

Les Oies Sauvages

BAR RESTAURANT FESTIF

Les Oies Sauvages, c'est un vol joyeux :
un bar, un restaurant, un nid festif.

Laissez-vous porter... que vos verres se remplissent, et que le
courant vous entraîne !

Cette carte est le fruit d'un vrai travail d'équipe : du bar à la
cuisine, nous avons imaginé avec soin des plats faits maison et
des cocktails signatures.

Les produits que nous travaillons viennent de producteurs
locaux de confiance.

Notre envie est simple : partager avec vous une expérience
conviviale, authentique et gourmande, à l'image
des Oies Sauvages.



HORAIRES D'OUVERTURE :
Du mercredi au samedi de 17h à 01h
& le dimanche de 11h à 16h



Cocktails Signature

DÉCOLLAGE IMMINENT

Cognac / Crème Nocciola / Thé Blanc

14 €

ESCALE FESTIVE

Tequila Patron Silver / Aperol / Abricot / Citron Vert

16 €

COCKTAIL DES OIES

Vodka Grey Goose / Vanille / Framboise / Thé Blanc / Mousse de Blanc d'oeuf

16 €

DESTINATION SAUVAGE

Rhum Bacardi infusé au Piment / Crème de Pêche / Amaretto / Ananas

14 €

RETOUR AU BERCAIL

Gin au Gênepi et Sapin / Liqueur de Thé Vert Citron / Eau Gazeuse

COCKTAIL À LA PRESSION. RECETTE EXCLUSIVE CRÉÉE EN COLLABORATION AVEC LA BRASSERIE 744 À 5 MIN D'ICI

14 €



*Votre Cocktail ne figure pas sur la carte,
n'hésitez pas à demander à nos Barmans*



Cocktails Classiques

ST GERMAIN SPRITZ

12 €

Liqueur de Fleur de Sureau St Germain | Prosecco | Eau Gazeuse | Menthe

BACARDI MOJITO

*Bacardi Carta Oro | Menthe | Citron Vert | Eau Gazeuse
Existe en version Mangue, Passion ou Framboise*

PATRON PALOMA

Tequila Patron Silver | Soda au Pamplemousse | Citron Vert

GREY GOOSE EXPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose | Café

BOMBAY SAPPHIRE BASIL SMASH

Gin Bombay Sapphire | Basilic | Citron

GREY GOOSE PORNSTAR MARTINI

14 €

Vodka Grey Goose | Vanille | Passion | Champagne

LES SPRITZ

10 €

Prosecco | Eau Gazeuse

Possible avec : Aperol | Campari | Italicus | Limoncello

LES MULES

Ginger Beer | Citron Vert

Au choix parmi : Moscow - Vodka

London - Gin | Jamaican - Rhum

Mexican - Tequila | French - Cognac

American - Bourbon

LES SOUR

12 €

Citron | Sucre | Mousse Blanc d'Oeuf

Existe avec Amaretto | Whisky |

Cognac | Tequila | Pisco



*Votre Cocktail ne figure pas sur la carte,
n'hésitez pas à demander à nos Barmans*



Mocktails (sans alcool)

LE NID DOUILLET

Martini Floreale | Passion | Vanille | Thé Blanc

10 €

PLAISIR NON-COUPABLE

Abricot | Ananas | Orgeat | Citron | Tonic

9 €

VIRGIN MOJITO

Pomme | Menthe | Citron Vert | Eau Gazeuse

Existe en version Mangue, Passion ou Framboise

9 €

VIRGIN MULE

Martini Floreale | Ginger Beer | Citron Vert

9 €

VIRGIN SPRITZ

Martini Vibrante | Tonic | Orange

8 €



*Votre Cocktail ne figure pas sur la carte,
n'hésitez pas à demander à nos Barmans*



Softs

SODAS

Coca Cola ou Coca Cola Zero 33cl	5 €
Orangina 25cl	5 €
Fuze Tea 25cl	5 €
Schweppes Tonic 25cl	5 €
Limonade Bio 33cl	5 €
Badoit rouge 33cl	5 €
Sirop à l'eau	2,50 €

EAUX

Evian 50 cl	5 €
Evian 1 l	8 €
Badoit 50 cl	5 €
Badoit 1 l	8 €

JUS DE FRUITS - 25CL « JUS DE RÊVE BIO »

Orange	6 €
Pomme	
Ananas	
Abricot	
Pamplemousse	
Ace	
Tomate	

AUTRES

Ginger Beer 37cl	6 €
Red Bull 25cl	6 €
Fever Tree Premium 20cl :	5 €
Tonic ou Soda au Pamplemousse	



Les Boissons Chaudes

LES CAFÉS

Expresso / Café allongé / Ristretto / Décaféiné	2,50 €
Café noisette / Café allongé lait	3 €
Double expresso	5 €
Cappuccino / Café latté	6 €
Irish coffee	12 €

THÉS ET INFUSIONS

Demander la carte	5 €
-------------------	-----





Bières et Cidres

LES PRESSIONS

744

La Blonde

La Triple

Big Mountain

IPA

Tropical Smoothie

La Bière du Moment

Cidre doux Tilo

25cl

50cl

5 €

9,50 €

5,50 €

10 €

6 €

11 €

6 €

11 €

6 €

11 €

5 €

9,50 €

LES BOUTEILLES

Corona

Corona Cero 0°

Big Mountain 0,5°

Cidre Brut Tilo

Cidre 0°

33cl

5 €

5,50 €

6 €

6 €

6 €



Apéritifs

KIR - Cassis | Mûre | Framboise | Myrtille | Violette | Pêche | Châtaigne

KIR ROYAL

MARTINI - Blanc ou Rouge

VERMOUTH ROUTIN - Blanc ou Rouge

PORTO - Blanc ou Rouge

RICARD

SUZE

12cl

6 €

10 €

4cl

5 €

6 €

5 €

4 €

7 €



Vins

LES ROUGES

Verre 14cl Btte 75cl

Côte du Rhône <i>Laurent B - Brusset 2024</i>	5 €	27 €
Valdepenas Espagne <i>Tempranillo - Casa Albali 2023</i>	6 €	30 €
Loire <i>Immortels - Pothier 2024</i>	7,50 €	32 €
Vacqueyras <i>Les Ondines - 2022</i>	8 €	34 €
Lanzac <i>Mas et Monts - Mas Laval 2022</i>	-	34 €
Savoie Mondeuse <i>Avalanche - Trosset 2023</i>	-	40 €
Bourgogne <i>Côte Chalonnaise - Theulot Juillot 2023</i>	12 €	48 €
St Joseph <i>François Grenier - 2024</i>	-	52 €
Châteauneuf du Pape <i>Safres - Clos du Caillou 2023</i>	-	96 €
Bordeaux <i>Haut Marbuzet - Saint Estèphe 2018</i>	-	118 €
Côte Rotie <i>Madinière - Cuilleron 2022</i>	-	126 €
Bourgogne <i>Chambolle Musigny - Lecheneaut 2023</i>	-	141 €

LES BLANCS

Verre 14cl Btte 75cl

Loire <i>Chapeau Melon - Jérémie Huchet 2024</i>	5 €	27 €
Côtes de Gascogne <i>N. 4 - Uby 2024</i>	6,50 €	31 €
Savoie <i>Roussette Altesse - Jean Jullien 2024</i>	-	34 €
Bourgogne <i>Chardonnay - Verpaille 2023</i>	8,50 €	39 €
Champlitte <i>Par Amour - La Paturie 2023</i>	10,50 €	44 €
Bourgogne <i>Chablis - Louis Moreau 2023</i>	-	51 €
Pouilly <i>Fumé Caillottes - Bouchot 2022</i>	-	79 €
St Joseph <i>Saut de l'Ange - P.J. Villa 2023</i>	-	99 €
Chassagne <i>Champs de Morjot - Yves Girardin 2023</i>	-	107 €

Rosés, Champagnes et Mousseux

LES ROSÉS

Verre 14cl Btte 75cl

Provence <i>St Anne</i> - Tour de L'évêque 2024	7 €	31 €
Provence <i>Prestige Rosé</i> - Minuty 2024	10 €	42 €
Magnum 150cl <i>Prestige Rosé</i> - Minuty 2024		84 €

LES CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

Flûte 12cl Btte 75cl

Prosecco <i>Edoardo Rota</i>	7 €	31 €
Champagne <i>Leblond Lenoir Brut</i>	12 €	75 €
Champagne <i>Moët & Chandon Impérial Brut</i>	18 €	99 €
Champagne <i>Dom Pérignon Vintage 2015</i>		349 €
Magnum 150cl <i>Moët & Chandon Impérial Brut</i>		199 €

Digestifs

Get 27	7 €		
Get 31	7 €	<i>Crème Nociola</i>	7 €
Get Menthe Citron	7 €	<i>Frangelico</i>	7 €
Limoncello	7 €	<i>Eau de vie Prune</i>	8 €
Genepi	7 €	<i>Eau de vie Poire</i>	8 €
Bailey's	7 €	<i>Eau de vie Framboise</i>	8 €
Amarretto	7 €	<i>Pisco</i>	8 €
Jägermeister	7 €	<i>Chartreuse Verte</i>	10 €



Spiritueux

WHISKY & BOURBON - 4CL

Jack Daniel's	8 €
William Lawson	8 €
Jameson	8 €
Bulleit	10 €
Table Scotch	10 €
Silkie	14 €
Kujira	15 €
Fontagnard	16 €

RHUM & CACHAÇA- 4CL

Bacardi Blanco	8 €
Bacardi Carta Oro	9 €
Duppy Share Spiced	10 €
Roble 6 ans	12 €
Santa Teresa	12 €
Eminente 7 ans	13 €
Rum Cane and French	16 €
Roble 12 ans	16 €
Cachaça Leblond	8 €

COGNAC & CALVADOS - 4CL

Patte Blanche VSOP	12 €
Hennessy VS	16 €
Patte Blanche XO	18 €
Calvados A Wallen	10 €

EN BOUTEILLE - 70CL

Bacardi Jack Daniel's Lawson Jameson Bombay Eristoff Camino	100 €
Vodka Grey Goose Vodka Belvedere Tequilla Patron Silver	140 €
Vodka Grey Goose Altus Vodka Belvedere 10	280 €
Magnum Grey Goose Magnum Belvedere - 175cl	250 €

GIN - 4CL

Bombay Dry	8 €
Bombay Citron	8 €
Bombay Bramble	8 €
Bombay Sapphire	10 €
Lind and Lime	10 €
Hendrick's	11 €
Pointe de Marcelly	11 €
Pointe de Marcelly Barrel	13 €
Monkey 47	15 €

VODKA - 4CL

Eristoff	8 €
Partisan	9 €
Grey Goose	12 €
Belvedere	12 €
Grey Goose Altus	20 €
Belvedere 10	20 €

TÉQUILLA & MEZCAL - 4CL

Camino Real	8 €
Patron Silver	12 €
Patron Reposado	14 €
Patron Anejo	16 €
Mezcal Verde	11 €

AJOUT DE SODA / TONIC / JUS + 2 €

AJOUT DE PREMIUM FEVER TREE
TONIC / JUS DE RÊVE / RED BULL + 4 €



Tapas

FERMETURE DE LA CUISINE : 22H00

PLANCHE CHARCUTERIE / FROMAGE
18€

FOCACCIA TOASTÉE, STRACCIATELLA & PESTO ☞ ①
12€

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR « DUBARRY » ☞ ①
BAGUETTINE MAISON
14€

CAMEMBERT RÔTI, BEIGNETS DE POMME DE TERRE, ☞
CHARCUTERIE
16€

POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE, SAUCE VIETNAMIENNE ☞
18€

MINIS BRUSCHETTAS, MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS, ☞ ①
GRAVLAX DE SAUMON
18€ (les 3 pièces)

BÚN NEMS AUX CREVETTES ①
19€

BURGER SAVOYARD : STEAK DU BOUCHER, CRÈME DE REBLOCHON, ☞
LARD GRILLÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SALADE, TOMATES + FRITES
23€

FRITES ☞
Pommes de Terre : 6€
Patates Douce : 8€

N'hésitez pas à demander les allergènes



Desserts

TIRAMISU CAFÉ-SPÉCULOOS ☺

9€

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE & CHANTILLY ☺

9€

CRÊPES ☺

Sucre

3,50 €

Nutella / Crème de marron / Confiture de fraise

4,50 €

GLACES

COUPE DES OIES

Boules Fraise / Passion / Chantilly / Coulis de fruits rouges

10€

COUPE DIGESTIVE

Boules au choix / Alcool

12€

SUPPLÉMENT

Chantilly / Coulis fruits rouges / Coulis Chocolat / Coulis Caramel
+ 1 €

GLACES

1 boule. 3,50€ / 2 boules. 6€ / 3 boules. 8€

PARFUMS

*Vanille / Chocolat / Pistache / Café / Fraise / Citron / Rhum-Raisin / Coco / Caramel /
Passion / Poire / Genépi*

