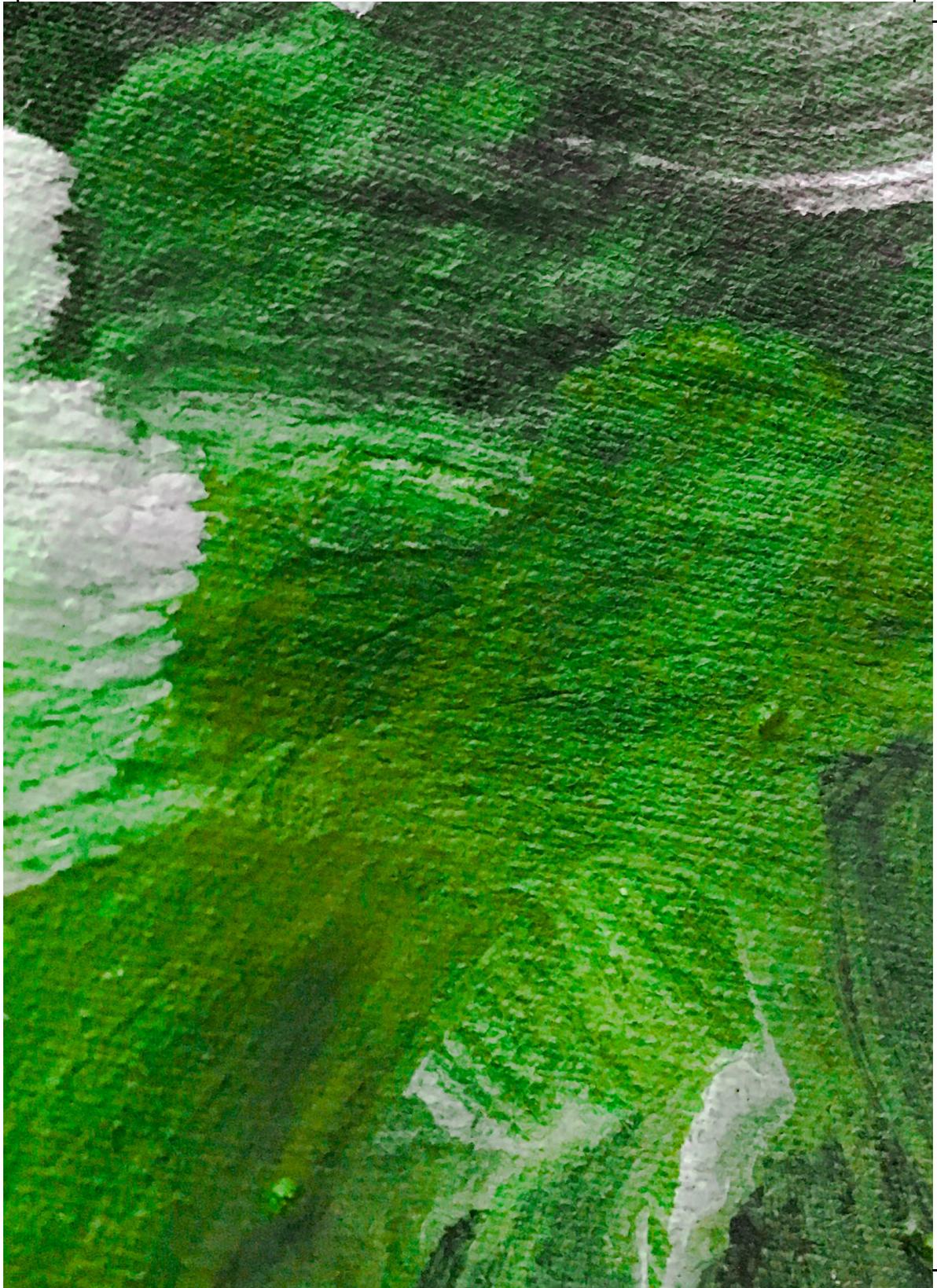


An abstract painting with a textured, layered appearance. The color palette is dominated by various shades of green, from vibrant lime to dark forest green, interspersed with muted greys and purples. The brushstrokes are visible, creating a sense of depth and movement. The word "Savage" is written in a white, elegant cursive script across the center of the composition.

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

APÉRITIFS



Vins Mutés & Portos 6cl

Pineau des Charentes (17%) / miel, vanille	7e
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	13e
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, caramel	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%) / épicé, boisé (Rare)	13e

Bitters 6cl

Martini Riserva (28.5%) / amer, agrumes	6e
Campari (25%) / amertume franche	6e
Dolin Bitter (16%) / légère amertume, fruité	6e
Le Rouge (25%) / amertume fine & persistante	7e
Luxardo rosso (25%) / marasquin, + rond	7e
Nardini bitter (24%) / agrumes, pointe anisé	8e
Bordiga Verde (20%) / végétal, herbacé, amer	8e
Gran Classico (28%) / rond, miel, rhubarbe	8e

Amaros 6cl

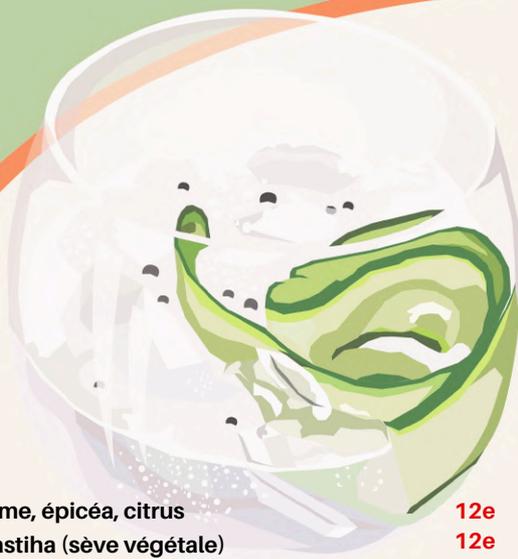
Cynar (16.5%) / artichaut, amer doux	6e
Amaro Montenegro (23%) / velouté, herbes	7e
Canto Sirene (27%) / citron, timut, vanille	8e
Nardini (31%) / menthe poivrée, épices	8e
Nardini Rabarbaro (19%) / rhubarbe, caramel	8e

Apéritifs Divers 6cl

Lillet Rouge (17%) / orange, doux, fruité	6e
Pastis Bardouin (45%) / romarin (4cl)	5e
Vulcain Myrtilles (11.5%) / vin de myrtilles	6e
Rinquiquin (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 / cardamome, épicéa, citrus	12e
Votanon (40%) -Grèce / agrumes, mastiha (sève végétale)	12e
Nouaison G'Vine (45%) -France / sureau, minéral et pointe fruitée (raisin)	12e
Louise Gin (43%) -Lyon 7ème / kiwi, citronnelle, poivre Timut	12e
Distillerie de l'Ort Bio (44%) -Périgord / romarin, thym, origan, agrumes	13e
Engine (42%) -Sicile / sauge, citron	13e
Apostoles (43%) -Argentine / yerba maté, menthe	13e
Tropical Porters (42%) -Ecosse / doux, fruité (mangue)	13e
Altitude Pink Gin (43%) -Chamonix / fruité (fraise-myrtille), sureau, pin	13e
Bombay Sapphire 1er Cru (47%) -Ang. / citron de Murcie, mandarine	13e
The Mermaid (42%) -Ang. / zest citron, salicorne (marin)	13e
Sab's Gin Bio (46%) -Beaune / arôme botanique de genièvre, citronnelle, poivre	13e



Three Cents (Grèce) / douce amertume, zest de citron, + sucré (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)
Drims Bio (France) / amertume franche & équilibrée, agrumes (7.7gr)

MASTER CLASS

Apéritifs Vintage d'Exceptions / 5cl

Vermouth Cinzano Rosso 1940 - 1950 / 21e
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 / 14e
Noisettes, rancio, camomille et pointe oxydée

Quinquina St Raphael blanc 1963 - 1968 / 15e
Belle oxydation, rancio, fruits secs, noix, cacao

Quinquina Byrrh 1975 - 1985 / 14e
Orange confite caramélisée, fruité, doux et rond

Quinquina Cap Corse Auguste Mattei 1990 / 13e
Pruneaux confits, caramel cuit, très rond, gourmand

Quinquina Dubonnet 1940 - 1950 / 16e
Suave en bouche, belle longueur, orange cacaotée

Goudron Clacquesin 1956 / 15e
Orange confites caramélisées, épices, belle rondeur

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

Classics Cocktails Vintage / 20e

Manhattan: Quinquina Dubonnet **1940 - 50**
Bourbon Willett Pot Still Reserve

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

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

Liqueurs Vintage d'Exceptions / 5cl

Bénédictine 1950 - 1960 / 20e
Douce et ronde, épices, safran, miel, sucre patiné

Bénédictine B&B 1972 / 20e
Épices douces, rond et boisé, moins sucré, plus vif

Vieille Cure (Abbaye de Cenon) **1970 - 1985** / 19e
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



DRY MARTINI



Dry Martini l'Original (1904)

Vodkas

Amsterdam Republic Bio / velouté, céréales, vanille
Grey Goose / douce, ronde, céréales (+1e)
Squadron 303 / moelleuse, briochée (+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) / **12e**

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 & délicat
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, amer (+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 & Beefeater B.)

Gins

Nouaison / raisins, sureau, épices
Lowlander / romarin, cardamome, épicea, lime
Louise (Lyon 7eme) / kiwi, timut, citronnelle (+1e)
The Mermaid / zest, salicorne (pointe marine) (+1e)
Apostoles / yerba maté, menthe (+1e)
Engine / citron, sauge (+1e)
Sab's Bio / genièvre, citronnelle, poivre (+1e)
Beefeater Burrough's / orange, boisé, vieilli en fût (+2e)



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** / épicea, cardamome (+1e)
- Drouin** / gingembre, pomme (+1e)
- Sab's Bio** / genièvre, citronnelle, poivre (+1,5e)
- V.15 (vieilli en fût de vermouth)** / épices, pin (+1.5e)
- 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

Sbagliato : Vermouth, bitter, Prosecco / 10e

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)
- Helmut** / poivron, hibiscus, doux & aromatique (+ 0.5e)
- Amoroso Sentema** / sec & Provençal (romarin, sauge) (+1e)
- Del Professor** / fruits sec, épices douces (+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 & amer (+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
- Liquore delle Sirene** / fruité, épices, floral (+1e)
- Luxardo bitter Rosso** / marasquin, suave & fruité (+1e)
- "Le Rouge"** / amertume fine et persistante(+1e)
- Mulassano** / herbacé, sec, pamplemousse (+1e)
- Nardini bitter** / agrumes, anisé (+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)

Cinzanno 1975- 1980 : Amertume douce, belle longueur en bouche, épices, pointe médicinale (+2.5e)



NEGRONI BY SAUVAGE

BITTER “MAISON” MIS AU REPOS
EN BOIS DE CHÊNE FRANÇAIS

Martini Riserva, Select Aperitivo
Sirene bitter, Bordiga rosso

ASSEMBLAGE “MAISON”
VERMOUTHS & QUINQUINAS

Punt e Mes, 9 Didante Inferno
Noilly Prat rouge, Bonal
Byrrh grand quinquina

BOMBAY DRY GIN
GENIÈVRE VIEILLI
(FLANDRE-ARTOIS IGP)

Amertume franche marquée par la
gentiane, le céréale, les épices & le
bois sur une finale suave & vanillée

22 % / 14e

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 / +1.5e

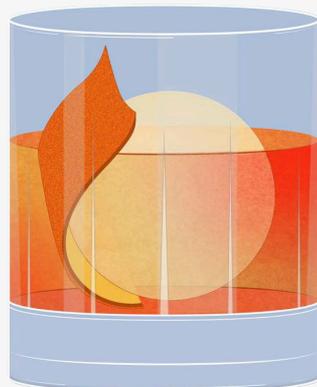
Whiskys - Bourbons 5 cl

Monkey Shoulder (40%)-Écosse / malté, miel, bel équilibre	11e
Squadron blended (44%)-Angl. / complexe, vanille, fruité	12e
Laphroaig 10a (Islay) (40%)-Éc. / Très tourbé, iodé	13e
Isle of Raasay "Bordeaux Cask" (61.1%)-Éc. / raisins, cassis	16e
Waterford the Cuvée (50%)-Irlande / fruité, épicé, vif	14e
Stauning Kaos "Rhum finish" (54.4%)-Danemark / épices fruits exotiques, agrumes, finale poivrée et boisée	16e
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, mais	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
Willett Pot Still (47%)-USA / épices, poivre, noix de pécan	16e

Rhums 5 cl

Rumpublic "Marsala Finish" (43%)-Barbades / toffee, vanille	11e
La Hechicera 12a (40%)-Colombie / chocolat, poivre, vanille	12e
Flor de Cana 12a (40%)-Nicaragua / rond, délicat, épices	12e
Pyrat XO (40%)-Caraïbes / rond & doux (abricot, caramel)	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
Planteray Xaymaca (43%)-Jamaïque / sec, fruits mûrs, épicé	13e
Hampden (46%)-Jamaïque / intense, poivre rouge boisé	14e
The Island 10a (46%)-Barbades-Jamaïque / sec, épices	14e
Flor de Cana 18a (40%)-Nicaragua / noix, caramel, vanille	15e
Bocathéva 15a (62%)-Vénézuëla / vif, intense, fruité	16e
El Dorado 21a (43%)-Guyana / fruits à coques caramélisés	21e
Rhum Vieux Supérieur (54%)- Antilles Française (btl: 1957)	19e

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
Crème de pistache Marzadro (17%) / onctueux & gourmand	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 "Savage Cask 9 mois" (Porto & Chartreuse) fruits rouges, miel, safran, pointe herbacée & poivrée (Rare)	15e
Adriatico "Caroni Cask" (28%) / fruits tropicaux, amandes	13e
Grand Marnier Cuvée 100a (40%) / orange confite, douce	14e
Génépi 2023 "fût de Côte Rôtie" (42%) / boisé, violette, fruité	13e
Génépi Noir Lachanenche (40%) / herbacé, frais, agrume	14e
Chartreuse Foudre 147 (49%) / végétal, moelleuse, douce	14e
Chartreuse "Savage Port Cask 8 mois" (55%) / fruité, boisé	15e
Chartreuse 9ème Centenaire (47%) / douce, épices, équilibré	16e
La Raphaëlle (45%) <u>vieilli 10a</u> / herbacé, agrumes, gingembre	22e



« 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 VSOP 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 Rémy Martin VSOP (40%) / fruits secs, soyeux	13e







Nos Jus de fruits & Sodas

Jus de fruits "Le Coq Toqué" Bio (25cl) / 6€
Abricot du Roussillon, Orange sanguine
Tomate-romarin, Pomme-fraise

Tonics (20cl) / 5€
Tonic Three Cents, Tonic Drims Bio
Tonic hibiscus Schweppes Premium

Sodas "Three Cents & Drims" (20cl) / 5€
Pamplemousses roses, Geranium Rosat Bio
Mandarine - bergamote, Ginger Beer

Infusion Végétale Bio "H.Marie" (fines bulles)
Menthe-verveine & citron vert (25cl) / 6€
Seve de bouleau - sureau & framboise (25) / 6€
Maté Glacé Bio passion-lime "Jomo" (35cl) / 5€

Limonade à la fleur de sureau (27.5cl) / 6€
Limonade citron - olive "Tribute" (20cl) / 6€
Cola Bio "Brasseurs Savoyards" (33cl) / 6€

Eaux minérales
Perrier 33cl / Evian 50cl / 5€

Nos Vins (13cl) / 6€

Côtes du Rhône AOC Les Alexandrins 2022
Fruité, souple et rond (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)

La St Bonn'Beer Bio / 6€
Brasserie Sous Le Bois / Ain, (5,2%) **Blanche**
Agrumes, délicate & fraîcheur

La Promesse Bio / 6€
Brasserie Sous le Bois / Ain, (5%) **Blonde**
Belle longueur, légère aux notes d'agrumes

Fond de Cale / 6€
Brasserie 3 Mâts / Alsace, (5.5%) **IPA**
Fruits exotiques (mangue, litchi)

Scylla / 6€
Brasserie 3 Mâts / Alsace, (5.5%) **Rousse**
Biscuits, épices, noyau de cerise

Notre Cidre & Poiré (33cl)

Cidre Brut Bio Fils de Pomme / 6€
Fruité, sec, pommes rôties (5.5%)

Poiré Bio Fils de Pomme / 6€
Léger, minéral, fruité et frais (3.5%)

18H-23H30

NOS TAPAS.

GRIGNOTAGE

CHIPS À LA TRUFFE D'ÉTÉ 7 E

"Superbon" (truffe noire d'été) / 135gr

CHIPS AUX HERBES CRÉTOISES 6 E

"Superbon" / 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

RILLETTES DE CANARD DE BARBARIE 10 E

"Superproducteur" / 90gr

RILLETTES 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

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (*2) 8.50 E

ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES

C'EST HOT!

CROC "MISTER"

Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" 16 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

RILLETTES DE LIEU NOIR AU FENOUIL 12 E

"Conserverie des 7 collines" / 100gr

RILLETTES DE HOMARD 15 E

"Kaviari" / 90gr

RILLETTES DE MERLU AUX GRAINES DE MOUTARDE BIO 10 E

"Superproducteur" / 90gr

TAPAS DU JARDIN

TRILOGIE DE MÉZZÉS 15 E

Houmous Bio au citron confit (le temps des oliviers)
Crème fine de basilic de Gênes AOP
et Parmesan 24 mois (Superproducteur)
Caviar d'aubergines aux piments cuit au feu de bois
(comptoir d'Arménie) / 180gr

DÉLICE D'ASPERGES GRILLÉES À LA TRUFFE D'ÉTÉ 12 E

"Maison Plantin" / 100gr

CARTE N° 18 / MAI 2025

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.

