

# 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 "tigre 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, Baume 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, crèmeux 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.

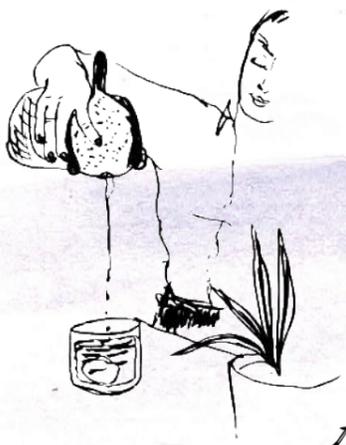
## Coupes de Glaces à Composer

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.	Bourgogne/	Bourgogne - Vieilles Vignes - Sarrazin - 2022	55.
4.		Givry - Dracy - Sarrazin - 2022	75.
5.		Aloxe-Corton - Les Combes - Boudier - 2018	108.
6.			
6.	Rhône/	Côtes du Rhône - Vieilles Vignes - Santa Duc - 2018 - BIO	8 / 39.
4.		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

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

- Rhum/ MOJITO** 10.  
Rhum Savanna Intense, menthe fraîche, citron pressé, sucre de canne, eau pétillante.
- MOJITO FRUITS ROUGES** ou **PASSION** ou **LITCHI** ou **GINGEMBRE** 11.  
Rhum Savanna Intense, menthe fraîche, citron pressé, fruits rouges, passion ou gingembre ou litchi, sucre de canne, eau pétillante.
- PIÑA COLADA** 10.  
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.
- TIPUNCH** 8.  
Rhum agricole, citron pressé, sucre roux.
- PUNCH COCO** 9.  
Rhum, lait de coco, sirop vanille bourbon maison.
- 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.
- EXPRESSO MARTINI** 11.  
Vodka Ketel One, liqueur café maison, café frais, sirop de canne.
- Cachaça/ CAIPIRINHA** 10.  
Cachaça, citron pressé, 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) 9.  
Bombay Dry 10.  
Tanqueray (citron, orange, ou pamplemousse au choix) 10.  
Citadelle 12.
- NEGRONI** 10.  
Gin Bombay, Campari, Martini rouge.
- SOUTH SIDE** 10.  
Gin Bombay, citron pressé, sirop de canne, menthe fraîche.
- Apérol/ LES SPRITZ** 10.  
Campari/ Apérol Spritz 10.  
St Germain/ 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 bitters.
- MINT JULEP** 12.  
Bourbon Bulleit, menthe fraîche, sucre de canne, aromatic bitters.



# Cocktails sans Alcool

- BELLE BOUCHE** 7.  
Shrub framboise, citron pressé, jus d'ananas, 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.
- PASSIONATA** 7.  
Purée de Passion, citron pressé, sirop de cacahuète, top tonic
- FRESH** 7.  
Ananas frais, citron pressé, basilic.
- BOOST** 7.  
Orange pressée, citron pressé, mangue, pamplemousse frais, gingembre.
- COCKTAIL DE FRUITS MAISON** 6.  
Orange pressée, pamplemousse pressé, ananas frais
- VIRGIN MOJITO / VIRGIN COLADA** 7.
- VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES** ou **PASSION** ou **LITCHI** ou **GINGEMBRE** 7.

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

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.