

## 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 Combiér (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%) / épice, 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, épice	8e
Canto Sirene (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

Louise Gin (43%)-Lyon / kiwi, citronnelle, poivre Timut (agrumes)	12e
Le Parfumeur (40%)-France / agrumes, rose, gingembre	12e
Distillerie du Mont Blanc (43.6%)-France / zest lime, génépi, doux	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
Sipsmith VJOP (57.7%)-Londres / très gen�vre, puissant, angélique	14e
Monkey 47 (47%)-Allemagne / poivre, botanique, fruits noirs	15e

Drim's Bio (France) / amertume vive &  quilibr e , agrumes (7,7gr)  
Fentiman's Light (Angleterre) / peu sucr , délicat, citronnelle, kafir (3gr)  
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
- Louise** (Lyon 7) / timut, kiwi, citronnelle (+1e)
- Apostoles** / yerba maté, herbacé (+1,5e)
- Sipsmith VJOP 57.7%** / + genièvre, puissant (+2e)
- 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)
- 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 (+3e)

### 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

**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

**Roku Sakura Bloom** / florale, agrumes

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

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

**Bombay 1er Cru** / citron de Murcie, mandarine (+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



## 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**

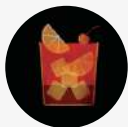
Cerises confites, pruneaux, rond et gourmand



# 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
Glenmorangie 10a (40%)-Ecosse / agrumes, vanille, délicat	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
Toki Suntory Blended (43%)-Japon / délicat, floral, cacao	12e
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
Stauning Rye (48%)-Danemark / sec, fruits à coque, poivré	13e
Platte Valley Corn (40%)-USA / fruité, très rond (100%mais)	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
Havana 7a (40%)-Cuba / vanille, tabac, cacao, poivre	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
El Dorado 21a (43%)-Guyana / fruits à coques caramélisés	22e
Rhum Vieux Supérieur (54%)- Antilles Française (btl: 1957)	20e

boisé, tonka, vanille, canne brûlée, attaque agréable et puissante





# 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	11e
Gauloise jaune (40%) / douce, miel, épices	11e

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 Lachenanche (40%) / herbacé, frais, agrume	13e
Bénédictine Single Cask (43%) / safran, agrumes, boisé, + vif	13e
Bénédictine "Sauvage Cask 16 mois" (Batche N°2 / Rare) (Vieilli en ex fût de porto ayant contenu de la Chartreuse Verte) fruits rouges, miel, safran, pointe herbacée, poivrée & boisé	17e

Chartreuse Verte (55%) / herbacée, puissante	11e
Chartreuse Jaune (43%) / fleurs, douce, miel, pointe anisée	11e
Chartreuse MOF 2025 (45%) / moelleuse, agrumes	13e
Chartreuse Foudre 147 (49%) / végétal, moelleuse, douce	15e
Chartreuse 9ème Centenaire (47%) / douce, épices, équilibré	15e
Chartreuse VEP verte 2025 (54%) / + douce et fondue	20e

## Spiritueux 5 cl

Williamine AOP Morand (40%) / poire intense & juteuse, frais	13e
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	15e
Vulson's Rhino Pastoral (44%) / foin, seigle, mirabelle (Rare)	14e
Gin Beefeater Burrough's vieilli Lillet (43%) / oranges, boisé	14e
Tequila Patron Reposado (40%) / agave, douce, boisé, poivré	13e
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





CHARTREUSE

CHARTREUSE



## Nos Jus de fruits & Sodas

**Jus de fruits** "Juste " (25cl) / 6e

Abricot, Ananas, Tomate, 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

Thé vert passion-lime "milliat" (25cl) / 6e

Shorle groseille (fines bulles) (33cl) / 6e

Cola Bio "Brasseurs Savoyards" (33cl) / 6e

**Eaux minérales**

Perrier 33cl / Evian 50cl / 5e

## Nos Vins. 13cl / 6e

**Côtes du Rhône AOC** Les Alexandrins 2023

Fruité, souple et rond (Rouge) / (13%)

**Chardonnay Mi-Nuit IGP** Domaine Brial (2024)

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

**Monbazillac AOC** Les Gabadiers (2025)

Vin blanc liquoreux aromatique / (12.5%)

**Cotes de Provence AOP** Manon (2025)

Fruité, floral et minéral / (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%)

CARTE N° 20 / ÉTÉ 2026

Sauvage

3 rue Montesquieu  
69007 Lyon  
04.37.29.23.79  
[www.sauvage-bar.fr](http://www.sauvage-bar.fr)  
[espritsauvagelyon@gmail.com](mailto: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.



