

# Early Brunch

7 / 7j de 8h à 10h Réservez au 0262 44 88 73 / Partagez vos bons moments sur @restaurantsauvage !

## Nos Oeufs Bénédicte

2 oeufs pochés sur toast brioché, sauce Hollandaise.

Nature	9€
Jambon	11€
Bacon	11€
Saumon fumé	14€

## Nos Oeufs en 3 façons

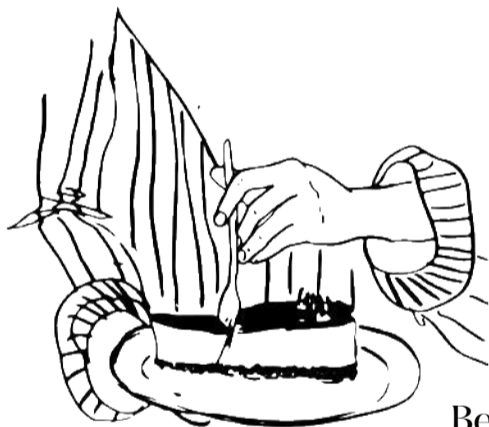
Omelette ou Oeufs Brouillés ou Oeufs au plat

Nature	6€
Jambon Emmental	8€
Bacon	8€
Saumon fumé	11€
Avocat (huile d'olive, citron) tomates confites	9€



## Duo de Blinis Saumon Fumé 12€

2 Blinis au 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.

Vegan Bol Détox 10€

Graines de Chia au lait de coco, bananes, fruits frais, cacahuètes pralinées et Granola Maison.

Coupe de fruits 7€

Fruits frais, infusion verveine citronnelle fraîche.

Pudding Maison 8€

Sauce Chocolat Maison et glace vanille.

Cakes Maison 4€

Lemon Square (amande, citron, framboise (sans gluten)

Carrot Cake aux épices

Tartines de Pain aux céréales 4€

Beurre/Confiture, Beurre/Sirop d'Érable, ou Beurre/Miel.

Pain au Chocolat / Croissant 3€

De la Case à Pain



## Nos Formules



### The Big Bad Brunch 30€

Boisson Chaude

au choix parmi nos cafés, thés et chocolat

+

Boisson Fraîche

au choix dans la rubrique Jus Frais Smoothie Homemade

+

Bol Détox ou Coupe de Fruits Frais

+

1 choix parmi :

Nos oeufs Bénédicte ou Nos oeufs en 3 façons

ou

Notre Duo de Blinis Saumon

ou

Nos Pancakes et Brioches perdues

### The Modest Breakfast 12€

Boisson Chaude

au choix parmi nos cafés, thés et chocolat

+

Boisson Fraîche

au choix dans la rubrique Jus Frais Smoothie Homemade

+

Lemon Square ou Carrot Cake

ou

Tartines de pain aux céréales

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

ou

Pain au Chocolat / Croissant





## Jus Frais Smoothies Homemade

Fresh	7.
<i>Ananas, citron, basilic. 35cl</i>	
Boost	7.
<i>Orange, mangue, pamplemousse, gingembre. 35cl</i>	
Mix de saison	6.
<i>Mélange de fruits frais de saison présenté par notre équipe. 25cl</i>	
Orange pressée. 25cl	4.
Ananas 100%. 25cl	6.

## Les Cafés NESPRESSO

Ristretto / Espresso / Longo	2,5.
Espresso Macchiato	2,5.
Cappuccino	3.
Latte Macchiato	4.
Double Espresso	4.

## Les Thés de chez Ô Thé

Thé Fraîcheur	4.
<i>Citronnelle, écorces de citron, gingembre, menthe et réglisse.</i>	
Thé Vanille	4.
<i>Thé noir, morceaux de vanille Bourbon.</i>	
Thé Earl Grey	4.
<i>Thé noir, bergamote et pétales de bleuet.</i>	
Thé Tropical	4.
<i>Thé vert, morceaux de mangue, goyave, pétales de rose et calandula.</i>	
Thé Menthe	4.

## Hot Choc

Chocolat Chaud	4.
----------------	----

## À la Plage 40cl

Citronnade maison	4.
Thé Glacé maison	4.
<i>Thé du moment, citron pressé, miel.</i>	
Énergie Sauvage	4.
<i>Infusion d'hibiscus, citron, gingembre.</i>	
Café frappé à la vanille	5.

## Eaux

Australine 50cl / Cilaos 50cl	2.
Eau plate Filtrée	2.
Eau gazeuse Filtrée	2,5.

## Cocktails sans Alcool

<b>Belle Bouche</b>	7.
<i>Shrub framboise, jus de citron, jus d'ananas, Schweppes Tonic.</i>	
<b>Langevin</b>	7.
<i>Purée de litchi, pamplemousse et citron pressé, jus de mangue.</i>	
<b>Passionata</b>	7.
<i>Purée de passion, citron pressé, sirop de cacahuète, top Tonic.</i>	
<b>Bonbon Sauvage</b>	7.
<i>Jus de pamplemousse frais, jus de citron, purée de fruits rouges, top Schweppes tonic.</i>	
<b>Virgin Mojito / Virgin Colada</b>	7.
<b>Virgin Mojito Fruits</b>	7.
<i>Fraise ou Passion ou Gingembre ou Litchi</i>	



Devenez membre Fidelatoo  
et régalez vous de cadeaux:  
Cocktails, Desserts, Vin,  
Champagne...

Souvlage 12h-14h30

- \* Notre Salade César 19€  
Bacon, poulet, croutons, œuf mollet, tomates,  
parmesan et sauce césar maison
- \* Tartare de thon à la tahitienne 25€  
lait de coco citronnée, frites fraîches
- \* Tataki de thon 24€  
Pané aux sésames, salade de papaye verte et carottes,  
coulis acidulé de passion, frites fraîches
- \* Ballotines de Volaille pai 24€  
farcies aux champignons, moutarde de patate douce  
à la vanille et carottes à l'orange
- \* Emincé de faux filet façon "nigre qui pleure"  
Salade asiatique (Black Angus Uruguay) + suppl. frites 3€ 24€
- \* Retour de pêche 26€  
Paireau Beulé, Fendue de paireaux, Sauce agrumes
- \* Salade de zouaite 20€  
mangues et patate douce, gros piment, vinaigrette passion
- \* Magret de canard jus acidulé 29€  
magret rôti 300 gr/350 gr, déclinaison de Butternut
- \* Feuilleté végété By Sauvage 19€  
Aubergines tomates aignons confits Burrata  
et pesto maison
- \* Belle côte de cochon première (400g) 25€  
Pressé de pomme de terre au comté,  
Crème de champignons

## " Sauvage 19<sup>h</sup>30-22<sup>h</sup> "

- \* Tartare de thon à la tahitienne 25<sup>€</sup>  
lait de coco citronnée, Frites Fraîches
- \* Tataki de thon 24<sup>€</sup>  
Pané aux Sésames, salade de papaye verte et carottes,  
caulis acidulé de passion, Frites Fraîches
- \* Ballotines de Volaille poi 24<sup>€</sup>  
Farces aux champignons, mousseline de patate douce  
à la vanille et carottes à l'orange
- \* Emincé de faux Filet façon "Tigre qui pleure" 24<sup>€</sup>  
Salade asiatique (Black Angus Uruguay) + suppl Frites 3<sup>€</sup>
- \* Retour de pêche 26<sup>€</sup>  
Paireau Beulé, Fondue de paireaux, Sauce agrumes
- \* Zucchini à la tomate 25<sup>€</sup>  
Rigatonis, pesto maison, parmesan, concassées tomates
- \* Magret de Canard jus acidulé 29<sup>€</sup>  
magret rôti 300 gr / 350 gr, déclinaison de Butternut
- \* feuilleté végété By Sauvage 19<sup>€</sup>  
Aubergines tomates dignons confits Burrata  
et pesto maison
- \* Belle côte de veau première (400g) 25<sup>€</sup>  
Pressé de pomme de terre au comté,  
crème de champignons

# Tapas by Sauvage

DÉCOUVREZ NOS TAPAS À PARTAGER POUR L'APÉRITIF AU SUNSET  
ou EN ENTRÉE POUR VOTRE DINER.

Rillettes de Thon au curry 8.

Croustillants de Camarons sauce Sriracha (x6) 12.

Pressé de Canard confit aux figues, quatre épices et chutney d'ananas. 12.

Fish & Chips maison mayonnaise Wasabi 10.

Guacamole revisitée crevettes, avocat, ananas, tortillas 10.

Le Croque Sauvage comté, jambon et purée de truffe 11.

Focaccia aux olives et sa 9.

Mousse de chèvre Takamaka & piquillos.

La Planche Créole 15.

Samoussas poulet, samoussas fromage, piments farcis au porc,  
bonbons piment, bouchons frits au poulet.

Devenez membre Fidelatoo  
et régalez vous de cadeaux:  
Cocktails, Desserts, Vin,  
Champagne...



# les Desserts de nos Pâtisseries

## L' Irresistible Opera 3 chocolats by Sauvage

10€

Biscuit Joconde, cacao, croustillant praliné, ganaches 3 chocolats: noir, ivoire/tonka, lait.

## Paulova aux Agrumes

10€

Meringue, crémeux citron vert, ganache pamplemousse et chocolat blanc, pamplemousse frais

## Banoffee façon Sauvage (sans gluten)

9€

Crumble fleur de sel, compotée de banane et caramel, citron vert, glace caramel, dulce de leche.

## Cheesecake Light Vanille Passion

11€

Biscuit aux flocons d'avoine, mousse légère vanille, crème façon cheesecake vanille, coulis passion.

## Tiramisu

9€

Biscuit paveseini, café, crème mascarpone, crumble café.

## Café Gourmand

11€

5 mignardises maison présentées par notre équipe + café ou thé.

## les Coupes de Glace

### Snickers

8€

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

### Vacherin Goyavier Fruits Rouges

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.

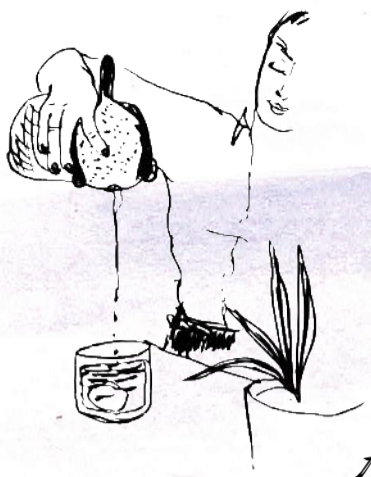
## Coupes de Glaces à Composer

1 boule 3€    2 Boules 5€    3 Boules 7€

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

Devenez membre Fidelatoo  
et régalez vous de cadeaux:  
Cocktails, Desserts, Vin, Champagne...





# Le Bar

Sauvage Plage, Saint-Gilles les Bains 0262 44 88 73 7/7j 8h-23h  
Apprécier la vie sur une plage, simplement belle, heureuse, amoureuse, sauvage...

## À la Plage

Citronnade maison 35cl  
Thé Glacé maison: Thé du moment de chez Ô Thé, citron et miel. 35cl  
Énergie Sauvage: Infusion d'hibiscus, citron, cassis, gingembre. 35cl  
Café frappé 35cl  
Cocktail de Fruits Maison: Orange, Ananas, Pamplemousse. 25cl  
Ananas Frais 25cl  
Orange Pressée 25cl

## Bières Bouteilles

Desperados 33cl  
Corona 35,5cl  
Fischer 33 cl  
Dodo 33cl

## Bières à la Pression

Budweiser 5%  
Hoegaarden Blanche 4,9%  
Leffe Blonde 6,6%  
Leffe Ruby 5%  
Dalons IPA 5,5%  
Suplément Picon

## Eaux

Australine 50cl / Cilaos 50cl  
Eau plate filtrée  
Eau pétillante filtrée

## Sodas & Jus

Orangina 50cl  
Coca-Cola Original 30cl  
Coca-Cola Zéro 50cl  
Oasis Tropical 50cl  
Perrier 33cl  
Jus 35cl: Ananas, Pomme, Mangue.

## Boissons Chaudes

Ristretto / Espresso / Longo 2,5.  
Espresso Macchiato 2,5.  
Cappuccino 3.  
Lafte Macchiato 4.  
Double Espresso 4.

## Les Champagnes

Guy de Forez - Brut 12 / 75.  
Domaine Bérat - Blanc de Blanc 85.  
Ruinart - Brut 130.  
Ruinart - Blanc de Blanc 210.

## Vins Rouges

Verre 15cl / Bouteille 75cl

4.	Loire/	St Nicolas de Bourgueil - Domaine de Fondis - 2021	9 / 41.
4.			
4.	Bourgogne/	Bourgogne - Vieilles Vignes - Sarrazin - 2022	55.
5.		Givry - Dracy - Sarrazin - 2022	75.
6.		Aloxe-Corton - Les Combes - Boudier - 2018	108.
6.			
4.	Rhône/	Côtes du Rhône - Vieilles Vignes - Santa Duc - 2018 - BIO	8 / 39.
		Saint-Joseph - Domaine les Bruyères - 2021 - BIO	78.
		Châteauneuf-du-Pape - Beurenard	109.
	Bordeaux/	Haut Médoc - Sorbey - 2019	9 / 41.
		Saint-Julien - Moulin de la Bridane - 2020	58.
5.	Languedoc/	Pays d'Oc - Pinot Noir - Les Jamelles	8 / 36.
5.		Pic-Saint-Loup - Garoloup - 2020	10 / 48.
3.			
3.			

## Vins Blancs

	Loire/	Touraine - Absolutement Sauvignon - Domaine Minchin - 2022	8 / 39.
	Rhône/	Rhône - L'Envie - Marsanne - Domaine les Bruyères BIO- 2021/2022	43.
	Bourgogne/	Bourgogne - Rotisson - 2021	41.
		Chablis - Domaine d'Elise - 2021 - BIO	12 / 59.
		Santenay - Coteaux Sous La Roche - Domaine Olivier - 2018	79.
	Languedoc/	IGP Pays d'Oc - Viogner - Les Jamelles - 2022	8 / 37.
		IGP Pays d'Oc - Sauvignon - Les Jamelles - 2022	8 / 37.
		IGP Pays d'Oc - Chardonnay - Les Jamelles - 2022	8 / 37.

Le mono-cépage du moment vous sera présenté par notre équipe.

## Vins Rosés

	Provence/	Côtes de Provence - Rollier - Château La Martinette - 2022 - BIO	8 / 36.
		Côtes de Provence - Ultimate - 2021 - conversion BIO	45.



## Digestifs / Alcools Sup

	Rhum/	Savanna Métis	6.
		Savanna Creole	7.
		Savanna Lontan	8.
		Savanna 5 ans	9.
		Zacapa 23	13.
	Whisky/	Bourbon / Bulleit	10.
		Ecosse / Red Label Johnnie Walker	7.
		Ecosse / Chivas 18	14.
		Lagavulin	15.
		Irlande / Jameson	8.
		Tennessee / Jack Daniel's	10.
	Cognac/	Japon / Nikka from the Barrel	16.
		Cognac Hennessy VS	11.
	Liqueur/	Get 27, Baileys	6.
		Rhum Arrangé	3.
		Ricard 2cl	3,5.
		Limoncello Maison	5.












Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Partagez vos bons moments @restaurantsauvage!

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

# Cocktails Signature

# Cocktails Classiques

	<b>Gin/ GIN &amp; GINGER GET MARRIED</b> 11. Gin Tanqueray London Dry, Limoncello, sirop de gingembre, citron pressé, top soda.
	<b>BASILIC CHIC</b> 12. Gin Bombay infusé au basilic, limoncello, citron pressé, sirop vanille bourbon maison, blanc d'oeuf.
	<b>Vodka/ BIKINI BAR</b> 12. Vodka infusée au fruit de la passion, liqueur St-Germain, jus de citron, sucre de canne.
	<b>Rhum/ J'AIME TA COULEUR</b> 11. Rhum Savanna Lontan, citron pressé, sirop de gingembre, café frais, sucre de canne, eau pétillante.
	<b>MISS VOLCAN</b> 10. Rhum Savanna Métis, shrub framboise maison, citron pressé, sucre de canne.
	<b>DE LITCHI OUS</b> 10. Rhum Savanna Creol, purée de litchi, citron pressé, fleur de Sureau.
	<b>SNOW GLASS</b> 12. Rhum Savana Intense, jus d'ananas, citron pressé, sirop cacahuètes maison
	<b>THE SMOKEY ZACAPA</b> 15. Rhum zacapa, sirop vanille maison, aromatic & chocolate bitters, fumé au bois de ceriser
	<b>Téquila/ TEQUILATEK</b> 10. Téquila Don Angel, purée de passion, citron pressé, liqueur de Yuzu, top soda.
	<b>Whisky/SOLEIL DE CORK</b> 11. Jameson, citron pressé, sirop de gingembre, sirop de miel, Whisky Tourbé Spray.
	<b>Rosé/ ROSÉ SAUVAGE</b> 10. Rosé, purée de fruits rouges, pamplemousse frais, citron pressé.

<b>Rhum/ MOJITO</b> 10. Rhum Savanna Intense, menthe fraîche, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante.
<b>MOJITO FRUITS ROUGES</b> ou <b>PASSION</b> ou <b>LITCHI</b> ou <b>GINGEMBRE</b> 11. Rhum Savanna Intense, menthe fraîche, citron pressé, fruits rouges, passion ou gingembre ou litchi, sucre de canne, eau pétillante.
<b>PIÑA COLADA</b> 10. Rhum Savanna Intense, lait de coco, ananas frais, vanille.
<b>KALOU</b> 10. Rhum Savanna 5 ans, citron pressé, sucre roux.
<b>PLANTEUR By Sauvage</b> 10. Rhum, ananas frais, citron pressé, passion, vanille, bitters.
<b>TIPUNCH</b> 8. Rhum agricole, citron pressé, sucre roux.
<b>PUNCH COCO</b> 9. Rhum, lait de coco, sirop vanille bourbon maison.
<b>Amaretto/ AMARETTO SOUR</b> 10. Amaretto, citron pressé, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura bitter.
<b>Vodka/ MOSCOW MULE</b> 10. Vodka Ketel One, citron pressé, sirop de gingembre maison, eau pétillante.
<b>EXPRESSO MARTINI</b> 11. Vodka Ketel One, liqueur café maison, café frais, sirop de canne.
<b>Cachaça/ CAIPIRINHA</b> 10. Cachaça, citron pressé, sirop de canne.
<b>Tequila/ MARGARITA</b> 10. Tequila, triple sec, citron pressé.
<b>Gin/ GIN BASILIC SMASH</b> 10. Gin Bombay infusé au basilic, citron pressé, sucre de canne.
<b>GIN TONIC</b> (choisissez votre Gin) 9. Bombay Dry 10. Tanqueray (citron, orange, ou pamplemousse au choix) 10. Citadelle 12.
<b>NEGRONI</b> 10. Gin Bombay, Campari, Martini rouge.
<b>SOUTH SIDE</b> 10. Gin Bombay, citron pressé, sirop de canne, menthe fraîche.
<b>Apérol/ LES SPRITZ</b> 10. Campari/ Apérol Spritz 10. St Germain/ Campari Spritz 10. St Germain Spritz 12.
<b>Bourbon/ WHISKY SOUR</b> 11. Bourbon Bulleit, citron pressé, sucre de canne, blanc d'oeuf, angostura bitter.
<b>OLD FASHIONED</b> 12. Bourbon Bulleit, sucre de canne, aromatic bitter, orange bitters.
<b>MINT JULEP</b> 12. Bourbon Bulleit, menthe fraîche, sucre de canne, aromatic bitters.



# Cocktails sans Alcool

<b>BELLE BOUCHE</b> 7. Shrub framboise, citron pressé, jus d'ananas, Tonic.
<b>LANGEVIN</b> 7. Purée de litchi, pamplemousse et citron pressé, jus de mangue.
<b>LE JUNGLE</b> 7. Menthe fraîche, purée de passion, pamplemousse pressé et ananas frais.
<b>BONBON SAUVAGE</b> 7. Jus de pamplemousse frais, citron pressé, purée de fruits rouge, top Tonic.
<b>PASSIONATA</b> 7. Purée de Passion, citron pressé, sirop de cacahuète, top tonic
<b>FRESH</b> 7. Ananas frais, citron pressé, basilic.
<b>BOOST</b> 7. Orange pressée, citron pressé, mangue, pamplemousse frais, gingembre.
<b>COCKTAIL DE FRUITS MAISON</b> 6. Orange pressée, pamplemousse pressé, ananas frais
<b>VIRGIN MOJITO / VIRGIN COLADA</b> 7.
<b>VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES</b> ou <b>PASSION</b> ou <b>LITCHI</b> ou <b>GINGEMBRE</b> 7.

Devenez membre Fidelatoo  
et régalez vous de cadeaux:  
Cocktails, Desserts, Vin,  
Champagne...





# les Gourmandises de l'Aprém

15h - 19h

## les Desserts de l'Aprém

### Tiramisu

Biscuit pavesini, café, crème mascarpone, crumble café.

9€

### Café Gourmand

5 mignardises maison présentées par notre équipe + café ou thé.

11€

## les Homemade Cakes

### Lemon Square

Amande, citron, framboise (sans gluten)

4€

### Carrot Cake

Cannelle, gingembre, raisins et noix.

4€

## les Coupes de Glace

### Snickers

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

8€

### Vacherin Goyavier Fruits Rouges

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

8€

### M&M's Cup

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

6€

## Coupes de Glaces à Composer

1 boule 3€    2 Boules 5€    3 Boules 7€

Chocolat, Mangue, Caramel, Passion, Vanille, Coco, Goyavier, Pina Colada, Cacahuète.

# LES FORMULES GROUPES BY SALVAGE PLAGE

## Formule Tapas 31 €/pers

De 15 à 35 personnes

la Food



Assortiment de nos Tapas du moment

(possible d'adapter en végétarien, sans porc, ou sans boeuf)

+

Assortiment de Mignardises sucrées

la Table

Moment de partage sur nos tables hautes conviviales, face à la plage.

les Options

Option Boisson 10€

1 cocktail ou 1 verre de vin ou 1 pinte de bière /personne

Option Dessert 10€

1 dessert/pers au choix sur toute notre carte.

Option Menu Enfant 13€

Fish&Chips maison ou Poulet Frite + 1 boule de glace.

## Menu Bor La Mer 35 €/pers

De 10 à 20 personnes, hors weekends et jours fériés.

Food & Drinks



Plat au choix parmi une sélection à la carte.

(Volaille, Poisson, Végétarien)

Dessert au choix parmi une sélection à la carte.

1 Bouteille d'Eau Filtrée / 3 pers  
plate ou gazeuse

la Table

Tables traditionnelles ou Tables hautes conviviales, face à la plage.

les Options

Option Boisson 10€

1 cocktail ou 1 verre de vin ou 1 pinte de bière /personne

Option Menu Enfant 13€

Fish&Chips maison ou Poulet Frite + 1 boule de glace.

## Menu Full Plage 50 €/pers

De 10 à 20 personnes.

Food & Drinks

Apéritif

Cocktail ou Verre de Vin

Tapas à partager

Assortiment de créolités



Plat au choix parmi une sélection à la carte.  
(Volaille, Poisson, Végétarien)

Dessert au choix parmi une sélection à la carte.

1 Bouteille d'Eau Filtrée / 3 pers  
plate ou gazeuse

la Table

Tables traditionnelles ou Tables hautes conviviales, face à la plage.

les Options

Option Boisson 10€

1 cocktail ou 1 verre de vin ou 1 pinte de bière /personne

Option Menu Enfant 13€

Fish&Chips maison ou Poulet Frite + 1 boule de glace.

Bière et Soft non compris dans la formule, à commander sur place à la carte.  
Accompte de 30% demandé pour valider la réservation.