** 8.00 €  
Herbacé et puissante (55 %) / fleurs, miel, épices (43 %)

## Spiritueux et Digestifs (5cl)

- Grey Goose "la Poire"** 11.00 €  
Goût vif et délicat sur la poire d'Anjou (40 %)
- La Blanche de C.Drouin** 10.00 €  
EDV de cidre / pomme verte, très frais (40 %)
- Vulson Rhino's Pastoral** 13.00 €  
Frais et délicat, herbacé, floral, seigle (44 %)
- Vodka Squadron 303\*** 13.00 €  
Finition en fût de Calvados / pommes rôties (40 %)
- Beefeater Burrough's Gin** 13.00 €  
Vieilli en fût de Lillet / délicat, doux, agrumes (43 %)
- Tequila Patron Anejo** 14.00 €  
Douce, miel d'agave, vanille, boisé (40 %)
- Fleur de bière Wolfberger** 10.00 €  
Vieille en fût de chêne / vanille, cacao toasté (40 %)
- Arguadente Mavem** 12.00 €  
Fruits confits, épices, cuirs (41 %)
- Cognac Martell VSOP** 11.00 €  
Rond, boisé, fruits secs caramélisés (40 %)
- Armagnac Comte de Lauvia** 12.00 €  
Hors d'Age / complexe, chocolat, rancio (40 %)

## Liqueurs d'exceptions

- La Raphaëlle (VEP)** 15.00 €  
Douce et subtile, herbacée, agrumes, gingembre (45 %)
- Chartreuse 9° Centenaire** 12.00 €  
Subtil assemblage de liqueurs vieilles (47 %)
- Verveine du Velay Extra** 10.00 €  
Associée à du Cognac et vieillie en fût / doux, boisé (40 %)
- Grand Marnier Cuvée 100 ans** 13.00 €  
Fruits secs, noix de muscade, pain d'épices (40 %)
- Bénédictine Single Cask** 10.00 €  
Épices, miel, safran, agrumes (43 %)
- Élixir Combier** 11.00 €  
Complexe, épices, muscade, clou de girofle (38 %)

# ≡ BISTRO SAUVAGE ≡

## BIERES

### BLANCHE DU HAINAUT 5.E

Belgique / 25cl "BIO" (5.5%)  
Délicate, agrumes, épices

### LA ROUGET BLONDE 5.50E

Jura / 33cl (5%) Pils tradi.  
Légère et désaltérante

### SPACE GARDEN 6.E

Fr. / 33cl (6%) Hazy Pale Ale  
Légère amertume, floral

### BELAFONTE IPA 6.E

Fleurieu / 33cl (6.5%)  
Agrumes & fruits exotiques

### LANANA 6.50E

Pétillant à l'ananas Victoria  
La Réunion / 25cl(6.5%)  
Ananas rôti, peu sucré



## LES VINS

### CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE 5.E

Chapoutier / 13cl / 2019 (14.5%)  
Fruité, tanins délicats

### VIIGNIER MEDITERRANÉE IGP 5.E

Mont Ventoux / 13cl / 2019 (13.5%)  
Floral, fruité sur la pêche

### ARAUCANO CHARDONNAY 6.E

Chili / 13cl / 2018 (13.5%)  
Arômes de fruits, souple, élégant

### CLOS DES 3 SOURCES ROSÉ 5.E

Coteaux Aix en Pr. / 13cl / 2017 (13.5%)  
Délicat, frais, fruité / "BIO"

### CERDON DU BUGEY "S.BIGOT" 5.E

Fr. / 13cl (8%) / rosé pétillant sucré  
Déliçates notes de fruits rouges

## CIDRES

### POIRÉ BIO FILS DE POMME 6.E

France 33cl(4.5%) / "L'Épatant"

### CIDRE BIO FILS DE POMME 6.E

France 33cl(5.5%) / "Le Sauvage"

"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

"Emile Vergeois" / 25cl  
Abricot, pomme, orange  
fraise, tomate

### TONICS

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

### TONICS AROMATIQUES 5.E

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 5.E

Fentiman's / 27.5cl

## MOCKTAILS

8.E



### SENSUAL GARDEN

Martini sans alcool "Floréale"  
verjus Bio, sauge, sirop de fleur  
de sureau, thé vert Jardin de Paradis

### MATCHA PILLAR

Menthe, jus de pomme Cox A.Milliat  
lime, sucre & allongé de tonic  
Schweppes Premium au thé matcha

### CARIBBEAN FURY

Purée d'ananas & jus d'ananas A.Milliat  
fruit de la passion, lime & allongé de  
ginger beer Three Cents

## EAUX

PERRIER / 33CL 4.E

MASTIQUA WATER / 33CL 4.50.E

"Eau gazeuse au mastiha"

EVIAN / 50CL 4.E



# THE BOUTIQUE



## CAVISTE

**CHAMBÉRYZETTE 20.E**

Vermouth à la fraise / 70cl

**SELECT APÉRITIVO 27.E**

Bitter apéritivo / 1L

**GENTIANE SALERS 25% 25.E**

Aux notes de framboises / 1L

**MARTINI GRAN LUSSO 40.E**

Vermouth *Rare* / 1L

**CUVÉE J.LILLET 2010 39.E**

*Rare*, blanc ou rouge / 75cl

**BYRRH GRD QUINQUINA 26.E**

*Rare*, belle rondeur / 70cl

LISTE NON EXHAUSTIVE, DÉTAIL  
DE NOS PRODUITS SUR LA  
BOUTIQUE EN LIGNE:  
[WWW.SAUVAGE-BAR.FR/BOUTIQUE](http://WWW.SAUVAGE-BAR.FR/BOUTIQUE)

## COQUETELS\*

**WILD JAPAN / 70CL 35.E**

Martini Ambrato Riserva, saké, liqueur de fleur de sureau St Germain, cordial de combawa & algue wakamé, viognier

**À LA MONSIEUR / 50CL 36.E**

Noilly Prat ambré, Banyul's Grd Cru bitters chocolat, cognac Martell VSOP

**PINK PLAYBOY / 70CL 33.E**

Lillet rosé, apéritif au vin d'orange shrubb framboise, vin rosé

**MELON FIZZ / 70CL 33.E**

Apéritif au melon, gentiane Salers mezcal, citron, sucre (+ eau gazeuse)

**ADÉLIE NEGRONI / 50CL 36.E**

Martini Rubino Riserva, Martini Bitter Riseva, aquavit, élixir Suedois Dolin bitters cranberries

# APEROSTUDIO

DÉCOUVREZ NOTRE CONCEPT DE COQUETELS  
EMBOUTEILLÉS & PRÊTS À BOIRES, ARTICULÉ  
AUTOUR DU "MUSICAL COCKTAILS PAIRING"  
ALLIANT LE PLAISIR DE LA DÉGUSTATION  
ET DE LA MUSIQUE POUR UNE EXPÉRIENCE  
SENSORIELLE UNIQUE EN MODE:  
"READY TO DRINK / READY TO DANCE"

"Coquetels disponibles en pré-commande"

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

LES PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE COMPRIS

*La situation, nous oblige à réduire nos espaces de consommations: MERCI de passer commandes toutes les heures ou de laisser votre place afin de satisfaire tous le monde  
Merci de votre compréhension !*



DERNIER SERVICE 30 MIN AVANT L'HEURE DE FERMETURE

Merci de respecter le voisinage, de faire le moins de bruit possible et de ne pas rester devant l'établissement lors de votre départ



[www.facebook.com/espritsauvagelyon/](http://www.facebook.com/espritsauvagelyon/)

[www.facebook.com/aperostudioevents/](http://www.facebook.com/aperostudioevents/)



#RAISEYOURSPIRITS

