

# SAUVAGE

SERVICE AU BAR

## BIÈRES

### AU FÛT

**Curtius Classic** 7% - 25cl 4€

**Smash Original** 6,2% - 25cl 4€

### EN BOUTEILLE

**Curtius Black** 8% - 33cl 5€

**Smash Crush** (cerise, framboise) 4,8% - 33cl 5€

## SAUVAGE

(50CL) 10€

### POURQUOI « SAUVAGE » ?

Parce que nos bières sont le fruit d'une fermentation dite « sauvage », grâce à l'intervention intentionnelle de bactéries et autres types de levures qui leur confèrent une acidité délicieusement surprenante.

### LES RÉFÉRENCES DISPONIBLES :

002 · **Porter Sour** 5,9%

003 · **Elderflower Sour** 4,2%

004 · **Mango Tropical Sour** 8%

005 · **Lemon and Licorice Sour** 4%

006 · **Kampot Sour** 5,2%

007 · **Blueberry and Rosemary Sour** 5%

008 · **Peach Tea Sour** 8%

## VINS

### BLANC

**El Chaval Chardonnay**  
(Bodega Nodus, SP)



4,5€



25€

### ROUGE

**El Renegado Bobal**  
(Bodega Nodus, SP)

4,5€

25€

## CIDRES

**Dry Naturel Cider** 5.5%

(Jaanihanso, ES) - 33cl

5€

**Dry-Hopped Naturel Cider** 5.5%

(Jaanihanso, ES) - 33cl

5€

## SPIRITUEUX

(4CL)

**Pastis Ardent**

6,5€

**Gin Ardent**

6,5€

**Whisky Ardent**

6,5€

**Rhum Vermeil**

6,5€

**Amaretto Noblesse**

5€

## SOFTS

**Paola Cola / Paola Cola Zero** (25cl)

3€

**S{O}WA Limonade** (25cl)

3€

**S{O}WA Thé Glacé** (25cl)

3€

**S{O}WA Bissap** (25cl)

3€

**S{O}WA Ginger Beer Ardent** (25cl)

3€

**Kiak Maté** (33cl)

3,8€

**Eau plate / pétillante** (25cl)

2,5€

**Jus de pomme artisanal** (25cl)

3€

## BOISSONS CHAUDES

**Café / Espresso / Décaféiné**

2,7€

**Cappuccino**

3,5€

**Thé / Tisane Harney & Son's**

3,5€

**Irish Coffee**

8,5€

**MIEUX QUE DES MOTS,  
RETROUVEZ NOS BIÈRES ET  
VINS DU MOMENT DANS  
LA VITRINE EN FACE DU BAR.**

SCAN   
MOI



L'abus d'alcool nuit à la santé.

Impasse des Ursulines 3, Liège, Belgium



## SAUVAGE

## COCKTAILS

## NOS CLASSIQUES

<b>Gin Tonic Liégeois</b> (Gin Ardent, Indian tonic)	9€
<b>Moscow Mule</b> (Ginger Beer Ardent, vodka)	9€
<b>Paola Libre</b> (Rhum, Paola Cola, sirop Falernum, citron vert)	9€
<b>Espresso Martini</b> (Vodka, liqueur de café, café, sucre de canne)	9,5€
<b>Negroni</b> (Campari, Vermouth, Gin)	9,5€
<b>Pisco Sour</b> (Pisco, citron vert, sucre de canne, foamer vegan, Angostura)	10€
<b>Amaretto Sour</b> (Amaretto, citron vert, foamer vegan)	9€
<b>Old Fashioned</b> (Bourbon, sirop de sucre de canne, Angostura)	9,5€
<b>Aperol / Campari Spritz</b> (Aperol ou Campari, cava, eau pétillante, tranche d'orange)	9€
<b>Bloody Mary</b> (Vodka, jus de tomate, sauce Worcestershire, citron vert, sel de céleri, poivre, Tabasco)	9,5€
<b>Cosmopolitan</b> (Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de canneberge)	9,5€

## NOS SIGNATURES

<b>Cocktail Curtius</b> (Vodka, Cointreau, citron vert, sirop de passion, Curtius Classic)	9€
<b>Limonarita</b> (Tequila, limonade, citron vert, sucre de canne)	12€
<b>Mai Tai Hibiscus</b> (Rhum brun, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat, Bissap)	12€
<b>So Woo Woo</b> (Vodka, thé glacé, jus de canneberge, sirop de pêche)	12€

## FOOD

## Composez votre propre planche apéritive

<b>Mix d'olives</b>	3,5€
<b>Cœurs d'artichauts marinés</b>	4,5€
<b>Mix de pickles de légumes</b>	4,5€
<b>Saucisson sec</b>	4,5€
<b>Caviar d'aubergines</b>	4,5€
<b>Houmous</b>	4,5€
<b>Fromage Vieux Liège</b>	4,5€
<b>Poivrons farcis au fromage crémeux</b>	5€
<b>Chips Lucien</b>	2,5€

SCAN  
MOI