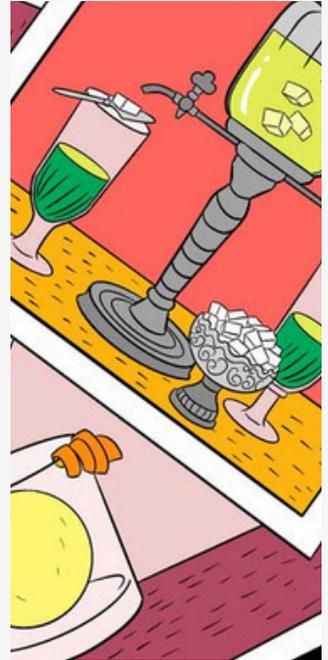


The background is an abstract composition of thick, expressive brushstrokes. The color palette is dominated by warm tones, including bright orange, deep red, and rich purple. The strokes are layered and textured, creating a sense of depth and movement. The word "Savage" is written in a white, elegant cursive font, centered horizontally and slightly above the middle vertically. The overall effect is one of raw energy and artistic intensity.

Savage



THE ART OF LOW ABV COQUETELS

Concept & Inspirations

Nous avons imaginé un lieu d'aventure, d'exploration, de liberté inspiré par le monde et ses richesses.

*Un lieu à l'esprit **Sauvage**, qui revient aux origines du goût et des saveurs oubliées, afin de les sublimer dans nos **Coquetels**.*

*Nous avons imaginé un lieu où le passé rencontre le présent en redonnant ses lettres de noblesse aux Apéritifs d'Antan d'ici et d'ailleurs pour des Cocktails à faible teneur alcoolique (**low ABV**) riches en goût et en arômes pour un voyage gustatif et sensoriel.*

*C'est dans cet univers que le « **slow drinking** » s'accorde et se pratique : l'Art de prendre le temps de partager et de déguster un Coquetel en restant à l'écoute de ses sens pour mieux les satisfaire.*

<< ON EST ENTRE LE BAR À VINS ET LE BAR À COCKTAILS, LA PLUPART DE NOS ALCOOLS DE BASE ÉTANT DES DÉRIVÉS DU VIN, POUR UN DEGRÉ ALCOOLIQUE ÉTANT PROCHE DE CELUI D'UN VERRE DE VIN.

CE QUE L'ON VEUT, C'EST FAIRE VOYAGER LE CLIENT AUSSI BIEN À TRAVERS LE TEMPS, QU'À TRAVERS LE MONDE DANS UNE DÉCOUVERTE GUSTATIVE ET NOSTALGIQUE >>

Team Sauvage

NEGRONI

"DRINK BETTER, DRINK BITTER"



Gins & Variantes

- Bombay Dry** / genièvre, épices
- Nouaison G'Vine** / raisin, sureau, épices (+1e)
- Louise** (Lyon 7) / timut, kiwi, citronnelle (+1e)
- Lowlander** / romarin, épicea, cardamome (+1e)
- Apostoles** / yerba maté, menthe poivrée (+1e)
- Christian Drouin** / pommes, gingembre (+1e)
- Duroc** / fumé (cardamome noire), citron (+1.5e)

-
- Bourbon** = Boulevardier (+1e)
 - Pisco** = Quebranta (+1.5e)
 - Tequila Reposado** = Rosita (+1.5e)
 - Mezcal** = Oaxacan Negroni (+1.5e)

Americano : Vermouth, bitter, (eau G.) / 10e

Negroni : Vermouth, bitter, gin / 11e

Vermouths

- Martini Rubino Riserva** / bois de santal, végétal
- Punt e Mes** / herbacé, très amer
- Dolin de Chambéry** / fruité, épices, doux
- La Quintinye Royal** (base Pineau) / vanille, épices (+0.5e)
- Noilly Prat** / safran, épices (+0.5e)
- Le Nar** / grenade, thym, camomille (+1e)
- Mulassano** / orange sanguine, épices, herbes (+1e)
- Luxardo Antico** / doux, cerise amarena (+1e)
- 9Didante Inferno IGP** / épices, amer, tannique (+1e)
- Berto Superior** / herbes, agrumes, réglisse (+1e)
- Antica Formula** / vanille, clou de girofle, rond (+1.5e)
- Mancino** / doux-amer, vanille, épices (+1.5e)
- Casoni Balsamico** / vinaigre balsamique, rond (+1.5e)
- Cocchi Storico** / doux, cacao, noix (+1.5e)
- Marsa** (base Marsala) / fruits secs, chocolat, rancio (+1.5e)
- Freimester** / fruité (fraise-cassis), floral (+1.5e)
- Martini Gran Lusso (Rare)** / boisé, raisin mûr (+2.5e)
- Alata** / sec, fruits noirs, cerise, amer (+2e)

Bitters

- Martini Riserva** / amer, agrumes
- Campari** / amertume franche
- Dolin de Chambéry** / floral, légère amertume
- Berto** / agrumes, épices, gentiane (+1e)
- Liquore delle Sirene** / fruité, épices, floral (+1e)
- Luxardo bitter Bianco** / absinthe, marasquin (+1e)
- Luxardo bitter Rosso** / marasquin, + rond (+1e)
- "Le Rouge"** / amertume fine et persistante(+1e)
- Mulassano** / herbacé, sec, pamplemousse (+1e)
- Nardini bitter** / agrumes, anisé (+1e)
- Amer Loupé** / gentiane, houblon, orange caramélisée (+1e)
- Nardini Chinato** / velouté, orange doux-amères (+1.5e)
- Bordiga Verde** / végétal, herbacé, très amer (+1.5e)
- Bordiga Rosso** / très amer, gentiane, agrumes (+1.5e)
- Gran Classico** / doux-amer, végétal, rhubarbe (+1.5e)
- Dr Jaglas** / artichaut, amertume franche, suave (+1.5e)

Sauvage Bitters Cask : assemblage reposé en bois de chêne
Boisé & velouté, gentiane, vanille, amertume franche (+1.5e)

NEGRONI



DRY MARTINI



Dry Martini l'Original (1904)

Vodkas

- Amterdam Republic Bio** / velouté, céréales, vanille
- Grey Goose** / douce, ronde, céréales (+1e)
- Squadron 303** / moelleuse, briochée (+1.5e)
- Siwucha** / tendre, pointe fumée (+1.5e)
- Oli'Vodka Manguin** / céréales (blé), olives (+1.5e)
- Squadron fût de Calvados** / pommes rôties (+2.5e)

Dry Martini Original : Bitter orange, part égale de Vermouth Dry et de Gin ou Vodka (zest de citron ou olive au choix) / **11e**

Vesper : Gin, Vodka, Kina l'Aéro d'Or / **12e**

Sakura Martini : Saké, Gin, marasquin / **12e**

Dry Vermouths

- Dolin de Chambéry** / agrumes, végétal
- Noilly Prat dry** / camomille, sureau
- Fynbos Revolution** / rooibos, très floral (+0.5e)
- La Quintinye Royal** / fleurs, citron, Pineau (+0.5e)
- Noilly Prat Extra Dry** / fleurs blanches, zest citron (+1e)
- Mancino** / noix de muscade, agrumes (+1e)
- Mulassano** / plantes alpines, agrumes (+1e)
- Carlo Alberto** / herbes sauvages (+1e)
- Winestillery Tuscan** / vif, minéral, tilleul (+1e)
- Freimeister Extra Dry** / sec, amer vif (+1e)
- 9Didante Purgatorio IGP** / sauge, menthe (+1e)
- Léonce** (base sauvignon) / agrumes, litchi, sauge (+1e)
- Cocchi Extra Dry** / cardamome, pomme, frais (+1.5e)
- Ramson** / épices, floral (+1.5e)
- Alata** / végétal, agrumes, sec & amer en bouche (+1.5e)

Noilly Prat Vintage 1990 Délicate note de noisettes de rancio, camomille et pointe d'oxydation (+2.5e)
(Accord idéal avec les Vodkas Squadron ou Grey Goose ainsi que les Gins Mermaid, Akayane & Beefeater B.)

Gins

- Nouaison** / raisins, sureau, épices
- Lowlander** / romarin, cardamome, épice, lime
- Louise** (Lyon 7eme) / kiwi, timut, citronnelle (+1e)
- The Mermaid** / zest, salicorne (pointe marine) (+1e)
- Apostoles** / yerba maté, menthe (+1e)
- Bombay Sapphire 1er Cru** / citron, mandarine (+1.5e)
- Adamus** / fruité, floral, très aromatique (+1.5e)
- Akayane Haru** / patate douce, yuzu, poivre (+1.5e)
- Beefeater Burrough's** / orange, boisé, vieilli en fût (+2e)



MASTER CLASS

Apéritifs Vintage d'Exceptions / 5cl

Vermouth Cinzano Rosso 1940 - 1950 / 20e
Pruneaux confits, armoise et gourmand en bouche

Vermouth Rouge Français Vanizzo 1942 / 20e
Épices, pruneaux confits, caramel, douce amertume

Vermouth Martini Bianco 1985 - 1990 / 15e
Fruits exotiques, légère oxydation, noisettes

Vermouth Noilly Prat Dry 1990 / 15e
Noisettes, rancio, camomille et pointe oxydée

Quinquina St Raphael blanc 1963 - 1968 / 16e
Belle oxydation, rancio, fruits secs, noix, cacao

Quinquina Byrrh 1975 - 1985 / 15e
Orange confite caramélisée, fruité, doux et rond

Quinquina Cap Corse Auguste Mattei 1990 / 14e
Pruneaux confits, caramel cuit, très rond, gourmand

Gentiane Salers 16% 1980 - 1985 / 15e
Notes de gentianes très marqué, + amer, terreux

Goudron Clacquesin 1956 / 16e
Orange confites caramélisées, épices, belle rondeur

Amer Fernet Branca 1983 - 1990 / 14e
Régliasse façon *Cachou*, herbacé, amer persistant

Classics Cocktails Vintage

Manhattan : Quinquina Byrrh **1975 - 1985**
Bourbon Willett Pot Still Reserve / **19e**

Martinez à la Byron : Bokers Bitter
Vermouth Rouge Vanizzo **1942**
Gin Beefeater Burrough's Reserve (**Rare**)
(vieilli en Cuvée Jean Lillet) / **19e**

Hanky Panky : Vermouth Vanizzo **1942**
Gin Nouaison Reserve (vieilli: fût de Cognac)
Pointe de Fernet Branca **1983 - 1990** / **18e**

Liqueurs Vintage d'Exceptions / 5cl

Bénédictine 1950 - 1960 / 24e
Douce et ronde, épices, safran, miel, sucre patiné

Bénédictine B&B 1972 / 22e
Épices douces, rond et boisé, moins sucré, plus vif

Vieille Cure (Abbaye de Cenon) **1970 - 1985** / 20e
Attaque vive, muscade, miel, pointe herbacée

Triple Sec Cartron 1960-1965 / 20e
Oranges confites, sucre très patiné, douce et longue

Triple Sec Cointreau 1980 / 15e
Orange douce entre fraîcheur et confit, belle patine

Verveine Jaune Pagès 1968 - 1975 / 16e
Verveine douce, ronde en bouche, notes de fenouil

Cherry Peter Heering 1970 - 1980 / 16e
Cerises confites, pruneaux, rond et gourmand



APÉRITIFS



Vins Mutés & Portos 6cl

Pineau des Charentes (17%) / miel, vanille	6e
Rivesaltes vieux 20a (20%) / figue, noix	9e
Porto blanc Andresen 10a (20%) / amande	9e
Porto kopke 10a (20%) / fruits secs, rond	9e
Porto Graham's 30a (20%) / soyeux, fruité	16e
Marsala semi secco 4a (18.5%) / raisins secs	8e
Xérès P. Ximenez (17%) / pruneaux, suave	8e

Quinquinas 6cl

Bonal (16%) / herbacé, gentiane	6e
Guignolet (16%) / amande, cerise	6e
Byrrh Grd Quinquina (18%) / épices douce	7e
Byrrh Rare Assemblage (17%) / chocolat	12e
St Raphael ambré (16%) / cacao, vanille	6e
Cap Corse Mattei blanc (15%) / cédrat, frais	7e
L'Aéro d'Or (18%) / orange, épices, amer	8e

Gentianes 6cl

Salers (16%) / agrumes, racine	6e
Salers 25 (25%) /douce, framboise	7e
La Jeannette (30%) / agrumes, pêche	8e
Suze Saveur d'Autfois (20%) douce (Rare)	12e

Vermouths 6cl

Martini Rubino R. (18%) / boisé, bois de santal	6e
Martini Ambrato R. (18%) / camomille, miel	6e
Punt e Mes (16%) / herbacé, très amer	6e
Dolin Rouge (16%) / fruité, épices, doux	6e
Dolin Blanc (16%) / floral, pêches, doux	6e
Dolin Chambéryzette (16%) / fraise	6e
Noilly Prat Ambré (16%) / cannelle, épices	7e
La Quintinye Blanc (16%) / fruité, floral	7e
Otto's (17%) / rose, muscat, agrumes	7e
Antica Formula (16%) / vanille, clou de girofle	8e
Cocchi Storico (16%) / doux, cacao, noix	8e
Martini Gran Lusso (16%) / épice, boisé (Rare)	12e

Bitters 6cl

Martini Riserva (28.5%) / amer, agrumes	6e
Campari (25%) / amertume franche	6e
Dolin Bitter (16%) / légère amertume, fruité	6e
Berto (25%) / agrumes, épices, gentiane	7e
Luxardo blanco (30%) / marasquin, absinthe	7e
Nardini bitter (24%) / agrumes, pointe anisé	8e
Bordiga Verde (20%) / végétal, herbacé, amer	8e
Gran Classico (28%) / rond, miel, rhubarbe	8e

Amaros 6cl

Cynar (16.5%) / artichaut, amer doux	6e
Amaro Montenegro (23%) / velouté, herbes	7e
Canto Sirene (27%) / citron, timut, vanille	8e
Nardini (31%) / menthe poivrée, épices	8e
Nardini Rabarbaro (19%) / rhubarbe, caramel	8e

Apéritifs Divers 6cl

Lillet Rouge (17%) / orange, doux, fruité	6e
Pastis Bardouin (45%) / romarin (4cl)	5e
Vulcain Myrtilles (11.5%) / vin de myrtilles	6e
Rinquinquin (15%) / pêche, frais, fruité	6e
ABC Drouin (17%) / pommes rôties, épices	7e
Cuvée J. Lillet 2010 (17%) / fruité, moelleux	12e

GIN & TONIC

THE ART OF BITTER FRESHNESS / 5CL



Lowlander (40%)-Hollande / romarin, cardamome, épiceá	12e
Votanikon (40%)-Grèce / agrumes, mastiha (sève végétale)	12e
Nouaison G' Vine (45%)-France / sureau, minéral (raisin)	12e
Louise Gin (43%)-Lyon 7ème / kiwi, citronnelle, timut	12e
Christian Drouin (42%)-France / pommes, gingembre	12e
Akayane Haru (46%)-Japon / poivre, yuzu, patate douce	13e
Apostoles (43%)-Argentine / yerba maté, menthe	13e
Tropical Porters (42%)-Ecosse / doux, fruité (mangue)	13e
Pure Folie (41%)-France / doux, fruité (fraise), coriandre	13e
Bombay Sapphire 1er Cru (47%)-Ang. / citron de Murcie, mandarine	13e
The Mermaid (42%)-Ang. / zest, salicorne (marin), épice	13e
Adamus (44.4%)-Portugal / floral, fruité, très aromatique	14e



- Three Cents** (Grèce) / Douce amertume, zest de citron (10.2gr)
- Thomas Henry Botanical** (Allemagne) / + amer, floral, frais, fine bulle (7.9gr)
- Thomas Henry Dry** (All) / moins sucré, finale sèche, fine bulle (6.5gr)
- Archibald Bio** (France) / genièvre, gentiane, fine bulle (6.8gr)

RHUMS WHISKYS

Old Fashioned



Spiritueux au choix :
Whisky, Bourbon ou
Rhum, pointe de sucre
bitters aromatique
et monté sur glace
Zest d'orange et cerise
au marasquin

Servi en 6cl / +2e

Whiskys - Bourbons 5 cl

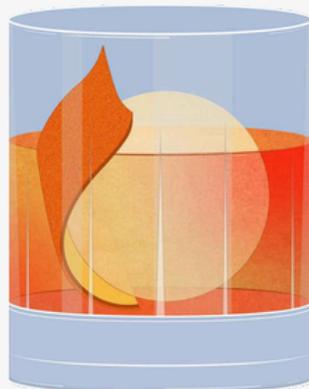
Monkey Shoulder (40%)-Écosse / malté, miel, bel équilibre 11e
Squadron blended (44%)-Angl. / complexe, vanille, fruité 12e
Benriach 12a "Three Cask" (46%)-Éc. / boisé, moka, raisins 13e
Laphroaig 10a (Islay) (40%)-Éc. / Très tourbé, iodé 13e
Isle of Raasay "Bordeaux Cask" (61.1%)-Éc. / raisins, cassis 18e
Waterford the Cuvée (50%)-Irlande / fruité, épicé, vif 14e
Stauning Kaos "Rhum finish" (54.4%)-Danemark / épices
fruits exotiques, agrumes, finale poivrée et boisée 17e

Hinatori 5a Blended (43%)-Japon / léger, vanille, élégant 14e
Kujira 8a (43%)-Japon / base riz & koji noir, rond, boisé 21e

Bulleit Rye (45%)-USA / épices, boisé, finale sèche 12e
Rittenhouse Rye (50%)-USA / agrumes confits, épices, vif 13e
Platte Valley Corn (40%)-USA / fruité, très rond, maïs 12e
Buffalo Trace (40%)-USA / épices, vanille, suave 12e
Woodford Reserve (45.2%)-USA / fruits secs, épices 13e
Angel's Envy "Port Cask" (43,3%)-USA / fruits mûrs, rond 14e
Koval (47%)-USA, Bio / chutney de mangue, vanille, toffee 15e
Willett Pot Still (47%)-USA / épices, poivre, noix de pécan 16e

Rhums 5 cl

Coloma 8a (40%)-Colombie / café torréfié, rond, vanille 11e
Rump@blic "Marsala Finish" (43%)-Barbades / toffee, vanille 11e
Flor de Cana 12a (40%)-Nicaragua / rond, délicat, épices 12e
Doorlys 12a (43%)-Barbades / finale sèche, boisé, épices 12e
Bacardi 10a (40%)-Porto Rico / vanille, caramel, coco 12e
La Favorite 4a (42%)-Martinique / grillé, épicé, vanille 13e
Abuelo 12a (40%)-Panama / fruits secs, tabac, cacao 13e
Hampden (46%)-Jamaïque / intense, poivre rouge, boisé 14e
Teeda Okinawa (42%)-Japon / miel, abricot, tropical 14e
Plantation 2013 (50.2%)-Barbades / fruits tropicaux 15e
Flor de Cana 18a (40%)-Nicaragua / noix, caramel, vanille 16e
Bocathéva 15a (62%)-Vénézuela / vif, intense, fruité 16e
El Dorado 21a (43%)-Guyana / fruits à coques caramélisés 22e
Rhum Vieux Supérieur (54%)-Dumont-Jaussaud (btl:1957) 22e
boisé, tonka, vanille, canne brûlée, attaque agréable et puissante



SPIRITUEUX LIQUEURS



Liqueurs Digestives

Menthe Pastille (24%) / menthe poivrée, pastille Vichy	8e
Amaretto Noyau de Poissy (25%) / pâte d'amande	8e
Amaretto Adriatico (28%) / amandes torréfiées, pointe salée	9e
Italicus (20%) / bergamote, cédrat, floral	9e
Limoncello Lachanenche bio (25%) / intense, zest, peu sucré	8e
Gauloise verte (48%) / génépi, menthe, épices	10e
Gauloise jaune (40%) / douce, miel, épices	10e
Chartreuse verte (55%) / herbacée, puissante	11e
Chartreuse jaune (43%) / fleurs, douce, épices, miel	11e
Verveine Pagès extra "Vieilli" (40%) / boisé, épices	11e
Bénédictine Single Cask (42%) / miel, safran, agrumes	12e
Bénédictine "Sauvage Cask 9 mois" (Porto & Chartreuse) fruits rouges, miel, safran, pointe herbacée & poivrée	13e
Adriatico "Caroni Cask" (28%) / fruits tropicaux, amandes	13e
Grand Marnier Cuvée 100a (40%) / orange confite, douce	13e
Génépi 2023 "fût de Côte Rôtie" (42%) / boisé, violette, fruité	14e
Génépi Noir Lachanenche (40%) / herbacé, frais, agrume	13e
Chartreuse Foudre 147 (49%) / végétal, moelleuse, douce	14e
Chartreuse "Sauvage Port Cask 8 mois" (55%) / fruité, boisé	14e
Chartreuse 9ème Centenaire (47%) / douce, épices, équilibré	16e
La Raphaëlle (45%) <u>vieilli 10a</u> / herbacé, agrumes, gingembre	20e

<< POUR LES AMATEURS DE SPIRITUEUX ET AUTRES LIQUEURS DIGESTIVES, NOUS VOUS PROPOSONS
UNE SÉLECTION PREMIUM À DÉGUSTER PUR OU SUR GLAÇE. SERVI EN 5 CL >>

Spiritueux

La Blanche de Drouin (40%) / pomme verte, très frais	11e
EDV de framboise Wolfberger (43%) / fruité, aromatique	11e
Williamine AOP Morand (40%) / poire intense, frais	12e
Calvados Sélection Drouin (40%) / fruité, frais, délicat	12e
Calvados XO Drouin (40%) / boisé, tarte tatin, rancio	13e
Vulson's Rhino Pastoral (44%) / herbacé, floral, seigle (Rare)	14e
Vodka Squadron vieilli "Calvados" (40%) / pommes rôties	13e
Gin Beefeater Burrough's vieilli Lillet (43%) / oranges, boisé	13e
Tequila Patron Reposado (40%) / onctueux, boisé	13e
Tequila Patron Anejo (40%) / miel d'agave, douce, boisé	16e
Mezcal Nino Sin Amor (45%) / herbacé, fumé, agrumes	12e
Armagnac Comte de Lauvia (40%) / complexe, rancio	13e
Cognac Camus VSOP Borderies Single Estate (40%) boisé, ample et élégant, belle fraîcheur, notes florales	15e



NOS TAPAS.

GRIGNOTAGE

CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ 7 E
"Superbon" (truffe noire d'été) / 135gr

TAPAS DU BOUCHER

PLANCHE DU "SAUVAGEON" 25 E
Jambon de Parme 14 mois, saucisson sec "Duculty", jambon cuit à la truffe d'été crottin de chèvre, vieux Comté AOP 12 mois Tomme de Savoie AOP / 400gr

RILLETES DE CANARD DE BARBARIE 10 E
"Superproducteur" / 90gr

RILLETES DE POULET ÉPICÉ À LA FONDUE DE POIREAUX 10 E
"Conserverie des 7 collines" / 100gr

PATÉ DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO 10 E
"Conserverie des 7 collines" / 100gr

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DE DORDOGNE 25 E
"Maison Lemberg / Médaille d'or 2024" / 120gr

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (*2) 8 E
ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES

C'EST HOT!

CROC "MISTER"
Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" 15 E
crème de comté AOP à la truffe noire "Plantin"
St Nectaire laitier AOP, jambon aux herbes
350gr / (coupé en 7)

TAPAS DE LA MER

RILLETES DE SAUMON BIO 12 E
"Kaviari" / 90gr

RILLETES DE HOMARD 15 E
"Kaviari" / 90gr

RILLETES DE THON FUMÉ 10 E
"Superproducteur" / 90gr

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 15 E
Houmous à la patate douce et curry,
crème fine Bio d'artichauts Superproducteur
caviar d'aubergines aux piments / 180gr

TARTARE D'ALGUES BIO AU PESTO ROUGE 12 E
"Kaviari" / 90gr

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 12 E
"Maison Plantin" / 100gr



Nos Jus de fruits & Sodas

Jus de fruits "Le Coq Toqué" Bio (25cl) / 6e

Abricot du Roussillon, Orange sanguine
Ananas, Tomate-romarin, Pomme-fraise

Tonics (20cl) / 5e

Tonic Three Cents
Tonic hibiscus Schweppes Premium

Sodas " Three Cents" (20cl) / 5e

Soda aux pamplemousses roses
Soda mandarine -bergamote
Ginger beer

Infusion glacée Bio A.Milliat (25cl) / 6e

Framboise-menthe ou Pêche-verveine

Limonade citron - olive (20cl) / 6e

Cola Club Maté (33cl) / 6e

Eaux minérales

Perrier 33cl / Evian 50cl / 5e

Nos Vins (13cl) / 6e

Côtes du Rhône AOC Les Alexandrins 2022
Fruité, souple et rond (Rouge) / (13%)

Pinot Noir AOP Château du Carruge 2022
Fruité, léger et élégant (Rouge) / (13%)

Chardonnay Mi-Nuit IGP Domaine Brial (2023)
Fruité (pêche, poire), minéral (Blanc) / (12.5%)

Monbazillac AOC Les Gabadiers (2023)
Vin blanc liquoreux aromatique / (12.5%)

Nos Bières Bouteilles (33cl)

Le Poulpe Bio / 6e

Brasseurs de Méditerranée / Var, (5%) **Blanche**
Agrumes (pamplemousse), fraîche et pimpante

La Promesse Bio / 6e

Brasserie Sous le Bois / Ain, (5%) **Blonde**
Belle longueur aux notes d'agrumes

Fond de Cale / 6e

Brasserie 3 Mâts / Alsace, (5.5%) **IPA**
Fruits exotiques (mangue, litchi)

Scylla / 6e

Brasserie 3 Mâts / Alsace, (5.5%) **Rousse**
Biscuits, épices, noyau de cerise

Notre Cidre & Poiré (33cl)

Cidre Brut Bio Fils de Pomme / 6e

Fruité, sec, pommes rôties (5.5%)

Poiré Bio Fils de Pomme / 6e

Léger, minéral, fruité et frais (3.5%)

CARTE N° 17 / NOVEMBRE 2024

Sauvage

3 rue Montesquieu
69007 Lyon
04.37.29.23.79
www.sauvage-bar.fr
espritsauvagelyon@gmail.com

<< MERCI DE RESPECTER LE VOISINAGE, DE FAIRE LE MOINS DE BRUIT POSSIBLE ET DE NE PAS RESTER DEVANT L'ÉTABLISSEMENT LORS DE VOTRE DÉPART >>

Nous vous rappelons que la cigarette ainsi que la cigarette électronique
ne sont pas autorisées au sein de l'établissement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix s'entendent Nets et Service compris.

