

- \* Notre sélection de chez "Enfin le Fromager",  
lait de vache - brebis - chèvre. 12€
- \* Trio de thon: Vindaye - rillettes curry et cream cheese 17€
- \* La Douce Bruschetta 13€  
Fromage frais aux herbes et légumes grillés.
- \* Foie Gras de canard au Vieux Rhum (70g) 19€  
Chutney de fruit / Pain de campagne.
- \* Gyozas Végétariens (x5) 15€  
Bouillon de légumes façon thai.
- \* Accras de crevettes (fait maison x6) 15€  
Sauce Sweet Chili.
- \* Poulet Crispy (x3) sauce tartare maison. 12€
- \* Tataki de thon pané aux cacahuètes 14 / 24€  
salade de papaye et vinaigrette aux agrumes.
- \* Tartare de thon du moment 14€ / 24€  
Façon tahitienne (coco, lait de coco, carottes, concombre).

### Nos Plats.

- \* Poulpe grillé en persillade 27€  
Pomme de terre douces rôties au thym et mousseline d'aubergines.
- \* Retour de pêche 25€  
Risotto au curcuma, citron confit, brunoise de courgettes.
- \* Flagret de canard 28€  
Purée de pommes de terre, sauce miel gingembre et pakoï.
- \* Risotto Végétarien au curcuma 23€  
Citrons confits et légumes grillés du moment.
- \* Pièce de Boeuf (200 gr.) 28€  
Grenailles façon "Grandrère" et jus de boeuf. (Ⓢ)
- \* Salade Tomates et fraises, burrata (végétarien) 20€  
Gaspacho fraises et tomates, huile de persil.
- \* Côte de Boeuf "Polmard à partager" —  
: 1kg et maturée 5 semaines, garnitures au choix.
- \* Suprême de volaille pèi 24€  
Houmous de maïs, légumes et pickles de buttermut,  
jus de volaille crème et truffé.

- Allergènes disponibles -

(Ⓢ) présence de porc et boeuf

Nos Gaummatises: <sup>100%</sup> faites maison.

\* le Fameux, l'unique, l'irrésistible  
"Opéra" by Sauvage 9€

\* Notre tante citron renouée  
Zeste de combava 9€

\* Tiramisu café Amaretto et Tomka 12€

\* Tout-Chocolat 11€  
Fondant, ganache, tuile, crumble au chocolat  
Coulis passion

\* Café Gaummat 12€

\* Champagne Gaummat 21€

\* Assiette de Fromage. 12€

\* Entremet exotique et son tantane Amamas  
Menthe Fraîche. 11€

\* L'incontournable "Reunion Irish" 12€  
Rhum Savanna "Métis", Sirop de vanille  
boisé maison, café et chantilly maison  
(disponible en décaféiné)

# COCKTAILS

## Villa Sauvage

### Classiques & Intemporels

#### Mojito 10.

Rhum Savanna Métis, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, Angostura.

#### Mojito Basilic 10.

Rhum Savanna Métis, citron vert, basilic frais, cassonade, eau gazeuse, Angostura.

#### Mojito Fruits: Framboise ou Passion ou Mangue ou Fraise ou Cerise 11.

#### Ti Punch 9.

Rhum Savanna Créol, citron vert, cassonade.

#### Ti Vieux 11.

Rhum Savanna 5 ans, sirop de vanille, citron vert.

#### Caipirinha 10.

Cachaca, citron vert, cassonade, Angostura.

#### Planteur 11.

Rhum Savanna Métis, citron pressé, purée de passion, jus d'ananas, jus de mangue et sirop de vanille.

#### Pina Colada 10.

Rhum Savanna Métis, purée de coco, ananas frais, sirop de vanille et cannelle.

#### Mai Tai 12.

Rhum Savanna Métis, Triple Sec, citron pressé, sirop d'orgeat.

#### Americano 10.

Campari, Martini Rouge, Martini blanc, agrumes frais.

#### Moscow Mule 12.

Vodka, citron pressé, Ginger Beer, Angostura.

#### Reunion Mule 12.

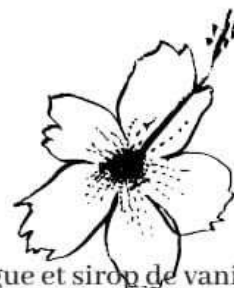
Rhum Savanna, citron pressé, Ginger Beer, Angostura.

#### Aperol Spritz 12.

Aperol, Prosecco, eau gazeuse, orange fraîche.

#### St Germain Spritz 14.

Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, citron vert frais.



La liste de nos articles contenant des allergènes est disponible auprès de notre équipe et affichée à l'accueil du restaurant.



# COCKTAILS

## Villa Sauvage

### Les Cocktails Signature

*Le 10 Janvier* 12.

Gin, concombre et basilic frais, citron pressé, sirop de concombre, sel de célerie et huile de basilic maison.

*Ginger Whisky Frozen* 12.

Whisky, citron pressé, sirop de gingembre, poivre, tabasco, Angostura.

*Daiquiri Passion Poivré* 12.

Rhum Savanna Métis, citron pressé, purée de passion, purée de mangue et poivre.

*Felisia* 14.

Gin, Liqueur St Germain, infusion d'Hibiscus, sirop de rose et grenade maison, citron pressé, purée de framboise.

*Oze* 12.

Vodka, purées de framboise, fraise et cerise, citron pressé, sirop de gingembre.



### Les Sans Alcool

*Le Frangipanier* 9.  
Lait de coco, purée de passion, purée de mangue, infusion mangue sirop de thé à la vanille.

*Dahlia* 7.  
Purée de cerise, jus de pomme, infusion canelle pomme, sirop de rose et grenade maison, canelle.

*Fushia* 8.  
Purées de framboise, fraise et coco, sirop d'hibiscus maison, infusion d'hibiscus maison.

*Le Hoya* 7.  
Purée de framboise, purée de mangue, jus d'ananas, basilic frais, sirop de basilic.

*La Poinsetia* 7.  
Sirop fleur de Sureau framboise maison, citron pressé, framboise, agrumes, Tonic Hysope.

*Blizzard* 7.  
Granité de menthe fraîche, sirop de concombre et gingembre maison, citron pressé.



# Quality Gin TONIC

- perfect served -

Chaque Gin est servi avec les condiments parfaitement sélectionnés pour sublimer ses arômes et accompagné d'une bouteille de Tonix Hysope, un Tonic bio et français.

*Beefeater Pink* 14. (UK)

Frais et fruité, notes franches de fraises.  
servi avec rose et grenade séchée

*Hendrick's* 16. (Ecosse)

Frais, floral, notes de coriandre, de concombre, et de rose.  
servi avec hibiscus, concombre et citron

*Inverroche* 16. (Afrique du Sud)

Botanique, notes de citrus et de fleur.  
servi avec bergamote et mangue séchée

*Tanqueray Ten* 14. (Ecosse)

Notes d'agrumes, de pamplemousse et de poivre blanc.  
servi avec thé noir, cannelle et pomme séchée

*Bombay Sapphire* 14. (UK)

Épicé, notes de réglisse et d'amande.  
servi avec pêche, ananas et myrte séchée

*Rosat* 14. (Réunion)

Parfumé, floral, notes franches de géranium.  
servi avec ananas et mangue séchés

*Bimber Da Hong Pao Tea* 18. (UK)

Complexe, riche, floral, notes de thé et de pamplemousse.  
servi avec coriandre et orange

La liste de nos articles contenant des allergènes est disponible auprès de notre équipe et affichée à l'accueil du restaurant.

