



# LE SAUVAGE

HÔTEL\*\*\* RESTAURANT SPA

Besançon • France

## **MENU à 39 euros**

*Choix à la carte*

### ***Les Entrées*** 14 Euros

Gaspacho de concombre, saumon gravelax mariné aux herbes, feta et tuile

Grosses asperges blanches servies tièdes, mimosa d'œufs et jambon blanc à la truffe (supplément 3 euros)

Pâté en croute de veau, cochon et volaille, compotée d'oignon et pickles

Filet de veau, romaine, façon vitello tonnato

### ***Les Plats*** 23 Euros

Pluma de cochon ibérique, poitrine fondante, petits pois au jus et oignons nouveaux (supplément 3 euros)

Dos de cabillaud rôti, légumes croquants, cannelloni ricotta épinards et jus aux herbes

Poulpe poché, confit et grillé, risotto crémeux au parmesan, condiment et crème d'ail

Cuisse de volaille fermière croustillante, aubergine rôtie, fromage frais et jus de volaille

Râble de lapin farci, soubressade, polenta crémeuse, compotée d'oignons et jus corsé

### ***Les Desserts*** 10 Euros

Rhubarbe pochée, crumble et sorbet

Madeleines tièdes au miel, coulis d'orange et sorbet fromage blanc

Paris-Brest

Tartelette citron jaune et sorbet citron

*Sélection de fromages en supplément 10€*

*Tous nos plats sont faits maison et à partir de produits frais,  
nous nous excusons par avance si l'un d'eux venait à manquer*

# Le Bar

## Boissons non alcoolisées



### Eaux minérales

Perrier 33cl	3.50€
Evian – plate 75cl	3.80€
Chatel don – gazeuze 75cl	3.80€
Veilleminfroy – plate 100cl	4.20€
Veilleminfroy – gazeuze 100cl	4.20€

### Sodas

Sirop à l'eau	2.50€
Schweppes 25cl	3.20€
Coca Cola / Coca Cola Zéro 33cl	3.50€
Limonade Rième 33cl	3.80€
Orange pressée	5.00€

### Jus de fruits Patrick Font 25cl 5.00€

Pomme, abricot, tomate rouge, pêche de vignes, ananas, cassis noir de bourgogne

### Boissons chaudes

Café expresso / allongé	2.50€
Pot de café américain	3.00€
Double expresso	3.20€
Capuccino / café au lait	3.70€
Thé, infusion Dammann	3.50€
Chocolat chaud	3.50€

## Apéritifs et alcools



### Bières

Heineken 33cl	4.20€
1664 33cl	4.50€
Carlsberg 33cl	4.50€
Leffe blonde 33cl	4.50€
Rouget de Lisle brune 33cl ( <i>régionale</i> )	5,50€
Rouget de Lisle blanche 33cl ( <i>régionale</i> )	5.50€

### Whiskies

Knokando-Speyside single malt	7.50€
Aberlour 12 ans non filtré	8.50€
NikkaJapan	8.50€
Laphroaig 10 ans	8.50€

### Apéritifs et spiritueux

Pastis 2cl	4,00€
Pontarlier (anisé) 2cl	4.50€
Bailey's 4cl	5.00€
Get 27 4cl	5.50€
Jagermeister 4cl	5.50€
Macvin du Jura 4cl	7.00€
Kir Cremant du Jura 10cl	7.50€
Gin Citadelle 4cl	7.50€
Vodka Greygoose 4cl	7.50€
Rhum Don Papa 4cl	8.00€
Mirabelle Massenez 4cl	8.00€
Poire Williamine Morand 4cl	9.50€
Porto Taylors 20ans 4cl	9.50€
Genépi 4cl	9.50€
Chartreuse VEP 4cl	14.50€

# Le Bar

## Les Cocktails



<b>Spritz</b>	8.00€
<i>Aperol, prosecco, Perrier</i>	
<b>Mojito</b>	10.00€
<i>Rhum blanc, menthe, citron vert, sirop de sucre, cassonade, Perrier</i>	
<b>Moscow Mule</b>	10.00€
<i>Vodka, citron vert, ginger beer Socrate</i>	
<b>Caipirinha</b>	10.00€
<i>Cachaça, citron vert, sirop de sucre</i>	
<b>Old Fashioned</b>	10.00€
<i>Bourbon Woodford Reserve, Angustura, cassonade</i>	
<b>Sauvage</b>	7.00€
<i>Jus de fraise, jus de cranberries, citron vert, basilic</i>	

## Les Tapas



<b>Assiette de rillettes</b>	20.00€
<i>Rillettes de truite, légumes grillés, rillettes de volaille moutarde à l'ancienne</i>	
<b>Assortiment de charcuteries</b>	25.00€
<i>Belotta ibérique, jambon blanc à la truffe, pâté en croute et pickles</i>	

# Les Vins

## *Notre sélection au verre*

### **Les Effervescents**

Crémant du Jura <i>Domaine Lornet</i>	7.00€
Champagne DEUTZ Brut Classic	12.00€

### **Les Vins Blancs**

Chardonnay « vieilles vignes » <i>Vignoble Guillaume</i> 2019	5.50€
Menetou Salon <i>Domaine de Ladoucette</i> 2018	6.50€

### **Les Vins Rouges**

Pinot Noir « vieilles vignes » <i>Vignoble Guillaume</i> 2018	5.50€
Rully <i>Domaine Jaeger Defaix</i> 2018	7.00€

### **Les Rosés**

Première Rosé <i>domaine Saint André de Figuière</i> 2020	7.50€
---	-------

## *Notre sélection à la bouteille*

	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<b>Les Effervescents</b>		
Crémant du Jura <i>Marcel Cabelier</i>		23.00€
Lamoureux Brut	19.00€	29.00€
Mumm Brut Cordon Rouge	29.00€	42.00€
Deutz Brut Classic	31.00€	62.00€
Ruinart	42.00€	72.00€
<b>Les Vins Blancs</b>		
<i><b>Franche Comte</b></i>		
Chardonnay Arbois <i>Domaine Lornet</i> 2018	16.00€	25.00€
Chardonnay « vieilles vignes » <i>Vignoble Guillaume</i> 2019	15.00€	27.00€
Chardonnay « collection réservée » <i>Vignoble Guillaume</i> 2011		34.00€
Chardonnay Savagnin Arbois <i>Domaine Lornet</i> 2016	21.00€	34.00€
Savagnin Savagnin <i>Domaine Lornet</i> 2016		45.00€
Vin jaune <i>Domaine Lornet</i> 2014		90.00€

# Les Vins

**37,5cl**                      **75cl**

## ***Bourgogne***

Saint Véran <i>Château Fuissé</i> 2018	20.00€	35.00€
St Romain blanc <i>Domaine Billard Père &amp; fils</i> 2019		46.00€
Chablis <i>Grand Régnard</i> 2017	27.00€	49.00€
Pouilly-Fuissé Tête de cuvée <i>Château Fuissé</i> 2018		54.00€

## ***Vallée de la Loire***

Menetou Salon <i>Domaine de Ladoucette</i> 2018		32.00€
Sancerre <i>Comte Lafond</i> 2019	25.00€	46.00€
Pouilly Fumé <i>Domaine de Ladoucette</i> 2019		50.00€

## ***Vaud, Suisse***

Vignes du Baron Tartegnin <i>Baron Patrick de Ladoucette</i> 2018		35.00€
---	--	--------

## **Les Vins Rouges**

### ***Franche Comté***

Plousard Arbois <i>Domaine Lornet</i> 2018	15.00 €	25.00€
Pinot Noir « vieilles vignes » <i>Vignoble Guillaume</i> 2018	16.00 €	27.00€
Pinot noir « collection réservée » <i>Vignoble Guillaume</i> 2011		34.00€
Trousseau des Dames Arbois <i>Domaine Lornet</i> 2018		37.00€

### ***Bourgogne***

Hautes Côtes de Beaune <i>Domaine Billard Père &amp; fils</i> 2020	20.00€	32.00€
Mercurey 1 <sup>er</sup> cru les Croichots <i>Domaine du Suremain</i> 2015		36.00€
Rully <i>Domaine Jaeger Defaix</i> 2018		39.00€
Auxey Duresses <i>Domaine Billard Père &amp; fils</i> rouge 2019		43.00€
Santenay « Sous la Roche » <i>Régnard</i> 2017	33.00€	62.00€
Pommard <i>Domaine Billard Père &amp; fils</i> 2017		75.00€

# Les Vins

**37,5cl**

**75cl**

## ***Vallée de la Loire***

Saumur Champigny *Beauregard Baron de Briare* 2018  
Marc Brédif *Saint Nicolas de Bourgueil* 2018

15.00€

24.00€

29.00€

## ***Côtes du Rhône***

Crozes Hermitage Les Launes *Delas Frères* 2019  
Vacqueyras Domaine des Gênets *Delas Frères* 2018  
St Joseph Les Challeys *Delas Frères* 2019

(2018) 18.00€

33.00€

35.00€

(2018) 22.00€

40.00€

## ***Bordeaux***

Lussac St Emilion *Château Haut la Greniere* 2018  
Haut Medoc Cru Bourgeois *Château Corconnac* 2015  
St Emilion Grand Cru *Château la Grace Dieu* 2016  
Paulliac *Château Tour Pibran* 2014

(2016) 16.00€

27.00€

35.00€

52.00€

60.00€

## ***Vaud, Suisse***

Pinot Noir Tartegnin Millésimé *Mont le Vieux* 2019

35.00€

## **Les Rosés**

**50cl**

**75cl**

## ***Côtes de Provence***

Minuty Prestige 2019  
Premiere rosé *domaine Saint André de Figuière* 2020

25.00€

27.00€

34.00€