



MAISON SAUVAGE

BOISSONS

LA CAFETERIE

(supp. 1€ à partir de 19h)

EXPRESSO MASSAYA <i>terroirs mexicain bio 70% arabica et 30% robusta</i>	3€
CRÈME	5,5€
CHOCOLAT CHAUD 	6€
CAPPUCCINO	6€
LAIT CHAUD VANILLE OU MIEL	5€
IRISH COFFEE	10€
VIN CHAUD	5,5€
CHOCO MATCHA 	7,5€
MATCHA LATTE	6,8€
<i>lait d'avoine, thé vert matcha bio</i>	
CHARCOAL LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS	6,8€
<i>lait d'avoine, pâte de sésame noir et charbon végétal actif</i>	
CHAI LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS	6,8€
<i>lait d'avoine, mélange d'épices et thé 100% naturel</i>	
GOLDEN LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS	6,8€
<i>lait d'avoine, pâte de curcuma et gingembre confit</i>	
PINK LATTE : LA MAIN NOIRE 100% BIO FAIT MAIN À PARIS	6,8€
<i>lait d'avoine, pâte de betterave fraîche et cacao cru</i>	
THÉ KUSMI TEA :	6,5€
<i>THÉ VERT : gingembre et citron / bb detox / menthe bio</i>	
<i>THÉ NOIR : earl grey bio / ceylan bio / english breakfast</i>	
<i>INFUSIONS : camomille bio / verveine / rooibos</i>	

LES BOISSONS FRAÎCHES

CAFÉ FRAPPÉ AU LAIT	5,5€
COCA COLA, ZERO 33CL	5,9€
ORANGINA, SCHWEPES TONIC, SPRITE 33CL	5,9€
THÉ GLACÉ MAISON <i>BB detox, citron vert, cannelle, miel</i>	6,5€
CITRONNADE MAISON	6,5€
HIBISCUS & ROSE INFUSION <i>fleurs d'hibiscus, salade de fleurs, sirop de rose, miel</i>	6,5€
ICED MATCHA, CHAI, GOLDEN, CHARCOAL	6,8€
ICED CHOCO MATCHA	7,5€
BADOIT ROUGE, PERRIER, EVIAN 33CL 	5,5€
EVIAN, BADOIT ROUGE 75CL	7,8€
JUS D'ORANGE PRÉSSÉ 20CL	7€
JUS DE TOMATE, POMME, PASSION 33CL	5,5€
KOMBUCHA 25CL <i>gingembre citron / hibiscus framboise</i>	6,5€

VIN BLANC

	12CL	75CL
CHARDONNAY, PAYS D'OC IGP, LE SUDISTE	6,5€	35€
JE T'AIME MAIS J'AI SOIF, VIN DE FRANCE- NATURE	6,8€	38€
POUILLY FUMÉ, DOMAINE LES CHAUMES	7€	40€
CHABLIS, DOMAINE VERRET	7,9€	42€
POUILLY FUISSÉ, LES CHAMPS-LINS		53€
CHABLIS 1ER CRU, FONTAINE GOBY 		75€
MEURSAULT, DOMAINE VINCENT BOUZEREAU		80€


VIN ROSÉ

	12CL	75CL
ST-BARTHELEMY, IGP VAR	5€	27€
CÔTES DE PROVENCE IGP <i>Minuty Côté Presqu'île</i>	6,9€	37€


VIN ROUGE

	12CL	75CL
CÔTE DU RHÔNE, ARMAND DARTOIS	5,5€	30€
BROUILLY, ANDRÉ VONNIER 	5,8€	31€
NERO D'AVOLA, SICILIA DOC	6€	37€
JEAN DEGAVES, BORDEAUX	6,9€	40€
LALANDE-DE-POMEROL <i>Château La Croix de Perron</i>	8,2€	50€
SAUVAGE, JULIÉNAS, NATURE, <i>Domaine du Chat</i>	8,8€	54€
CROZES-HERMITAGE, RHÔNE		55€
SAINT-JOSEPH, EMPREINTE, BIO, <i>Domaine Vergier</i>	9,2€	56€
BOURGOGNE <i>Coeur de Violette Pinot Noir, Frédéric Magnien</i>	9,4€	58€
HAUT-MEDOC <i>Héritage Chasse-Spleen</i>	9,4€	58€
PESSAC-LEOGNAN <i>Les Hauts de Smith</i>		62€
HAUT-MEDOC <i>Château Sociando Mallet</i>		89€
BOURGOGNE <i>Nuit Saint-Georges, Vieilles Vignes, Frédéric Magnien</i>		92€

CHAMPAGNE & BULLES

	12CL	75CL
CHAMPAGNE CUVÉE DU MOMENT	11€	57€
PROSECCO RICCARDONNA 	9€	45€
DEUTZ	14€	75€
RUINART BLANC DE BLANCS		190€

BIÈRES & CIDRES PRESSION

	25CL	50CL
GRIMBERGEN	5€	10€
1664 BLANCHE 	5€	10€
GALLIA IPA	5€	10€
BIÈRE DU MOMENT	4,5€	9€
CIDRE APPIE	4,5€	9€

BIÈRES BOUTEILLE

CORONA 35.5CL	7,5€
KRO PUR MALT 25CL	7€

PRIX NETS TTC EN EUROS
LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES

MAISON SAUVAGE

BOISSONS

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI	14€
<i>vodka, sirop de vanille, passoa, passion et shooter de champagne</i>	
LES MOJITOS COMME AVANT	13€
<i>fraise, framboise, pêche ou passion, rhum et comme d'habitude</i>	
WISE AND WILD	13€
<i>gin, saint-germain, citron vert, ginger ale, concombre</i>	
FRENCH CONNECTION	13€
<i>calvados, espresso, khalua, cannelle</i>	
SUNRISE SPRITZ	14€
<i>aperol, sirop de pêche, prosecco, ginger beer</i>	
APEROL SPRITZ	12€
<i>aperol, prosecco, orange, soda</i>	
LONDON/MOSCOW MULE	12€
<i>gin ou vodka, citron vert, ginger beer bio la french</i>	
CALIFORNIA HEALTH	12€
<i>vodka, purée de fraise, kombucha</i>	
ELECTRIC LOVE	13€
<i>whisky, jus de citron, miel infusé romarin, ginger beer</i>	
BASIL SMASH	13€
<i>gin, basilic, sirop de pêche, poivre</i>	
AMINTA LOCA N°2	13€
<i>tequila, jus d'ananas, coriandre, sirop de miel</i>	
LEMON BLUSH	14€
<i>gin infusé (baies roses, romarin, rose séchée), citron jaune, tonic</i>	
BURNING MAN	13€
<i>gin, crème de pêche, sirop d'orange sanguine, jus de pamplemousse, blanc d'oeuf</i>	



COCKTAILS NON-ALCOOLISÉS

PIERRE	10€
<i>jus de pomme, menthe fraîche, citron vert, limonade</i>	
JEANNOT	10€
<i>purée de framboise, ginger ale, citron et sucre</i>	
HONEY WIZZLE	10€
<i>ginger beer, jus de citron, miel infusé romarin, citron</i>	
ROCKET MAN	9€
<i>jus de pomme, sirop spicy, cannelle, jus de citron</i>	

NOS COUPS DE COEUR

WHISKY MONKEY SHOULDER SMOKEY	14€
WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	16€
WHISKY GLENFIDICH 12 ANS	14€
GIN CITADELLE	12€



CONTENANCE DES COCKTAILS 4 À 33CL (4CL D'ALCOOL)

APÉRITIFS

CAMPARI, MARTINI ROUGE, BLANC, DRY 5CL	5,3€
PORTO BLANC OU ROUGE, LILLET BLANC, SUZE 5CL	5,3€
PASTIS/RICARD 2CL	5,3€
KIR SANS PRÉTENTION 12CL	6,7€
KIR ROYAL 12CL	12€

SPIRITUEUX 4CL

VODKA DU MOMENT	10€
VODKA GREYGOOSE	12€
GIN DU MOMENT	10€
GIN HENDRICK'S	12€
RHUM CAPTAIN MORGAN, SAILOR JERRY	10€
RHUM DIPLOMATICO	13€
CACHAÇA	10€
TEQUILA DU MOMENT	10€
TEQUILA XO PATRON SILVER	13€
WHISKY JB, PADDY, NIKKA BLEND	10€
WHISKY JACK DANIEL'S	11€
WHISKY CHIVAS	13€
WHISKY KNOCKANDO	15€
*ACCOMPAGNEMENT LONG DRINK	2€
SHOOTER	5€
SHOOTER PREMIUM	7€



DIGESTIFS & LIQUEURS 4CL

COGNAC VSOP, GRAND MARNIER	12€
COGNAC XO	20€
ARMAGNAC, CALVADOS, EAU DE VIE DE POIRE, GET 27 GET 31, LIMONCELLO, BAILEYS, AMARETTO	10€

