

# Sauvage



CARTE N° 9 / SEPTEMBRE 21

18H-23H30

# .NOS TAPAS.

LE GOÛT DU VOYAGE



## TAPAS DU BOUCHER

### PLANCHE DU "SAUVAGEON" 20€

Jambon cuit Italien à la truffe d'été, jambon de Parme 14 mois, jambon cuit aux herbes crottin de chèvre, vieux comté 12 mois AOC, Tomme de Savoie AOP / 400grs

### VENTRECHE DE PORC NOIR DE BIGORRE AOC / 6-8 MOIS 6€

"Noir" (éleveurs artisans explorateur) / 120grs

### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT DANS SON BOCAL 22€

"Maison Patignac" (Médaille de bronze 2019) / 130grs

### RILLETES DE CANARD DE BARBARIE 9€

"Super Producteur" / 85grs

### RILLETES DE PORC BIO AUX POMMES ET AU CALVADOS 9€

"Le Mottay" / 90grs

### RILLETES DE VOLAILLE AU POIURE ROUGE DE KAMPÔT 9€

"Le comptoir de Fougeray" / 120grs

### TERRINE DE PORC NOIR DE BIGORRE AOC 8€

"Noir" (éleveurs artisans explorateur) / 90grs

## SUCRIVORE

### GAUFRES DE LIÈGE (\*2) ET DUO DE SAUCES SUCRÉES 7€

## TAPAS DE LA MER

### RILLETES DE HOMARD "Kaviari" / 90gr 13€

### TARAMA DE CABILAUD À LA TRUFFE D'ÉTÉ & BLINIS "Kaviari" / 90gr 11€

### TARTINABLE DE LENTILLES CORAIL, ROUGET & CUMIN "Kaviari" / 90gr 8€

### RILLETES DE MERLU AUX GRAINES DE MOUTARDE BIO "Super Producteur" / 85grs 9€

### POULPE MARINÉ à l'origan, ail et poivrons "Kalios" / 120grs 15€

## C'EST HOT !

### PANIER DE PATATES DOUCES 9€

Rôties aux épices Cajuns, fumée Mesquite façon New Orleans, sauce au fromage frais aux baies de Timur et ciboulette / 250grs

### CROC "MISTER" 13€

Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" crème de comté AOP à la truffe noire "Plantin" St Nectaire laitier AOP, jambon aux herbes 350grs / (coupé en 7 morceaux)



## TAPAS DU JARDIN

MONSIEUR CROQUE MADAME...

### TRILOGIE DE MÉZZÉS 14€

Crème fine d'olives Kalamata "Kalios", crème fine d'artichauts bio, crème fine de basilic de Gènes AOP & Parmesan "Super Producteur" / 180gr

### TARTARE D'ALGUES AU PESTO ROUGE BIO "Kaviari" / 90grs 10€

### DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ "Maison Plantin" / 100grs 11€

# 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>	

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



# LES APERITIFS

## *Vins Mutés et Portos (6cl)*

**Banyul's Grand Cru 2007** 7.00 €  
Figue, fruits mûrs (16 %)

**Pineau des Charentes vieux** 8.00 €  
Fruits secs, cannelle, vanille / \*10 ans (17 %)

**Pineau H. Fils Extra vieux** 11.00 €  
Noix, miel, amande, pruneaux / \*19 ans (17 %)

**Rivesaltes extra vieux** 9.00 €  
Figue, noix / \*18 ans (20 %)

**Porto blanc Churchills** 9.00 €  
Noix, fruits caramélisés / \*10 ans (20 %)

**Porto Graham's 10 ans** 9.00 €  
Noix, figue (20 %)

**Porto Graham's 20 ans** 12.00 €  
Fruits mûrs (20 %)

**Porto Graham's 30 ans** 16.00 €  
Riche et soyeux, fruits secs, miel (20 %)

**Xérès Oloroso** 7.00 €  
Sec en bouche sur des notes de noisette (18.5 %)

**Xérès Pedro Ximenez** 8.00 €  
Suave et gourmand en bouche, pruneaux (17 %)

## *Gentianes (6cl)*

**Salers 16% / 20%** 6.00 €  
Amertume franche et fraîche / + intense

**Salers 25%** 7.00 €  
Fruitée aux notes de framboise, amertume douce

**Gentiane de Lure** 6.00 €  
Fraîche en bouche, oranges (16 %)

**Gentiane "La Jeannette"** 8.00 €  
Fraîche, agrumes, pêches de vignes (30 %)

**Suze saveurs d'Autrefois** 7.00 €  
Gentiane plus franche, ronde (20 %) \*Rare

## *Bitters et Amaros (6cl)*

**Martini Bitter Riserva** 6.00 €  
Belle amertume, rond, agrumes (28.5 %)

**Campari** 6.00 €  
Amertume franche (25 %)

**Nardini Bitter** 7.00 €  
Herbacé, agrumes, anis (24 %)

**Grand Classico Bitter** 8.00 €  
Belle amertume, fruitée, miel, orange (28 %)

**Bitter Delle Sirene** 7.00 €  
Herbacé, floral, gentiane, vanille (23 %)

**Walcher Bitter BIO** 7.00 €  
Camomille, gentiane, amertume sèche (25 %)

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

**Braulio** 7.00 €  
Herbacé et très amer (21 %)

**Amaro Montenegro** 7.00 €  
Fin, doux et fruité (23 %)

**Nardini Amaro** 8.00 €  
Epicé, menthe poivrée (31 %)

**Nardini Rabarbaro** 7.00 €  
Rhubarbe caramélisée, rond & gourmand (19 %)

**Amaro Stambecco** 8.00 €  
Cerise Maraska, herbes Alpines, rond (35 %)



Accompagnement Softs: + 2 euros

本

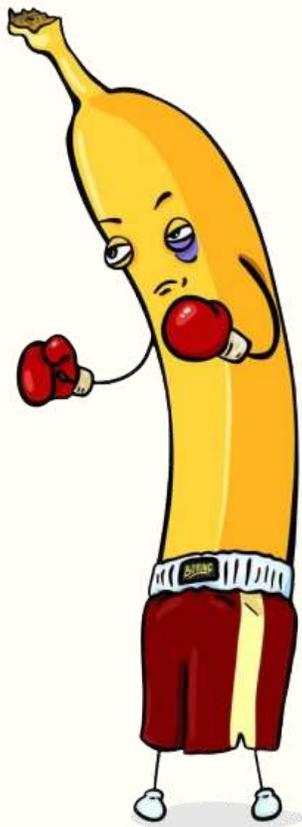
日  
本  
の  
旅



HOKKAIDO SHEISHIN N°2  
(12%) / 11E

*Vin de prunes du Japon, saké daiginjo  
clémentine, gingembre "gimber"  
awamori (alcool de riz), Pacific Ocean Gin*

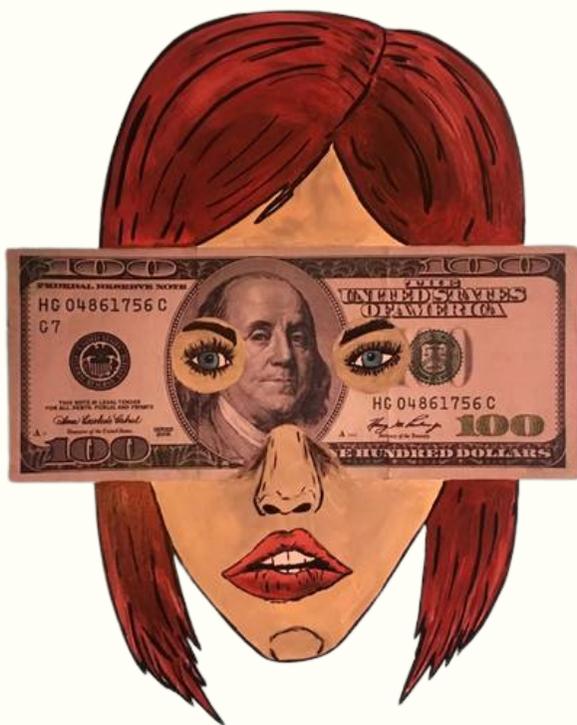
*"Aromatique, doux et délicat sur des notes  
de prunes-amandes, agrumes et subtile pointe marine et épicée"*



**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"*



## L'ORPAILLEUR (14%) / 12E

*Rivesaltes ambré sans infusé au safran des Monts du  
Lyonnais (Cat 1), liqueur d'abricot du Roussillon  
verjus bio, pisco, blanc d'oeuf  
& verre rincé à l'eau de fleur d'oranger*

*"Délicatement parfumé, doux et acidulé"*



**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"*



## ANABLANCA (9%) / 9E

*Chambéryzette à la fraise, Bénédictine, citron  
soupon de vodka, bitters lime  
allongé de Tropical soda Fentiman's à l'ananas et cardamome*

*"Long drink léger, fruité, rafraîchissant et délicatement parfumé"*



## MY FRENCH GARDEN (16%) / 11E

*Pommeau de Normandie Drouin, EDV de cidre  
Chartreuse verte, sirop de foin de Crau AOC "Maison"  
citron, blanc d'oeuf, eau de vie de gentiane*

*"Frais, minéral, végétal et pointe herbacée,  
pour ce Coquetel à l'accent des Pâturages Français !*



## ANABLANCA (9%) / 9E

*Chambéryzette à la fraise, Bénédictine, citron  
soupon de vodka, bitters lime  
allongé de Tropical soda Fentiman's à l'ananas et cardamome*

*"Long drink léger, fruité, rafraîchissant et délicatement parfumé"*



## DIAMANT NOIR À MANHATTAN (19%) / 12E

*Apéritif à la truffe "Lou Rabasso", Bonal  
socchu au sarasin, bitters black walnut*

*whisky single malt Laphroaig Quarter Cask 10ans*

*"Notre twist du Manhattan façon "Terroir", pour un drink sec aux notes  
de truffes tourbées et torrifiées*

# ≡ 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

*Fr. / 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%)*

Légère amertume, 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 / 2019 (14%)*

Souple, fruits rouges et épices

### POUILLY FUISSÉ 6.E

*Fr. / 13cl / 2020 (13.5%)*

100% Chardonnay, frais & minéral

### 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"



## DIAMANT NOIR À MANHATTAN (19%) / 12E

*Apéritif à la truffe "Lou Rabasso", Bonal  
socchu au sarasin, bitters black walnut*

*whisky single malt Laphroaig Quarter Cask 10ans*

*"Notre twist du Manhattan façon "Terroir", pour un drink sec aux notes  
de truffes tourbées et torrifiées*



**POMME FICTION**  
**(11%) / 12E**

*Saké pétillant "Mio Dry" (5%)  
sirop de verveine Pagès, verjus Bio du Périgord  
La Blanche de Christian Drouin (EDV de cidre)*

*"Frais, minéral & pointe végétale"*  
*(2ème place au Concours Drouin Highball Contest 2019)*



## 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"*



## 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"*



**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"*



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<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 (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 / sec, amer + 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

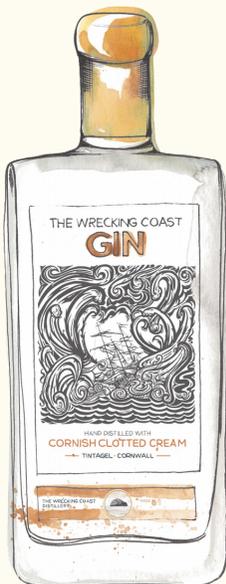


Shaken not Stirred!

# 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 €
Fillers dry gin (40 %) - Belgique / Agrumes, houblons (fruité), doux	11,00 €
Apostoles (40 %) - Argentine / Menthe, yerba maté	12,00 €
Lachanenche (40 %) - France / BIO / Fleur de sureau, citron	11,00 €
Inverroche verdant (43 %) - South Africa / Fleurs du Cap Fynbos	12,00 €
Ginifer (43 %) - south Africa / Piment, ananas / rond et épicé	13,00 €
Muti gin (43 %) - South Africa / Doux, soyeux, agrumes, pointe fruitée	13,00 €
Dodd's Gin (49,9%) - Angleterre / Cardamome, miel, floral, fruits secs	14,00 €



## Les Tonics Premiums



**Three Cents** ( Grèce ) - Douce amertume, zest de citron

**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€)



# 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



# 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 & zeste d'orange



# LIQUEURS ET DIGESTIFS



## Liqueurs digestives (5cl)

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

## Spiritueux et Digestifs (5cl)

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

## Liqueurs d'exceptions

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

*Fr. / 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%)*

Légère amertume, 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 / 2019 (14%)*

Souple, fruits rouges et épices

### POUILLY FUISSÉ 6.E

*Fr. / 13cl / 2020 (13.5%)*

100% Chardonnay, frais & minéral

### KIA ORA SAUVIGNON BLANC 5.E

*NZ / Marlborough / 13cl / 2018 (12.5%)*

Fruits exotiques, pamplemousse

## CIDRES

### POIRÉ BIO FILS DE POMME 6.E

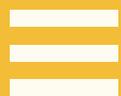
*France 33cl (4.5%) / "L'Épatant"*

### CIDRE BIO FILS DE POMME 6.E

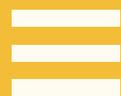
*France 33cl (5.5%) / "Le Sauvage"*

"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