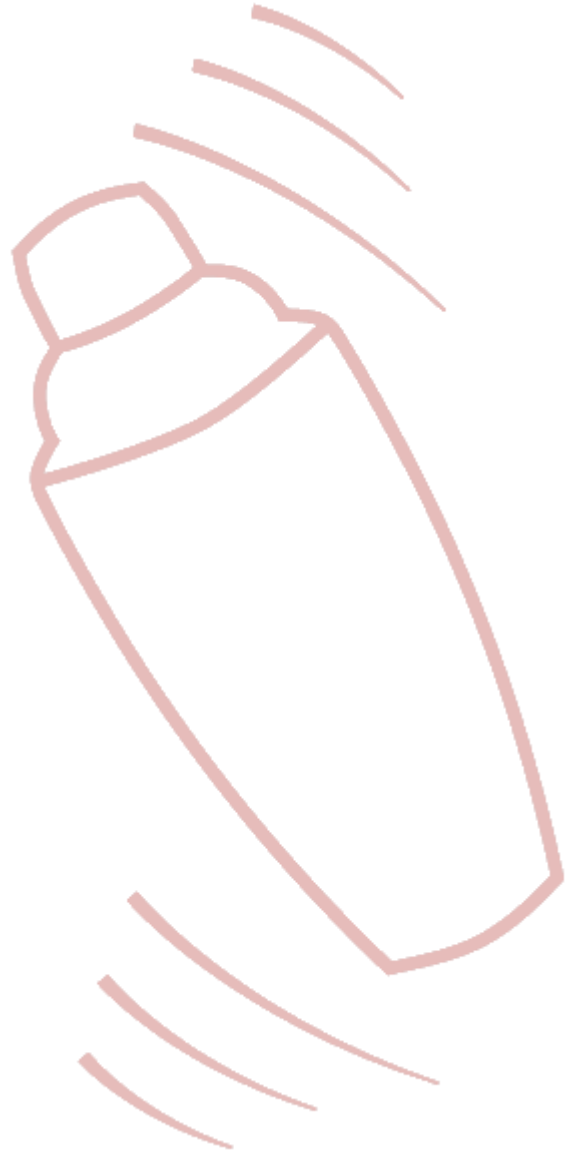


# Sauvage

**OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DÈS 17.30**

**RUE DANCET 5  
COCKTAILS, BEER & WINES  
AFTERWORK, DINNER, PARTY & CATERING  
022 314 02 33 • SAUVAGEGENEVE.COM**



# Cocktails

<b>Bon Sauvage</b>	<b>17.-</b>
Rhum Kingston 62 / fruit de la passion / menthe fraîche / sucre / soda / jus de citron	
<b>Spicy Mezcalita</b>	<b>20.-</b>
Mezcal Montelobos Espadin / tequila Espolon reposado / Grand Marnier / lime / sucre / tabasco vert	
<b>Margarita</b>	<b>17.-</b>
Tequila Espolon reposado / Grand Marnier / lime	
<b>Negroni ou Sbagliato</b>	<b>17.-</b>
Gin Bulldog ou Spumante / Campari / vermouth 1757 rouge	
<b>Expresso Martini</b>	<b>18.-</b>
Vodka Skyy / liqueur de café / expresso shot	
<b>Old ou Rhum Fashioned</b>	<b>17.-</b>
Wild Turkey bourbon ou rhum Appleton Estate / soda / bitter / sucre / zeste d'orange	
<b>Cucumber Smash</b>	<b>17.-</b>
Gin Bulldog / concombre / ginger beer	
<b>Amaretto, Marasquino, Whisky ou Calva Sour</b>	<b>17.-</b>
Amaretto, whisky Glen Grant, marasquino ou calva / jus de citron / zeste d'orange	
<b>(Calva +3.-)</b>	
<b>Bloody Mary</b>	<b>17.-</b>
Vodka Skyy / jus de tomate / jus de citron / assaisonnement	
<b>London, Moscow ou Jamaican mule</b>	<b>17.-</b>
Gin Bulldog, vodka Skyy ou rhum Kingston 62 / ginger beer / lime	

# Vins rouge

75cl /1dl

**Domaine des Chevalières, Soral**

Rouge Rouge - 2020

59.- / 9.-

**Domaine Paul-Henri Soler, Genève**

Cuvée du moment

**Domaine François Villard**

L'appel des sereines, Syrah, Rhône - 2021

**Commanderie de Queyret - Bordeaux**

Sybèle –2018

**Domaine du Trapadis - Rasteau, Rhône**

Les Cras –2018

**Domaine Calmel-Joseph - Faugères, Rhône**

Le Gaillard–2019

# Vins rosé

75cl / 1dl

**Château Ste. Philomène**

Coteaux d'Aix en Provence

59.- / 8.-

**Rosé Piscine**

11.-



# Vins blanc

75cl /1dl  
59.- / 9.-

**Domaine des Chevalières,  
Soral**  
Muscat - 2021

**Domaine Normand**  
Mâcon La Roche Vineuse- 2020

**Domaine de la ville de  
Lausanne**  
Chasselas tout nu - 2021

**Domaine Buisson-Battault**  
Bourgogne aligoté - 2019

**Le Clos Galerne**  
Balade en Chenin, Anjou - 2020

**Domaine des Perrières**  
Chardonnay de Peissy - 2021



**VENEZ CHOISIR  
VOTRE BOUTEILLE DE  
VIN DANS NOTRE  
CAVE.**

# À manger

## **Burrata fumée genevoise**

Maison Casa Mozzarella 125g 16.-

**Fromage du moment** 15.-

**Accras de légumes de saison / sauce piquillos feta** 16.-

**Asperges blanches au miso / anchois de Cantabrie / vinaigre** 17.-

\* \* \* \* \*

**Rillette de cochon maison / pickles d'oignons rouges – (CH)** 16.-

**Charcuterie du moment à la coupe – (CH)** 18.-

**Pâté en croûte de notre boucher / pickles de chou-fleur & graines de moutarde – (CH)** 17.-

\* \* \* \* \*

**Ceviche / leche del tigre – (FR)** 19.-

**Calamaretti / paprika fumé / padron / mayo citron vert – (FAO41)** 16.-

**Soft shell crab / coleslaw XO sauce** 17.-

**Couteaux poêlés / beurre persillé – (FR)** 18.-

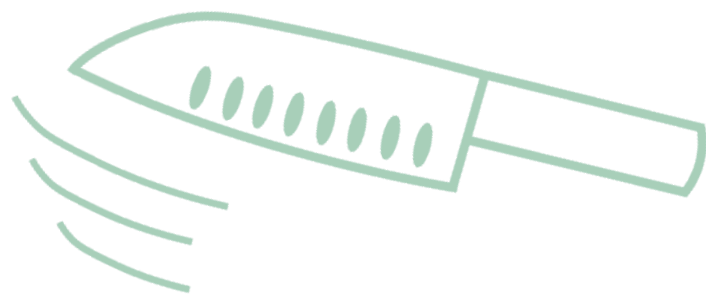
\* \* \* \* \*

**Ris de veau panés au panko / mayonnaise au miso (CH)** 18.-

**Os à moelle (10min) – (CH)** 15.-

**Cochon confit croustillant / sauce BBQ maison – (CH)** 16.-

*Sauce piquante maison disponible sur demande* 2.-



## Viande

**Grande pièce  
d'entrecôte et  
os à moelle à partager  
750 g (CH)  
110.-**

## Desserts

<b>Dessert du moment</b>	<b>13.-</b>
<b>Mousse au chocolat tiède/ noisettes torréfiées / glace vanille</b>	<b>12.-</b>
<b>Ananas caramélisé / cacahuètes torréfiées / glace coco</b>	<b>13.-</b>

En cas d'allergies ou d'intolérance alimentaire, nous vous informerons volontiers.

## Apéritifs

Pastis Henri Bardouin	8.-
Pastis Roue Libre (GE)	8.-
Aperol spritz	14.-
Campari spritz	14.-
Hugo	15.-
Lillet spritz	14.-
Vermouth 1757	13.-
Campari	13.-
Salers	13.-

## Bières

Gurten	5.-	9.-
Weisen / blanche	5.-	9.-
Brooklyn Lager	6.-	10.-

## Digestifs

	4cl
Amaretto Disaronno	12.-
Cognac Bisquit & Dubouché VSOP	16.-
Chartreuse VEP	25.-
Chartreuse verte	15.-
Calvados	16.-
Williamine Morand	13.-
Abricotine Morand	13.-
Moitié - Moitié	13.-
Tequila Espolon	16.- / btl 240.-
Get 27	11.- / btl 110.-
Eau gazeuse à discrétion	

## Eaux de vie

par Hervé Blanchard Distillerie de Porrentruy

Damassine	16.-
Coing	16.-



## Rhum

HSE XO	20.- / 350.-
Trois Rivières millésime 2000	25.- / 480.-
Trois Rivières triple millésime	18.- / 320.-
Appleton Estate aged 21y	23.- / 240.-
Trois Rivières Cuvée de l'Océan	16.- / 180.-
Trois Rivières blanc	15.- / 165.-
Appleton Estate Rare Blend 12y	16.- / 180.-
Appleton Estate Signature Blend	14.- / 155.-

## Whisky

Glen Grant Single Malt 18y	23.- / 420.-
Glen Grant Single Malt 12y	18.- / 280.-
Glen Grant Single Malt Arboralis	16.- / 190.-
Johnnie Walker Blue	30.- / 390.-
Laphroaig	18.- / 220.-
Akashi	18.- / 220.-
Wild Turkey bourbon	16.- / 170.-

## Gin

Bulldog Gin	16.- / 220.-
LVX Gin	16.- / 220.-

## Vodka

Vodka Skyy	16.- / 220.-
Vodka Ciroc	16.- / 220.-
LVX Vodka	16.- / 220.-

# Les softs

<b>Coca</b>	<b>6.-</b>
<b>Coca zéro</b>	<b>6.-</b>
<b>Limonade maison</b>	<b>6.-</b>
<b>Crodino</b>	<b>6.-</b>
<b>Virgin Bon Sauvage</b>	<b>11.-</b>
(fruit de la passion / menthe fraîche / soda / jus de citron)	
<b>Ginger beer</b>	<b>6.-</b>
<b>Esmë</b>	<b>6.-</b>
Eaux de fruits pétillantes & naturelles	
<b>Eau filtrée de Genève :</b>	
<b>Plate</b>	<b>à discrétion</b>
<b>Gazeuse</b>	<b>5.-</b>

---

# Sélection de Cigares

<b>Zino Nicaragua Short Torpedo</b>	<b>8.-</b>
<b>Quintero Favoritos (Cuba)</b>	<b>9.-</b>
<b>Montecristo n°5 (Cuba)</b>	<b>9.-</b>
<b>Camacho Corojo robusto (Honduras)</b>	<b>12.-</b>
<b>Partagas mille fleurs (Cuba)</b>	<b>15.-</b>
<b>Romeo y Julieta No2 (Cuba)</b>	<b>15.-</b>
<b>Davidoff Yamasá Petit Churchill (République dominicaine, Nicaragua)</b>	<b>15.-</b>
<b>Davidoff Nicaragua Box-Pressed Robusto</b>	<b>18.-</b>
<b>Davidoff Dominicana Short Robusto 2014 (République Dominicaine)</b>	<b>19.-</b>



**SAUVAGE EST À VOTRE DISPOSITION POUR VOS  
ÉVÉNEMENTS AVEC SON SERVICE TRAITEUR**

**SAUVAGEGENEVE@GMAIL.COM**