

Sauvage



CARTE N° 9 / SEPTEMBRE 21

TAPAS

SERVICE 18H-23H



TAPAS DU BOUCHER

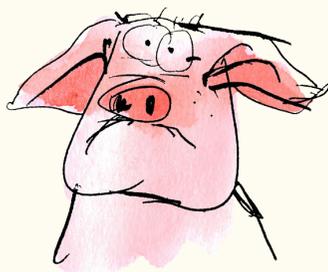


PLANCHE DU SAUVAGEON / 20€

Jambon cuit Italien à la truffe d'été, jambon de Parme 14 mois Coppa di Parma IGP, crottin de chèvre, vieux comté 12 mois AOP Tomme de Savoie AOP / 400gr

RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE* / 10€

"Super Producteur" / 85gr

TERRINE DE PORC BIO DES LANDES AU POIVRE NOIR*/ 10€

"Super Producteur" / 85gr

(LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE)

GAUFRES DE LIÈGE / 7€

"Duo de sauces sucrées"

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MEZZÉS SUPER PRODUCTEUR* / 180GR / 14€

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 / 8€

Tomates cerises, duo de carottes, concombres, sauce au fromage frais aux herbes et accompagnés d'olives à la Provençal

PANIER DE PATATES DOUCES RÔTIES / 250GR / 9€

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 / 13€

"Maison Kaviari" / 90gr

TARAMA DE CABILLAUD À LA TRUFFE D'ÉTÉ / 11€

"Maison Kaviari" / 90gr

POULPE MARINÉ À L'ORIGAN AIL ET POIVRONS / 14€

"Kalios" / 120gr

TARTARE D'ALGUES BIO AU PESTO ROUGE / 10€

"Maison Kaviari" / 90gr

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE / 7€

"Maison Kaviari" / 120gr

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



LES APERITIFS



APÉRITIVO RAFFINÉ

Quinquinas (6cl)

Byrrh Grd Quinquina 6.00 €
Épices et rond en bouche (18 %)

Byrrh Rare Assemblage 8.00 €
Chocolat, fruits secs, belle douceur (17 %)

Bonal 5.00 €
Herbacé, gentiane (16 %)

Cap Corse Mattei blanc 6.00 €
Cédrat, subtile amertume (15 %)

Cap Corse Grd Réserve 7.00 €
Cédrat, plus marqué par la quinine (17 %)

Capéritif 7.00 €
Doux amer, rooibos, agrumes (16.5 %)

Quina Maurin 5.00 €
Amande douce, cerise (16 %)

St Raphaël ambré 6.00 €
Cacao, vanille, belle douceur (16 %)

Kina l'Aéro d'Or 8.00 €
Floral, épices, belle amertume en final (18 %)

Apéritifs divers (6cl)

Cuvée Jean Lillet rouge* 8.00 €
*Suave et fruits mûrs / * 2010 (17 %)*

Cuvée Jean Lillet blanc* 8.00 €
*Fruité et moelleux / * 2010 (17 %)*

Oli'Tchin Manguin 6.00 €
Apéritif à l'olives de Hautes Provenances (18 %)

Rinquinquin Bio 6.00 €
Pêche, très frais et doux en bouche (15 %)

Pastis Provençal Manguin 5.00 €
Thym, vanille, épices, subtil /4cl (45 %)

Vermouths (6cl)

Martini Rubino Riserva 6.00 €
Boisé, végétal, bois de santal (18 %)

Martini Ambrato Riserva 6.00 €
Camomille, miel (18 %)

Martini Gran Lusso 8.00 €
Complexe et épicé, long vieillissement (16 %)

Carpano Punt e Mes 6.00 €
Herbacé, très amer en bouche (16 %)

Carpano Antica Formula 8.00 €
Vanille, clou de girofle, rond en bouche (16.5 %)

Cocchi bianco "Americano" 7.00 €
Gentiane, agrumes, miel (16.5 %)

Cocchi Storico 8.00 €
Doux, cacao (16.5 %)

Del Professor Rosso/Bianco 7.00 €
Torréfié, fruits confits / Herbacé, fruité (18 %)

Dolin de Chambéry Blanc 5.00 €
Floral, pêche, doux (16 %)

Dolin de Chambéry Rouge 5.00 €
Doux, fruité, épices (16 %)

Dolin Chambéryzette 6.00 €
Doux et fruité sur des notes de fraise (16 %)

La Quintynie Royal Rouge 6.00 €
Épices, vanille amère, caramélisé (16.5 %)

Mancino Rosso/Bianco 6.00 €
Plantes, épices / Cardamome, agrumes (16 %)

Noilly Prat Ambré 6.00 €
Cannelle, rond et doux (16 %)

Otto's Athens Vermouth 7.00 €
Doux, pétales de roses, origan (17 %)

- Autres Vermouths dans l'Atelier (prix sur demande) -



LES APERITIFS

Vins Mutés et Portos (6cl)

Banyul's Grand Cru 2007	7.00 €
<i>Figue, fruits mûrs (16 %)</i>	
Pineau des Charentes vieux	8.00 €
<i>Fruits secs, cannelle, vanille / *10 ans (17 %)</i>	
Pineau H. Fils Extra vieux	11.00 €
<i>Noix, miel, amande, pruneaux / *19 ans (17 %)</i>	
Rivesaltes extra vieux	9.00 €
<i>Figue, noix / *18 ans (20 %)</i>	
Porto blanc Churchills	9.00 €
<i>Noix, fruits caramélisés / *10 ans (20 %)</i>	
Porto Graham's 10 ans	9.00 €
<i>Noix, figue (20 %)</i>	
Porto Graham's 20 ans	12.00 €
<i>Fruits mûrs (20 %)</i>	
Porto Graham's 30 ans	16.00 €
<i>Riche et soyeux, fruits secs, miel (20 %)</i>	
Xérès Oloroso	7.00 €
<i>Sec en bouche sur des notes de noisette (18.5 %)</i>	
Xérès Pedro Ximenez	8.00 €
<i>Suave et gourmand en bouche, pruneaux (17 %)</i>	

Gentianes (6cl)

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

Bitters et Amaros (6cl)

Martini Bitter Riserva	6.00 €
<i>Belle amertume, rond, agrumes (28.5 %)</i>	
Campari	6.00 €
<i>Amertume franche (25 %)</i>	
Nardini Bitter	7.00 €
<i>Herbacé, agrumes, anis (24 %)</i>	
Grand Classico Bitter	8.00 €
<i>Belle amertume, fruitée, miel, orange (28 %)</i>	
Bitter Delle Sirene	7.00 €
<i>Herbacé, floral, gentiane, vanille (23 %)</i>	
Walcher Bitter BIO	7.00 €
<i>Camomille, gentiane, amertume sèche (25 %)</i>	

- Autres Bitters dans l'Atelier (prix sur demande) -

Braulio	7.00 €
<i>Herbacé et très amer (21 %)</i>	
Amaro Montenegro	7.00 €
<i>Fin, doux et fruité (23 %)</i>	
Nardini Amaro	8.00 €
<i>Epicé, menthe poivrée (31 %)</i>	
Nardini Rabarbaro	7.00 €
<i>Rhubarbe caramélisée, rond & gourmand (19 %)</i>	
Amaro Stambecco	8.00 €
<i>Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)</i>	



Accompagnement Softs: + 2 euros



POSTCARD FROM CARIBBEAN
(11%) / 11E

*St Raphaël Quina ambré, fruit de la passion
liqueur de passion, écume de crème, lime
Plantation dark rhum, float de ginger beer Three Cents*

*"Doux, fruité et onctueux"
pour ce coquetel à la gourmandise d'un dessert*



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"



DARK SHIM
(11%) / 10E

Amaro rabarbaro Nardini, xérès Pedro Ximenez

Sloe Gin (liqueur de prunelles au gin)

Amaro Angostura, citron

allongé au soda pamplemousse Three Cents

"Rejoins le côté obscur de la force, avec ce long drink

doux, fruité sur une subtile pointe caramélisée"



BLOODY GEISHA
(15.5%) / 10E

*Liqueur de tomate du Japon, saké, socchu
eau de vie de citron, bitters céleri
cordial Paragon au poivre Penja IGP, verjus Bio*

"Délicate version Japonaise du Bloody Mary, subtil et aromatique"



ELIXIR MABOUL (12.5%) / 11E

Noilly Prat extra dry, apéritif à l'olive distillé Manguin
Arquebuse à la vulnérable Bon-Secours
verjus Bio du Périgord, sauge, trait d'absinthe
allongé de limonade à la fleur de sureau Fentiman's

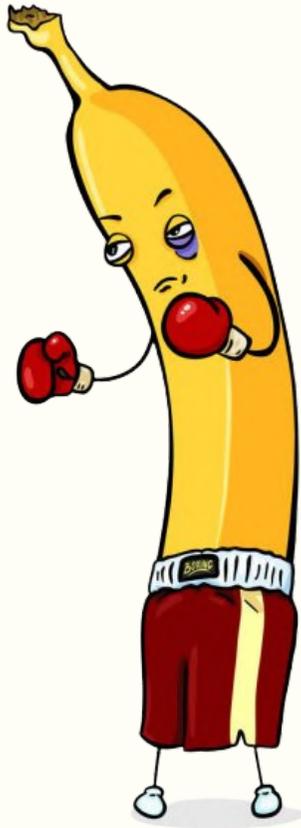
"Frais, floral et végétal pour cet élixir qui guérit tout, même les cons !"



MONKEY KONG
(16%) / 10E

*Quinquina rouge Cap Corse Mattei
whisky triple malt Monkey Shoulder
sirop de Popcorn Monin, citron, blanc d'oeuf
float de Cola botanique Fentiman's*

"Ambiance CINEMA avec ce short drink toute en douceur by V. Kaiser"



BANANA "PUNCH"
(15%) / 12E

*Noilly Prat ambré, liqueur de Banane rôtie Tempus Fugit
ron Havana 7 ans, sirop de pandan "Maison", lime
soupçon de liqueur de café en cold brew*

*"Doux et gourmand aux notes de banane rôtie caramélisée
sur une pointe de noisette & épices torréfiées"*



BBQ À LA MONSIEUR (21%) / 11E

*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 et amer sur une délicate note d'épices"



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"



EL LUCHADOR (15%) / 12E

*Pineau des Charentes Rastignac, mezcal
liqueur de cacao à la vanille Tempus Fugit
liqueur de piment d'Espelette, lime, blanc d'oeuf
duo de bitters chocolat Aztec & noix noire*

"Doux, aux notes de cacao épicé sur une pointe fumée"



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"



ROCKET "MAC 20"
(12%) / 11E

*Macvin du Jura, liqueur de bergamote Italicus
quinquina blanc Cap Corse Mattei, Pisco,
roquette, blanc d'oeuf, verjus bio du Périgord*

"Fruité et acidulé sur des notes de raisins verts et de bergamote"



LA DUCHESSE DE RUBUS (13%) / 10E

Gentiane Salers aux notes de framboise, eau de vie de framboise, citron, sucre, blanc d'oeuf, bitters rhubarbe allongé de tonic Schweppes Premium à l'hibiscus

"Délicate amertume aux notes fruitées et florales"



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 légèrement 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) 8e

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

Negroni(1919) & twist 9e

Negroni: Bitter, vermouth rouge, gin
Twist: Spiritueux, vermouth, bitter



Cinzano Rouge Vintage 1940 - 1950

Pruneaux confits, épices caramélisées
sublime rondeur en bouche / **Exceptionnel!**

15e en Dégustation 5 cl / + 7e en Negroni

Les Gins & Spiritueux

Gin Bombay dry

Filliers / agrumes, houblon + 1e

Brokers (47%) / épices, agrumes poivre + 1e

Lachanèche bio / floral + 1e

Apostoles / menthe, yerba maté + 1e

Tropical Porters / fruits exotiques + 1e

Vor Icelandic / céréales + 1.5e

Dodd's (49.9%) / cardamome, miel, épices + 2e

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

Dolin de Chambéry / floral, légère amertume

Berto / agrumes, épices, gentiane + 0.5e

Liquore delle Sirene / fruité, épices + 0.5e

Luxardo bitter bianco / agrumes, épices + 1e

Luxardo bitter rosso / orange sanguine + 1e

Walcher bio / camomille, gentiane + 1e

Mulassano / herbacé, sec, pamplemousse + 1e

Nardini bitter / agrumes, anisé + 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

Noilly Prat / safran, épices, cacao + 0.5e

Mancino / boisé, épicé + 0.5e

La Ina / doux, pruneaux, épices + 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



You are the best!

DR MARTINI

DIY

L'Atelier 007^F

Réveil l'espion qui est en toi: choisis tes ingrédients suivant tes goûts & envies pour créer ton **007^F** 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 (au choix), Vodka Grey Goose Kina l'Aéro d'Or, zest de citron 12e

Fino Martini

Xérès 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
- Carlo Alberto / herbes sauvages + 1e
- Freimeister extra dry / épicé, sec + 1e
- Ramson / épices, floral + 1.5e
- Alata / végétal, agrumes + 2e

Les Gins

- Lachanenche / fleur de sureau, agrumes
- Brokers (47%) / épices, agrumes, poivre
- Filliers / agrumes, houblon
- Tanqueray Rangpur / citron des Indes + 1e
- Apostoles / menthe, yerba maté + 1e
- Vor Icelandic / céréales Bio + 1e
- Akayane / yuzu, matcha, poivre + 1.5e
- Polugar N°10 / baies, herbes Sibérie + 1.5e
- Dodd's / cardamome, miel, épices + 2e
- 44 N Comte de Grasse / jasmin, rose + 2e

Les Vodkas

- Partisan Bio / douce
- 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



GIN S TONICS

GIN TONERIA / (5CL)

Old Sport (40%) - Grèce / Épices, agrumes, mastiha (sève)	11,00 €
La Republica Amazonica (42%) - Bolivie / Gras, orange, gingembre	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 €
Tanqueray Rangpur (41,3 %) - Angleterre / Citron Rangpur d'Indes	12,00 €
Christian Drouin "Pira" (42 %) - France / Poire, poivre	13,00 €
Bluecoat (47%) - USA / Bio - Coriandre, poivre, zest de citron frais	13,00 €
Akayane "Haru" (46 %) - Japon / Thé matcha, yuzu, kombu, poivre Sansho	14,00 €
Dodd's Gin (49,9%) - Angleterre / Cardamome, miel, floral, fruits secs	14,00 €



Les Tonics Premiums



Three Cents (Grèce) - Douce amertume, agrumes

Gasco Dry (Italie) - Moins sucré, amertume légère

Schweppes Pink Pepper (France) - Baies roses, pointe épicée

Seventeen Extra Dry (Chili) - Très peu sucré, doux, fleur d'oranger (+0,5€)

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



RHUMS

RHUMERIE / (5CL)

Coloma 8ans (40%) - Colombie / Fruits secs, café torréfié, rond	10,00 €
Bacardi 10 ans (40%) - Porto Rico / Vanille caramélisée, boisé, banane	11,00 €
Mc Explorer "Port finish" (43,5%) - Guyana / Fruité, doux	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 & zest 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 €
<i>Menthe poivrée, pastille Vichy (24 %)</i>	
Amarula	7.00 €
<i>Liqueur crémeuse aux notes exotiques (18 %)</i>	
Amaretto Adriatico	8.00 €
<i>Amandes torréfiées, vanille, pointe saline (28 %)</i>	
Noyau de Poissy (amande)	7.00 €
<i>Fruits secs, pâte d'amande (25 %)</i>	
Italicus	8.00 €
<i>Bergamotte et cédrat à la pointe florale (20 %)</i>	
Limoncello Mamma Mia!	8.00 €
<i>Saveur intense, peu sucré (25 %)</i>	
Liqueur de café Cold Brew	9.00 €
<i>Intense et gourmand en bouche (25 %)</i>	
Liqueur de fenouillette	7.00 €
<i>Très frais, délicate pointe anisée (25 %)</i>	
Liqueur Obazine	8.00 €
<i>Verveine, menthe, angélique et Armagnac (40 %)</i>	
Chartreuse Verte/Jaune	8.00 €
<i>Herbacé et puissante (55 %) / fleurs, miel, épices (43 %)</i>	

Spiritueux et Digestifs (5cl)

Grey Goose "la Poire"	11.00 €
<i>Goût vif et délicat sur la poire d'Anjou (40 %)</i>	
La Blanche de C.Drouin	10.00 €
<i>EDV de cidre / pomme verte, très frais (40 %)</i>	
Vulson Rhino's Pastoral	13.00 €
<i>Frais et délicat, herbacé, floral, seigle (44 %)</i>	
Vodka Squadron 303*	13.00 €
<i>Finition en fût de Calvados / pommes rôties (40 %)</i>	
Beefeater Burrough's Gin	13.00 €
<i>Vieilli en fût de Lillet / délicat, doux, agrumes (43 %)</i>	
Tequila Patron Anejo	14.00 €
<i>Douce, miel d'agave, vanille, boisé (40 %)</i>	
Fleur de bière Wolfberger	10.00 €
<i>Vieille en fût de chêne / vanille, cacao toasté (40 %)</i>	
Arguadente Mavem	12.00 €
<i>Fruits confits, épices, cuirs (41 %)</i>	
Cognac Bourgoin XO 2010	13.00 €
<i>Très aromatique, vif en bouche (43 %)</i>	
Armagnac Comte de Lauvia	12.00 €
<i>Hors d'Age / complexe, chocolat, rancio (40 %)</i>	

Liqueurs d'exceptions

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

≡ BISTRO SAUVAGE ≡

BIERES

BLANCHE DU HAINAUT 5.E

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

HUBSTER UP TOWN 5.50E

*Fr. / 33cl (5%) Lager
Rafaichissante, floral, épices*

PICK ME UP 6.E

*Fra. / 33cl (4.5%) A.Pale Ale
Légère amertume, aromatique*

BELAFONTE MONDAY M. 6.E

*France / 33cl (6.5%) IPA
Agrumes, fruits exotiques*

COEDO AMBRÉ BENIAKA 6.50E

*Japon / 33.3cl(7%)
Patates douces rôties, chocolat*



LES VINS

CÔTES DU RHÔNE BELLERUCHE 5.E

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

CROZE HERMITTAGE NOBLES R. 6.E

*Cave de Tain / 13cl / 2018 (14%)
Souple, fruits rouges et épices*

VIOGNIER MEDITERRANÉE IGP 5.E

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

KIA ORA SAUVIGNON BLANC 5.E

*NZ / Marlborough / 13cl / 2018 (12.5%)
Fruits exotiques, pamplemousse*

CIDRES

POIRÉ BIO FILS DE POMME 6.E

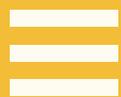
France 33cl(4.5%) / "L'Épatant"

CIDRE BIO FILS DE POMME 6.E

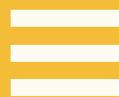
France 33cl(5.5%) / "Le Sauvage"

"Prix nets et service inclus"

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



SANS ALCOOLS



SOFTS

JUS DE FRUITS 5.50E

"Alain Milliat" / 33cl
Abricot, pomme, fraise, tomate

TONICS 4.E

Three Cents (20cl)

TONICS AROMATIQUES 5.E

Schweppes Matcha / 20cl
Schweppes Hibiscus / 20cl

SODAS THREE CENTS 4.E

Pamplemousses roses / 20cl
Ginger beer / 20cl

SODAS FENTIMAN'S 5.E

Limonade au sureau / 27.5cl
Botanical Cola / 27.5cl
Tropical soda / 20cl

INFUSION SYMPLES BIO 5.E

Pétillant au basilic / 33cl
Infusion glacée Relaxante / 33cl
(aux plantes & fruits rouges)

DELISCUS BIO 5.E

Hibiscus blanc-verveine / 25cl

MOCKTAILS

8.E



SENSUAL GARDEN

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

FLYING MAJORELLE

Purée de fraise, menthe, jus de grenade
et jus de pomme cox A.Milliat
citron, fleur d'oranger & allongé de
limonade à la fleur de sureau

CARIBBEAN FURY

Jus de mangue A.Milliat, fruit de la
passion, lime, purée d'ananas & allongé
de ginger beer

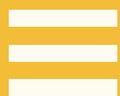
EAUX

PERRIER / 33CL 4.E

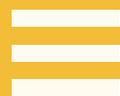
MASTIQUA WATER / 33CL 4.50.E

"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

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

*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/

www.facebook.com/aperostudioevents/



#RAISEYOURSPIRITS

