





Mixing

Dr.

4 parts

1 part

with crack

to glass. Ad

of twist

M

1/4

100
Aspirin Tablets

80 PROOF

VODKA

BUDGET LABEL

BUDGET RICH

BUDGET

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 Combier (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, doux	6e
Noilly Prat Ambré (16%) / cannelle, épices	7e
La Quintinye Blanc (16%) / fruité, floral	7e
Del Professor (17%) / fruits secs, épices douces	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
Luxardo rosso (25%) / marasquin, + rond	7e
Campari Cask Tequila (25%) agave douce	9e
Nardini bitter (24%) / agrumes, pointe anisé	8e
Bordiga Verde (20%) / végétal, herbacé, amer	8e
Gran Classico (28%) / rond, miel, rhubarbe	8e

Amaros 6cl

Amaro Montenegro (23%) / velouté, herbes	7e
Amaro Nonino (35%) herbacé, rond, épicé	8e
Canto Sirenne (27%) / citron, timut, vanille	8e
Nardini (31%) / menthe poivrée, épices	8e
Nardini Rabarbaro (19%) / rhubarbe, caramel	8e
Nonino Riserva (vieilli 2a) / doux-amer, boisé	10e

Apéritifs Divers 6cl

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



GYM - TONIC



THE ART OF
BITTER FRESHNESS / 5CL

Votanikon (40%)-Grèce / agrumes, mastiha (sève végétale)	12e
Nouaison G'Vine (45%)-France / sureau, minéral, raisin	12e
Louise Gin (43%)-Lyon / kiwi, citronnelle, poivre Timut	13e
Drouin Pira (42%)-France / poire, gingembre, frais & élégant	13e
Newlands (42%)-France / à base de chanvre, frais, herbacé, épicé	13e
Hammer & Son (44%)-Danemark / doux, coriandre, muscade	13e
Jin Jiji (43%)-Indes / thé Darjeeling, gingembre, cardamome, girofle	13e
Bombay Sapphire 1er Cru (47%)-Ang. / citron de Murcie, mandarine	13e
Roku Sakura Bloom (43%)-Japon / délicate pointe florale, agrumes	13e
Sipsmith VJOP (57.7%)-Londres / très genièvre, puissant, angélique	14e
Monkey 47 (47%)-Allemagne / poivre, botanique, fruits noirs	15e

Drims Bio (France) / amertume vive & équilibrée, agrumes (7,7gr)
 Fentiman's Light (Angleterre) / peu sucré, délicat, citronnelle, kafir (3gr)
 Three Cents (Gèce) / + sucré, amertume douce, zest de citron (10.2gr)
 Thomas H. Botanical (Allemagne) / + amer, floral, botaniques (7.9gr) +1e



APERITIVO

"DRINK BETTER, DRINK BITTER"



NEGRONI

EQUAL PARTS
GIN • CAMPARI • SWEET VERMOUTH

COMBINE ALL INGREDIENTS IN A MIXING
GLASS WITH ICE. STIR AND STRAIN INTO
A ROCKS GLASS WITH ICE. GARNISH
WITH AN ORANGE PEEL.

Gins & Variantes

Bombay Dry / genièvre, angélique, épices
Nouaison G'Vine / raisin, sureau, épices (+1e)
Louise (Lyon 7) / timut, kiwi, citronnelle (+1e)
Apostoles / yerba maté, herbacé (+1,5e)
Sipsmith VJOP 57.7% / + genièvre, puissant (+1,5e)
Bombay 1er Cru / mandarine, citron (+1.5e)
Monkey 47 / botanique, pointe florale (+2e)

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, + amer, note caramélisée
Dolin de Chambéry / fruité, épices, doux, peu amer
La Quintinye Royal (base Pineau) / vanille, épices (+ 0.5e)
Amoroso Sentema / sec & Provençal (romarin, sauge) (+1e)
Del Professor / fruits secs, 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)
Alata / sec, fruits noirs, cerise, + amer & herbacé (+2e)
Martini Gran Lusso (Rare) / boisé, raisin mûr **(+2.5e)**
Punt e Mes 1980-1990 / caramel brûlé, épices, suave **(+4e)**

Bitters

Martini Riserva / amer, agrumes
Campari / amertume franche
Dolin de Chambéry / floral, légère amertume, doux, fruité
Luxardo bitter Rosso / marasquin, suave & fruité (+1e)
"Le Rouge" / amertume fine et persistante (+1e)
Mulassano / herbacé, sec, pamplemousse (+1e)
Nardini bitter / agrumes, anisé (+1e)
Gammeldansk / muscade, gingembre, herbacé, sec (+1e)
Winestillery / amertume vive, rhubarbe, agrumes (+1.5e)
Nardini Chinato / velouté, orange doux-amères (+1.5e)
Bordiga Verde / végétal, herbacé, + amer (+1.5e)
Bordiga Rosso / amer, gentiane, agrumes (+1.5e)
Gran Classico / doux-amer, végétal, rhubarbe (+1.5e)
Marka / boisé (vieilli en fût), épicé, amertume sèche (+2e)
Campari Cask Tequila / amertume douce, agave cuite (+2e)
Sauvage Bitters Cask : assemblage reposé en bois de chêne
Boisé & velouté, gentiane, vanille, amertume franche **(+2e)**



DRY MARTINI



Dry Martini l'Original (1904)

Vintage Dry Martini / 19e

Noilly Prat Dry 1975 - 1985

Note délicates de noisettes, de rancio
de citron confit et pointe d'oxydation

au choix : Vodka Squadron 303

ou

Vodka Squadron fût de Calvados

ou

Gin Old Tom Citadelle

Limité à 35 exemplaires

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 / **13e**

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

Dry Vermouths

Dolin de Chambéry / agrumes, végétal

Noilly Prat dry / camomille, sureau

Fynbos Revolution / rooibos, très floral & délicat

Noilly Prat Extra Dry / fleurs blanches, zest citron (+1e)

Mancino / noix de muscade, agrumes (+1e)

Mulassano / plantes alpines, agrumes (+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)

Bordiga / herbacé, cardamome-menthe, zest amer (+1.5e)

Cocchi Extra Dry / cardamome, pomme, épices (+1.5e)

Ramson / épices (girofle, muscade), floral (+1.5e)

Alata / végétal, agrumes, sec & amer en bouche (+1.5e)

Vodkas

Stolichnaya / délicates notes de céréales

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 (+2e)

Gins

Bombay dry / genièvre, angélique, épices

Nouaison / raisins, sureau, épices

Hammer & Son / coriandre, muscade, suave (+ 1e)

Louise (Lyon) / kiwi, baies de Timur, citronnelle (+1e)

Bombay 1er Cru / citron de Murcie, mandarine (+1.5e)

The Mermaid / zest, salicorne (pointe marine) (+1,5e)

Spsmith VJOP 57.7% / très genièvre, puissant, sec (+1.5e)

Beefeater Burrough's / orange, boisé, vieilli en fût (+2e)



VINTAGE ACADÉMY

Tous nos produits sont à retrouver également à la dégustation en format **Tiny** soit 2.5cl (prix/2)

Apéritifs Vintage d'Exceptions / 5cl

Vermouth Cinzano Rosso 1940 - 1950 / 20e

Pruneaux confits, armoise, amer, herbacé

Vermouth Rouge Français Vanizzo 1942 / 20e

Épices, pruneaux confits, caramel, douce amertume

Vermouth Martini Bianco 1985 - 1990 / 16e

Fruits exotiques, camomille séchée, amer

Vermouth Martini Rosso 1970 - 1975 / 16e

Doux, pointe fruitée, épices, caramel, léger amer

Vermouth Punt e Mes 1980 - 1990 / 16e

Caramel brûlé, épices, amertume douce & marquée

Bitter Gancia Americano 1971 / 16e

Belle amertume, poivron, rhubarbe, gentiane, suave

Quinquina Dubonnet 1930 - 1940 / 20e

Suave, doux, pointe oxydée, cacaotée

Quinquina St Raphael blanc 1963 - 1968 / 16e

Belle oxydation, rancio, fruits secs, noix, cacao

Quinquina Cap Corse Auguste Mattei 1990 / 15e

Pruneaux confits, caramel cuit, très rond, gourmand

Goudron Clacquesin 1956 / 17e

Orange confites caramélisées, épices, belle rondeur

Classics Coquetels Vintage / 23e

Manhattan: Bourbon Willeit, Martini Rosso 70-75

Harvard: Cognac Hennessy VS 70-75, Vanizzo 42

Hanky Panky: Gin Beefeater Burrough's (vieilli)
Riccadonna Chinato 70, Fernet Branca 1992-1995

Bijou: Gin Citadelle Old Tom (vieilli), Vanizzo 42
Chartreuse VEP verte 2025



Liqueurs Vintage d'Exceptions / 5cl

Bénédictine 1960 - 1965 / 26e

Douce et ronde, épices, safran, miel, sucre patiné

Bénédictine B&B 1972 / 25e

Épices douces, rond et boisé, moins sucré, plus vif

Anisette Cusenier 1956 / 25e

Sirupeux, patine douce aux notes de bonbon à l'anis

Triple Sec Cartron 1950-1960 / 25e

Oranges confites, sucre très patiné, douce et longue

Triple Sec Cointreau 1980 / 16e

Orange douce entre fraîcheur et confit, belle patine

Verveine Jaune Pagès 1968 - 1975 / 18e

Verveine douce, ronde en bouche, notes de fenouil

Cherry Peter Heering 1980 - 1990 / 16e

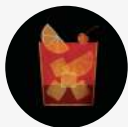
Cerises confites, pruneaux, rond et gourmand



Rhums

Whiskys

Old Fashioned



Spiritueux au choix :

Whisky, Bourbon ou Rhum
pointe de sucre
bitters aromatique
& monté sur glace
Zest d'orange &
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. / délicat, vanille, fruité	12e
Rozelieures Origine (40%)-France / fruits confits, noix, cuir	13e
Laphroaig 10a (Islay) (40%)-Éc. / Très tourbé, iodé, fumé	13e
Waterford the Cuvée (50%)-Irlande / fruité, épicé, vif	14e
Isle of Raasay "Bordeaux Cask" (61.1%)-Éc. / fruits noirs	15e
Stauning Kaos "Rhum finish" (54.4%)-Danemark / (Rare) 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
Stauning Rye (48%)-Danemark / sec, fruits à coque, poivré	13e
Platte Valley Corn (40%)-USA / fruité, très rond (100%maïs)	11e
Crown Royal "Maple finish" (40%)-Canada / érable, doux	14e
Maker's Mark (45%)-USA / rond, équilibré, fruité, boisé	12e
Woodford Reserve (45.2%)-USA / fruits secs, épices	13e
Eaggle Rare 10a (45%)-USA / boisé, cacao, épices, complexe	14e
Willett Pot Still (47%)-USA / épices, poivre, noix de pécan	16e

Rhums 5 cl

Rumpublic "Marsala Finish" (43%)-Barbades / toffee, vanille	11e
Planteray Cut&Dry (40%)-Barbades / coconut toastée, doux	11e
La Hechicera 12a (40%)-Colombie / chocolat, poivre, vanille	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 8a (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
El Dorado 21a (43%)-Guyana / fruits à coques caramélisés	22e
Rhum Vieux Supérieur (54%)- Antilles Française (btl: 1957) boisé, tonka, vanille, canne brûlée, attaque agréable et puissante	19e





Spiritueux Liqueurs



Liqueurs Digestives 5 cl

Menthe Pastille (24%) / menthe poivrée, pastille Vichy	8e
Amaretto Noyau de Poissy (25%) / pâte d'amande, doux	9e
Amaretto Adriatico (28%) / amandes torréfiées, pointe salée	9e
Crème de pistache Marzadro (17%) / onctueux & gourmand	9e
Italicus (20%) / bergamote, cédrat, floral	9e
Gauloise verte (48%) / génépi, menthe, épices	10e
Gauloise jaune (40%) / douce, miel, épices	10e

Adriatico "Caroni Cask" (28%) / fruits tropicaux, amandes	13e
Grand Marnier Cuvée 100a (40%) / orange confite, douce	15e
Génépi 2023 "fût de Côte Rôtie" (42%) / boisé, violette, fruité	15e
Génépi Noir Lachanenche (40%) / herbacé, frais, agrume	14e
Bénédictine Single Cask (43%) / safran, agrumes, boisé, + vif	13e
Bénédictine "Sauvage Cask 12 mois" (Batche N°2 / Rare)	17e
(Vieilli en ex fût de porto ayant contenu de la Chartreuse Verte)	
fruits rouges, miel, safran, pointe herbacée, poivrée & boisé	

Chartreuse Verte (55%) / herbacée, puissante	11e
Chartreuse Jaune (43%) / fleurs, douce, miel, pointe anisée	11e
Chartreuse MOF 2025 (45%) / moelleuse, agrumes	14e
Chartreuse Foudre 147 (49%) / végétal, moelleuse, douce	15e
Chartreuse 9ème Centenaire (47%) / douce, épices, équilibré	16e
Chartreuse VEP verte 2025 (54%) / + douce et fondue	20e

Spiritueux 5 cl

Framboise Wolfberger (43%) / fruité, aromatique & délicat	12e
Williamine AOP Morand (40%) / poire intense & juteuse, frais	13e
Abricot AOP Morand (40%) / abricot mûr, très aromatique	14e
Grappa Nonino Moscato (41%) / raisins secs, floral & délicat	13e
Calvados VSOP Drouin (40%) / fruité, frais, délicat	12e
Calvados D. 10a Tequila Cask (40%) / pommes rôties & agave	16e
Calvados 5a l'Écusson 1960-1969 (42%) / pommes cuites, foin	14e
Vulson's Rhino Pastoral (44%) / foin, seigle, mirabelle (Rare)	14e
Gin Beefeater Burrough's vieilli Lillet (43%) / oranges, boisé	14e
Tequila Patron Anejo (40%) / miel d'agave, douce, boisé	16e
Mezcal Nino Sin Amor (45%) / herbacé, fumé, agrumes	13e
Armagnac Comte de Lauvia (40%) / complexe, rancio	13e
Cognac Rémy Martin VSOP (40%) / fruits secs, soyeux	13e
Cognac Hennessy VS 1970-1975 (40%) / cacao, élégant, doux	15e







Nos Jus de fruits & Sodas

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

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

Tonics (20cl) / 5e

Tonic Drim's Bio
Tonic hibiscus Schweppes Premium

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

Pamplemousses roses
Mandarine - bergamote, Ginger Beer Drim's

Infusion Végétale Bio "H.Marie" (fines bulles)

Menthe-verveine & citron vert (25cl) / 6e
Seve de bouleau - sureau & framboise (25) / 6e
Maté Glacé Bio passion-lime "Jomo" (35cl) / 5e

Limonade au sureau Fentiman's (27.5cl) / 6e

Cola Bio "Brasseurs Savoyards" (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%)

Chardonnay Mi-Nuit IGP Domaine Brial (2024)

Fruité (pêche, poire), minéral (Blanc) / (12.5%)

Monbazillac AOC Les Gabadiers (2023)

Vin blanc liquoreux aromatique / (12.5%)

Retrouvez également notre sélection
de **bouteilles** de vins du moment sur notre
carte éphémère. N'hésitez pas nous demander.

Nos Bières Bouteilles. 33cl

La St Bonn'Beer Bio / 6e

Brasserie Sous Le Bois / Ain, (5,2%) **Blanche**
Agrumes, délicate & fraîcheur

La Promesse Bio / 6e

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

La Gonette Bio / 6e

Brasserie Sous le Bois / Ain (6%) **IPA**
Amertume douce, délicate

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%)

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

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

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DE DORDOGNE 26 E
"Maison Lambert" / Médaille d'Or 2025 / 120gr

SUCRIVORE

GAUFRES DE LIÈGE (*2) 8.50 E
ET SON DUO DE SAUCES SUCRÉES

C'EST HOT !

CROC "MISTER" 16 E
Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" crème de comté AOP à la truffe noire "Plantin" St Nectaire laitier AOP, jambon aux herbes 350gr / (coupé en 7)

CROC "VÉGÉ" 15 E
Ciabatta aux herbes de chez "Masa Madre" crème fine de tomate du Sud Ouest, chèvre chaud aubergines marinés, roquette, pickles d'oignon huile de pépins de courges / 350gr / (coupé en 7)

TAPAS DE LA MER

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

RILLETTES DE HOMARD 15 E
"Kaviari" / 90gr

TAPAS DU JARDIN

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

TARTINABLE À LA CHÂTAIGNE ET CÈPES RÔTIS 10 E
"Maison Lambert" / 85gr

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

*Liste des allergènes disponible sur notre site et sur demande

CARTE N° 19 / HIVER 2025 - 2026

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.

