

EARLY BRUNCH

TOUS LES JOURS DE 8H A 10H

THE MODEST BREAKFAST 12€

BOISSON CHAUDE

au choix parmi nos boissons chaudes

+

BOISSON FRAICHE

au choix parmi nos Jus & Smoothies maison

+

CAKE BANANE TATIN ou CARROT CAKE

ou

TARTINES DE PAIN AUX CEREALES

beurre confiture ou chocolat maison ou miel ou sirop d'érable

ou

PAIN AU CHOCOLAT ou CROISSANT

LE BIG BAD BRUNCH 30€

BOISSON CHAUDE

au choix parmi nos boissons chaudes

+

BOISSON FRAICHE

au choix parmi nos Jus & Smoothies maison

+

ACAI BOWL ou COUPE DE FRUITS FRAIS

+

OEUFS BENEDICTE

ou

OEUFS EN 3 FACONS

ou

DUO DE BLINIS SAUMON

ou

PANCAKES ou BRIOCHE PERDUE

A LA CARTE

NOS OEUFS BENEDICTE

2 oeufs pochés sur leurs toasts briochés, sauce Hollandaise

NATURE

9.

JAMBON

11.

BACON

11.

SAUMON FUME

14.

NOS OEUFS EN 3 FACONS

OMELETTE ou OEUFS BROUILLES ou OEUFS AU PLAT

NATURE

6.

JAMBON EMMENTAL

8.

BACON

8.

SAUMON FUME

11.

AVOCAT & TOMATES CONFITES

9.

HUILE D'OLIVE, CITRON

DUO DE BLINIS SAUMON FUME 12.

2 blinis saumon fumé, fromage blanc au concombre et menthe fraîche.

PANCAKES ou BRIOCHES PERDUES

OUT OF WORK

9.

Bananes, noisettes grillées et sauce chocolat maison.

GRAND MATIN

11.

Marmelade de fruits rouges maison, glace vanille, granola maison, chantilly.

ACAI BOWL

10.

Purée d'Açaï, bananes, fruits rouges, granola maison, coco râpée et raisins secs.

COUPE DE FRUITS

6.

Fruits frais, infusion verveine citronnelle fraîche.

WAHOU WILD CAKE

8.

Un délicieux cake brioché façon pudding, servi tiède, sauce chocolat maison, glace à la vanille et amandes effilées.

CAKE BANANE TATIN SANS GLUTEN

4.

Bananes caramélisées, noix de pécan, poudre d'amandes.

CARROT CAKE AUX EPICES

4.

TARTINES DE PAIN AUX CEREALES

4.

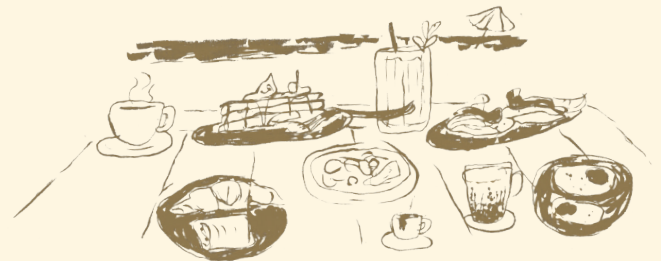
Beurre-Confiture ou Beurre-Sirop d'étable ou Beurre-Miel

PAIN AU CHOCOLAT

3.

CROISSANT

3.



BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO / EXPRESSO / ALLONGE	2,5.
CAFE NOISETTE	3.
CAPPUCCINO	3,5.
LATTE MACCHIATO	4.
DOUBLE EXPRESSO	4.
CHOCOLAT CHAUD	4.
THES DE CHEZ O THE	4.
demandez notre selection	

JUS & SMOOTHIES MAISON

Les Smoothies sont disponibles uniquement sur le Brunch.

JUS FRESH 35cl	7.
Ananas, citron, basilic.	
JUS BOOST 35cl	7.
Orange, mangue, pamplemousse, gingembre.	
MIX DE SAISON 25cl	6.
Mélange de fruits frais de saison présenté par notre équipe.	
ORANGE PRESSEE 25cl	5.
ANANAS 100% 25cl	6.
SMOOTHIE KING KONG 35cl	8.
Banane, fraise, lait de coco, miel, graines de chia	
SMOOTHIE KAKI 35cl	8.
Ananas, orange, kiwi, sirop d'érable, graines de chia	

LE BAR

TOUS LES JOURS DE 8H A 23H

SOFTS

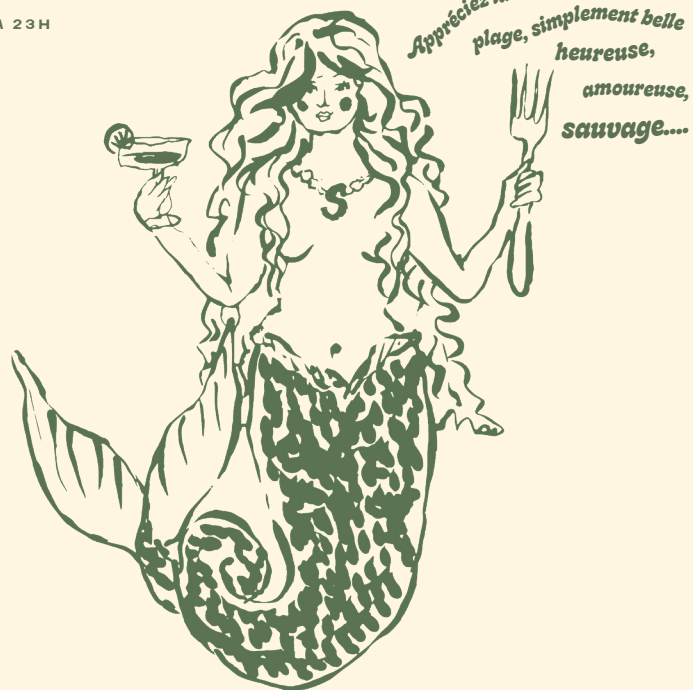
CITRONNADE MAISON 35cl	4.
THE GLACE MAISON 35cl	4.
<i>Thé du moment de chez O Thé, citron et miel</i>	
ENERGIE SAUVAGE 35cl	4.
<i>Infusion d'hibiscus et cassis, citron, gingembre</i>	
CAFE FRAPPE 35cl	5.
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS selon saison 25cl	6.
ANANAS FRAIS 100% 25cl	6.
ORANGE PRESSEE 25cl	5.
EDENA 1L / VOLCANIK 125L	3,5.
EAU PLATE FILTREE 75cl	2.
EAU PETILLANTE FILTREE 75cl	2,5.
ORANGINA 50cl	4.
COCA-COLA ORIGINAL 30cl	4.
COCA-COLA ZERO 50cl	4.
OASIS TROPICAL 50cl	4.
PERRIER 33cl	4.
JUS: ANANAS, PASSION, MANGUE 35cl	4.

BIERES

	25CL / 50CL
PRESSIONS/ BUDWEISER 5%	4 / 7.
HOEGAARDEN BLANCHE 4,9%	4,5 / 8,5.
LEFFE BLONDE 6,6%	4,5 / 8,5.
LEFFE RUBY 5%	5 / 9.
DALONS IPA 5,5%	4,5 / 8,5.
SUPLEMENT PICON	1 / 2.
BOUTEILLES/ DESPERADOS 33cl	5.
SPOT 7 ET SPOT 4 33cl	5,5.
FISCHER 33cl	3.
DODO 33cl	3.
RADLER 33cl	3.

DIGESTIFS

	4CL
RHUM/ SAVANNA METIS	6.
SAVANNA CREOLE	7.
SAVANNA LONTAN	8.
SAVANNA 5 ANS	9.
ZACAPA 23	13.
RHUM ARRANGE DU MOMENT	3.
WHISKY & BOURBON / BOURBON BULLEIT	10.
RED LABEL JOHNNIE WALKER	7.
CHIVAS 18	14.
LAGAVULIN	15.
JAMESON	8.
JACK DANIEL'S	10.
COGNAC / COGNAC HENNESSY VS	11.
LIQUEUR / GET 27, BAILEYS	6.
RICARD / MAURESQUE /PERROQUET	5.
LIMONCELLO MAISON	5.
CHARTREUSE VERTE	16.



Appréciez la vie sur une
plage, simplement belle
heureuse,
amoureuse,
sauvage....

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO / EXPRESSO / ALLONGE	2,5.
CAFE NOISETTE	3.
CAPPUCCINO	3,5.
LATTE MACCHIATO	4.
DOUBLE EXPRESSO	4.
CHOCOLAT CHAUD	4.
THES DE CHEZ O THE	4.
<i>demandez notre sélection</i>	



CHAMPAGNES

	COUPE 12CL / BTL 75CL
GOUSSARD DELAGNEAU	14./70.
<i>Brut Selection - Pinot Noir - HVE 3</i>	
GOUSSARD DELAGNEAU	90.
<i>Blanc de Chardonnay Or Vinalies</i>	
RUINART - BRUT	130.
RUINART - BLANC DE BLANC	210.

NOS COCKTAILS

TOUS LES JOURS DE 8H A 23H



SIGNATURES

- GIN/ LEA BLOSSOM** 12.
Gin Vakoa, purée de litchi, purée de passion, citron pressé, sirop de gingembre maison et fleur de sureau, top tonic.
- BASILIC CHIC** 12.
Gin Bombay infusé au basilic, limoncello, citron pressé, sirop vanille Bourbon maison, blanc d'oeuf.
- GIN VAKOA CONCOMBRE** 12.
Gin Vakoa, cordial concombre et menthe, citron pressé, eau pétillante.
- VODKA/ VICTORIA SECRET** 12.
Vodka infusée hibiscus, purée de passion, sirop de vanille Bourbon maison, citron pressé, blanc d'oeuf.
- MARION'S PINK PARADISE** 12.
Vodka, purée de cranberry, miel, jus d'orange, sirop de fraise Tagada maison, blanc d'oeuf.
- RHUM/ DE LETCHI OUS** 12.
Rhum Savanna Creol, purée de litchi, citron pressé, fleur de Sureau.
- DAIQUIRI FROZEN HIBISCUS BASILIC** 12.
Rhum Savanna Intense, sirop d'hibiscus maison, basilic frais, citron pressé.
- LE GOUT D'HAZEL** 12.
Rhum Savanna Metis, citron pressé, ananas frais, sirop noisette/miel, chocolate bitter.
- THE SMOKEY ZACAPA** 16.
Rhum Zacapa, sirop de vanille bourbon maison, aromatic & chocolate bitter, fumé au bois de cerisier.
- TEQUILA/ SPICY MARGARITA REVISITEE** 12.
Tequila infusée piment, triple sec maison, citron pressé, sirop d'agave, sel et piment d'Espelette.
- WHISKY/ SOLEIL DE CORK** 12.
Jameson, citron pressé, sirop de gingembre, sirop de miel, Whisky Tourbé Spray.
- ROSE/ ROSE SAUVAGE** 12.
Rosé, purée de fruits rouges, pamplemousse frais, citron pressé.

MOCKTAILS

- SUNRISE** 7.
Purée de passion, sirop d'hibiscus, citron pressé, Schweppes Tonic.
- LANGEVIN** 7.
Purée de litchi, pamplemousse et citron pressé, jus de mangue.
- LE JUNGLE** 7.
Menthe fraîche, purée de passion, pamplemousse pressé et ananas frais.
- BONBON SAUVAGE** 7.
Jus de pamplemousse frais, citron pressé, purée de fruits rouge, top tonic.
- PASSIONUTS** 7.
Purée de Passion, citron pressé, sirop noisette/miel, top tonic.
- FRESH** 7.
Ananas frais, citron pressé, basilic.
- BOOST** 7.
Orange pressée, citron pressé, mangue, pamplemousse frais, gingembre.
- COCKTAIL DE FRUITS MAISON** 6.
Selon saison.
- VIRGIN MOJITO / VIRGIN COLADA** 7.
- VIRGIN MOJITO FRUITS** 7.
Fruits rouges, ou Passion ou Litchi ou Gingembre.

CLASSIQUES

- RHUM/ MOJITO** 10.
Rhum Savanna Intense, menthe fraîche, citron pressé, sucre de canne, sucre roux, eau pétillante, Angostura Bitter.
- MOJITO FRUITS ROUGES ou PASSION ou LITCHI ou GINGEMBRE** 11.
Rhum Savanna Intense, menthe fraîche, citron pressé, fruit choisi, sucre de canne, eau pétillante.
- PINA COLADA** 11.
Rhum Savanna Intense, lait de coco, ananas frais, vanille.
- KALOU** 10.
Rhum Savanna 5 ans, citron pressé, sucre roux.
- PLANTEUR BY SAUVAGE** 10.
Rhum, ananas frais, citron pressé, passion, vanille, bitters.
- TI PUNCH** 8.
Rhum agricole, citron pressé, sucre roux.
- PUNCH COCO** 9.
Rhum, lait de coco, sirop vanille bourbon maison.
- MAI TAI** 10.
Rhum Savanna Intense, Rhum Savanna 5 ans, triple sec maison, sirop d'orgeat, citron pressé, Angostura bitter.
- AMARETTO/ AMARETTO SOUR** 10.
Amaretto, citron pressé, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura bitter.
- VODKA/ MOSCOW MULE** 10.
Vodka Ketel One, citron pressé, sirop de gingembre maison, eau pétillante.
- PORN STAR MARTINI** 12.
Vodka, jus de passion sirop de vanille bourbon maison, citron pressé, shot de champagne.
- EXPRESSO MARTINI** 11.
Vodka Ketel One, liqueur café maison, café frais, sirop de canne.
- CACHACA/ CAIPIRINHA** 10.
Cachaça, citron pressé, sirop de canne.
- CAIPIRINHA FRUITS ROUGES ou PASSION ou LITCHI ou GINGEMBRE** 11.
Cachaça, citron pressé, purée de fruit de votre choix, sirop de canne.
- TEQUILA/ MARGARITA** 10.
Tequila, triple sec, citron pressé.
- GIN/ GIN BASILIC SMASH** 10.
Gin Bombay infusé au basilic, citron pressé, sucre de canne.
- GIN TONIC** Choisissez votre Gin
Bombay Dry 9.
Tanqueray (citron, orange, ou pamplemousse au choix) 10.
- NEGRONI** 10.
Gin Bombay, Campari, Martini rouge.
- APEROL/ CAMPARI/ ST GERMAIN/ LES SPRITZ** 10.
Apérol Spritz 10.
Campari Spritz 10.
St Germain Spritz 12.
- BOURBON/ WHISKY SOUR** 11.
Bourbon Bulleit, citron pressé, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura bitter.
- OLD FASHIONED** 12.
Bourbon Bulleit, sucre de canne, Aromatic bitter, orange bitter.

GLACES & PATISSERIE

TOUS LES JOURS DE 13H A 23H



- L'IRRÉSISTIBLE OPERA 3 CHOCOLATS** 11.
Biscuit Joconde, cacao, croustillant praliné, ganaches 3 chocolats : noir, ivoire/tonka, lait.
- BANOFEE BY SAUVAGE SANS GLUTEN** 11.
Crumble fleur de sel (sans gluten), compotée de banane et caramel, citron vert, glace caramel, dulce de leche.
- PAVLOVA AUX AGRUMES** 11.
Meringue, crémeux citron vert, ganache pamplemousse et chocolat blanc, pamplemousse frais.
- CLASSIQUE TIRAMISU** 9.
Biscuit pavesini, café, crème mascarpone, crumble café.
- CHEESECAKE EXOTIQUE** 11.
Mousse passion vanille, coeur coulant mangue, biscuit coco croquant.
- LE GOURMAND** 12.
5 mignardises maison présentées par notre équipe, servies avec un café ou un thé.

COUPES DE GLACE

LES RECETTES

SNICKERS 8.

1 boule cacahuète, 1 boule caramel, 1 boule chocolat, sauce caramel, cacahuètes, chantilly, sauce chocolat.

VACHERIN GOYAVIER 8.

1 boule vanille, 1 boule goyavier, marmelade fruits rouges, meringue, chantilly.

M&M'S CUP 6.

1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly, m&m's.

A COMPOSER

1 BOULE 3.

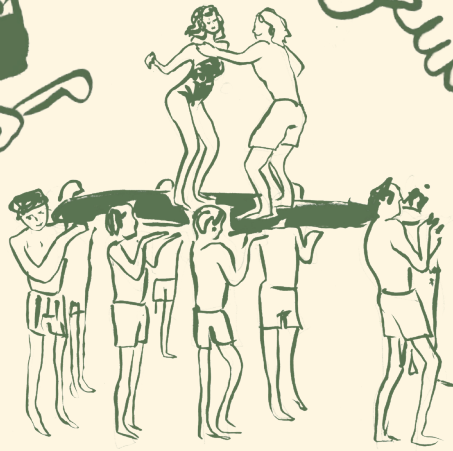
2 BOULES 6.

3 BOULES 7.

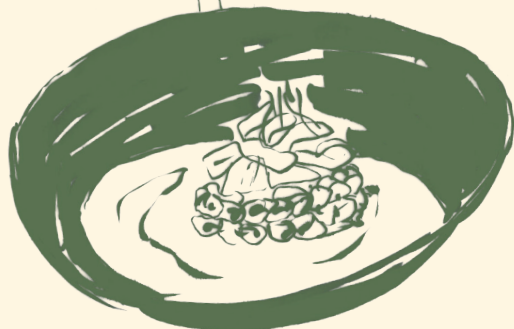
PARFUMS: Chocolat, Mangue, Caramel, Passion, Vanille, Coco, Goyavier, Cacahuète.

SUPPLEMENT CHANTILLY 1.
SUPPLEMENT SAUCE CHOCOLAT 1.





Sauvage



Croque Sauvage

RESTAURANT SAUVAGE



PLATS (DEJEUNER ET DÎNER)

Déjeuner : 1^{er} Service à 12h – 2^{ème} Service à 14h

Dîner : A partir de 19h30

SALADE « LA SAUVAGEONNE » (Uniquement le midi)	22€
Taboulé de Quinoa aux herbes fraîches, grosses crevettes de rivière rôties, mayonnaise au citron	
GASPACHO DE TOMATES ET PASTÈQUE (VG)	19€
Tartare de pommes Granny et concombre citronné, Burrata crémeuse, pesto maison	
SALADE DE RAVIOLES FETA EPINARDS (Uniquement le midi) (VG)	19€
Courgette et concombres rôtis, vierge de tomates et fraises basilic	
TARTARE DE THON A LA TAHITIENNE	25€
Tartare de thon au lait de coco citronné et frites	
TATAKI DE THON	26€
Tataki de thon pané aux sésames, salade de papaye verte et carottes, coulis acidulé de passion, frites	
RETOUR DE PECHE	26€
Retour de pêche du moment, risotto et citron confit	
MAGRET DE CANARD ROTI	29€
Magret de canard, jus acidulé, déclinaison de butternuts	
PLUMA DE COCHON SNACKE	26€
Fenouil et ananas aux épices, coulis de tomates, gingembre et citronnelle	
SALADE DE ZOURITES (Uniquement le midi)	20€
Salade de zourites, ananas, patate douce, gros piment, vinaigrette passion	
ZOURITES GRILLEES (Uniquement le soir)	25€
Zourites grillées, gnocchi frais, bisque de langouste	
NOIX D'ENTRECOTE B.A.	28€
Noix d'Entrecôte, grenailles et champignons, échalotes confites, sauce échalotes	
SUPREME DE PINTADE	25€
Suprême de pintade cuite sous vide, fine purée de petits pois, fondue d'oignons, jus réduit au thym frais, frites de patates douces	

*à vous
à la
ripaille*

LA TAPASSERIE

Decouvrez nos tapas a partager pour l'aperitif au sunset
ou en entrée pour votre diner.

BABY CALAMARS MARINÉS 9.
persillade et olives Kalamata

LE CROQUE SAUVAGE 11.
comté, jambon et purée de truffe

TERRINE DE COCHON 9.
persil, câpres, pickles d'oignons, cornichons et pain de campagne grillé.

HOUMOUS CRÉMEUX DU CHEF 10.
sésame, légumes croquants et foccacia

LA PLANCHE CRÉOLE 15.
Samoussas poulet, samoussas fromage, piments farçis au porc, bonbons piment,
bouchons frits au poulet.

GYOZAS VÉGÉTARIENS 9.
Servis frits avec leur sauce sweet chili cacahuète (x5)

RILLETTE DE THON 8.
au curry

FISH&CHIPS MAISON 10.
mayonnaise Wasabi