

# SAUVAGE

## NOS BIÈRES :

**CURTIUS Classic** 7% / 25cl

4€

**SMASH Original** 6,2% / 25cl

4€

**SMASH Crush** 4,8% / 33cl

4,5€

**CURTIUS Black** 8% / 33cl

4,5€

## LES AUTRES BIÈRES :

**Oude Gueuze Adelaar** 6,5% (Sako, BE) / 37,5cl

10€

L'Oude Gueuze est une bière belge traditionnelle, issue de l'assemblage de jeunes et vieux lambics, offrant des notes acidulées et boisées. Elle est souvent considérée comme le champagne des bières.

**Kriek Adelaar** 6,5% (Sako, BE) / 37,5cl

10€

La Kriek est une bière belge traditionnelle, créée en ajoutant des cerises au lambic, offrant des saveurs fruitées et acidulées.

**Oud Bruin** 6% (Verzet, BE) / 33cl

6€

L'Oud Bruin est une bière de fermentation mixte, avec des saveurs maltées et légèrement acidulées. Vieillie en fûts de chêne, elle offre une complexité unique grâce au développement des arômes au fil du temps.

**Sour Suzy** 4% (Lervig, NO) / 33cl

5,5€

Légère et acidulée, la Berliner Weisse est une bière allemande traditionnelle de fermentation haute. Brassée avec une proportion de froment et fermentée à l'aide de levure et bactéries lactiques.

**Venus Effect** 4,5% (Surréaliste, BE) / 33cl

7€

La Gose est une bière de blé traditionnelle d'origine allemande, spécifiquement de la ville de Goslar, connue pour son goût légèrement acidulé et salé.

**Dokkie Sour IPA** Non-Alcoholic (DOK, BE) / 33cl

5€

## SAUVAGE

(10€/50cl)

# SOUR BEER

### Mais 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 lui confèrent une acidité délicieusement suprenante.

**001 - NEIPA SOUR** 6,5%

**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%

## FOOD :

Composez votre propre planche apéritive :

Mix d'olives aux fines herbes

3,5€

Coeurs d'artichauts marinés

4,5€

Mix de pickles de légumes

4,5€

Saucisson sec

4,5€

Houmous

4,5€

Caviar d'aubergines

4,5€

Fromage Vieux Liège



4,5€

Poivrons farcis au fromage crémeux

5€

Kimchi

5€

Chips / Pop Corn Lucien

2,5€ / 3,5€

# SAUVAGE

## COCKTAILS :

<b>Paola Libre</b> 	8,5€
(Rhum, Paola Cola, sirop Falernum, citron vert)	
<b>Espresso Martini</b>	9€
(Vodka, liqueur de café, café, sucre de canne)	
<b>Negroni</b>	9€
(Campari, Vermouth, Gin)	
<b>Pisco Sour</b>	10€
(Pisco, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf, Angostura)	
<b>Amaretto Sour</b>	8,5€
(Amaretto, citron vert, blanc d'oeuf)	
<b>Old Fashioned</b>	9€
(Bourbon, sirop de sucre de canne, Angostura)	
<b>Aperol Spritz</b>	8,5€
(Aperol, cava, eau pétillante)	
<b>Kombucha Fizz</b>	12€
(Tequila, Kombucha, citron vert, sucre de canne)	
<b>Bloody Maria</b>	12€
(Mezcal, sauce Worcestershire, citron vert, tomate)	
<b>Mai Tai Hibiscus</b>	12€
(Rhum brun, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat, Bissap)	

Une envie particulière ?  
Notre bartender a plus d'un tour dans son sac !

## CIDRES :

<b>Dry Naturel Cider 5.5%</b> (Jaanihanso, ES) 33cl	5€
<b>Dry-Hopped Naturel Cider 5.5%</b> (Jaanihanso, ES) 33cl	5€

## NOS VINS :

<b>BLANC</b>	4,20€ 
<b>El Chaval</b> Chardonnay ( Bodega Nodus, SP)	23€
<b>ROUGE</b>	4,20€ 
<b>El Renegado</b> Bobal ( Bodega Nodus, SP)	23€
<b>CAMARADAS</b> Ull de Lebre, Sumoll, Parellada ( Cyclic Farm, SP)	7,50€ 

Découvrez notre sélection de vins naturels du moment sur l'ardoise du bar !

## NOS SOFTS :

<b>Paola Cola / ZERO</b> 25cl	2,8€
<b>S{O}WA Limonade</b> 25cl	3€
<b>S{O}WA Thé Glacé</b> 25cl	3€
<b>S{O}WA Bissap</b> 25cl	3€
<b>S{O}WA Ginger Beer Ardent</b> 25cl	3€
<b>Klak Maté</b> 33cl	3,8€
<b>Eau plate / pétillante</b>	25cl / 2€ 50cl / 4€
<b>Jus de pomme artisanal</b>	3€
<b>Kombucha Ferm</b> 25cl	4,5€
Ederflower & Mint / Blueberry & Blackcurrant Mandarin & Star Anise	

## NOS BOISSONS CHAUDES :

<b>Café / Espresso / Décaféiné</b>	2,2€
<b>Cappuccino</b>	2,8€
<b>Thé / Tisane Harney &amp; Son's</b>	2,8€
<b>Irish Coffee</b>	7,5€