

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 dimanche de 17h à 01h



Cocktails Signature

PISTE BLEUE

16 €

Tequila Patron Silver / Curaçao bleu / Vanille / Citron / Eau Gazeuse

PISTE VERTE

12 €

Liqueur de Melon Vert / Sucre de canne / Citron vert / Mousse de blanc d'œuf

PISTE ROUGE

14 €

Gin Bombay Sapphire / Liqueur Chambord / Cerise / Orange / Cranberry

PISTE NOIRE

12 €

Vodka Eristoff Black / Jagermeister / Crème de Mûre / Citron

HORS-PISTE

12 €

Gin Pointe de Marcelly (Mieussy) / Suze / Vermouth Routin Blanc / Sureau

APRÈS-SKI

14 €

Leffort Vanille / Bailey's / Cacao / Mousse de Chartreuse verte

Les Chouchous

COCKTAIL DES OIES

16 €

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

DESTINATION SAUVAGE

12 €

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

RETOUR AU BERCAIL

10 €

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



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

BOMBAY SAPPHIRE BASIL SMASH

Gin Bombay Sapphire / Sirop de basilic / Citron

GREY GOOSE PORNSTAR MARTINI

14 €

Vodka Grey Goose / Vanille / Liqueur de passion / Citron / Champagne

GREY GOOSE EXPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose / Liqueur de café / Café

PATRON PALOMA

Tequila Patron Silver / Soda au Pamplemousse / Citron Vert

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 de blanc d'œuf

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

10 €

Martini Floreale sans alcool / Thé Blanc / Passion / Vanille

ENTRE LES BOSSES

10 €

Gin sans alcool / Cerise / Orange / Cranberry

DESCENTE DE LUGE

9 €

Ginger Beer / Ananas / Purée de Yuzu

VIR'GIN TONIC

10 €

Gin sans alcool / Tonic / Citron

VIRGIN MULE

9 €

Martini Floreale sans alcool / Ginger Beer / Citron vert

VIRGIN SEX ON THE BEACH

9 €

Ananas / Cranberry / Pêche / Citron

VIRGIN MOJITO

9 €

Pomme / Menthe / Citron Vert / Eau Gazeuse

Existe en version Mangue, Passion ou Framboise

VIRGIN SPRITZ

9 €

Martini Vibrante sans alcool / Tonic / Orange

VIRGIN COLADA

9 €

Ananas / Coco / Citron Vert



*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 €
Perrier 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 €
Soda au Pamplemousse 20cl	5 €



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

25cl

50cl

744

La Blonde

4 €

7,50 €

La Triple

5,50 €

10 €

Big Mountain

IPA

6 €

11 €

Tropical Smoothie IPA

6 €

11 €

Blanche

5 €

9,50 €

Brasserie Rochoise

La Sauvage Ambrée

6 €

11 €

LES BOUTEILLES

33cl

Corona

5 €

Corona Cero 0°

5,50 €

Big Mountain 0,5°

6 €

Cidre Brut Tilo

6 €

Cidre 0°

6 €

Apéritifs

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

6 €

KIR ROYAL

12 €

MARTINI - Blanc ou Rouge

5 €

VERMOUTH ROUTIN - Blanc ou Rouge

6 €

PORTO - Blanc ou Rouge

5 €

SUZE

5 €

RICARD

4cl

5 €

Vins

LES ROUGES

Verre 14cl Btte 75cl

Côte du Rhône <i>Laurent B</i> - Brusset 2024	6 €	27 €
Valdepenas Espagne <i>Tempranillo</i> - Casa Albali 2023	7 €	32 €
Loire <i>Immortels</i> - Pothier 2024	7,50 €	33 €
Larzac <i>Mas et Monts</i> - Mas Laval 2022	-	34 €
Vacqueyras <i>Les Ondines</i> - 2022	8 €	36 €
Savoie Mondeuse <i>Avalanche</i> - Trosset 2023	-	40 €
Bourgogne <i>Côte Chalonnaise</i> - Theulot Juillot 2023	12 €	48 €
St Joseph <i>François Grenier</i> - 2024	-	52 €
Châteauneuf du Pape <i>Safres</i> - Clos du Caillou 2023	-	96 €
Bordeaux <i>Haut Marbuzet</i> - Saint Estèphe 2018	-	118 €
Côte Rotie <i>Madinière</i> - Cuilleron 2022	-	126 €
Bourgogne <i>Chambolle Musigny</i> - Lecheneaut 2023	-	141 €

LES BLANCS

Verre 14cl Btte 75cl

Loire <i>Chapeau Melon</i> - Jérémie Huchet 2024	5 €	25€
Côtes de Gascogne <i>N°4</i> - Uby 2024	6,50 €	31 €
Savoie Roussette <i>Altesse</i> - Jean Jullien 2024	-	34 €
Bourgogne <i>Chardonnay</i> - Verpaille 2023	8,50 €	39 €
Champlitte <i>Par Amour</i> - La Paturie 2023	10,50 €	44 €
Bourgogne <i>Chablis</i> - Louis Moreau 2023	-	51 €
Pouilly Fumé <i>Caillottes</i> - Bouchot 2022	-	79 €
St Joseph <i>Saut de l'Ange</i> - P.J. Villa 2023	-	99 €
Chassagne <i>Champs de Morjot</i> - Yves Girardin 2023	-	107 €

Rosés, Champagnes et Mousseux

LES ROSÉS

Verre 14cl Btte 75cl

Provence <i>M.S.</i> - Château du Rouët 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 Edoardo Rota	7 €	31 €
Champagne Leblond Lenoir Brut	12 €	75 €
Champagne Moët & Chandon Impérial Brut	18 €	99 €
Champagne Dom Pérignon Vintage 2015		349 €
Magnum 150cl Moët & Chandon Impérial Brut		199 €

Digestifs

4cl

Get 27	7 €	Crème Nocciola	7 €
Get 31	7 €	Frangelico	7 €
Get Menthe Citron	7 €	Eau de vie Prune	8 €
Limoncello	7 €	Eau de vie Poire	8 €
Genepi	7 €	Eau de vie Framboise	8 €
Bailey's	7 €	Pisco	8 €
Amaretto	7 €	Chartreuse Verte	10 €
Jägermeister	7 €		

Spiritueux

WHISKY & BOURBON - 4CL

Jack Daniel's	8 €
Jack Daniel's Blackberry	8 €
William Lawson	8 €
Jameson	8 €
Bulleit	9 €
Table Scotch	10 €
Silkie	14 €
Kujira	15 €
Fontagnard	16 €

VODKA - 4CL

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

COGNAC & CALVADOS - 4CL

Hennessy VS	12 €
Patte Blanche VSOP	15 €
Patte Blanche XO	18 €
Calvados AValen	10 €

AJOUT DE SODA / TONIC / JUS + 2 €

EN BOUTEILLE - 70CL

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

GIN - 4CL

Bombay Sapphire	8 €
Lind and Lime	10 €
Hendrick's	11 €
Pointe de Marcelly	12 €
Pointe de Marcelly Barrel	13 €
Monkey 47	15 €

RHUM & CACHAÇA - 4CL

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

TÉQUILLA & MEZCAL - 4CL

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

AJOUT DE RED BULL + 4 €



À partager...

FERMETURE DE LA CUISINE : 22H00

PLANCHE CHARCUTERIE OU PLANCHE FROMAGE
12€

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE/FROMAGE
18€

PATATAS BRAVAS 
8€

RILLETTES DE POULET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE 
10€

GYOZAS AUX CREVETTES 
9€ (les 3 pièces) - 15€ (les 5 pièces)

MINIS POIVRONS FARCIS À LA BURRATA, PESTO, 
TOMATES CERISES ET BASILIC
12€ (les 3 pièces)

BOUCHÉES DE BRIOCHE PERDUE, FOIE GRAS, CONFIT D'OIGNON 
19€ (les 5 pièces)

MAGRET DE CANARD SNACKÉ ET SA SAUCE AUX FRUITS ROUGES 
21€

FRITES 
Pommes de Terre : 8€
Patates Douce : 9€

N'hésitez pas à demander les allergènes



... ou pas

FERMETURE DE LA CUISINE : 22H00

ST MARCELLIN PANÉ, BEIGNETS DE POMME DE TERRE, 
SALADE VERTE, CHARCUTERIE
23€

BURGER SAVOYARD : STEAK DU BOUCHER, CRÈME DE REBLOCHON, 
LARD GRILLÉ, OIGNONS CARAMELISÉS, SALADE, TOMATES + FRITES
(PAIN MAISON)
26€

BURGER DES OIES : POULET, CHÈVRE FRAIS, PESTO, ROQUETTE, 
TOMATE, OIGNONS, SAUCE CHÈVRE-MIEL + FRITES
(PAIN MAISON)
26€



N'hésitez pas à demander les allergènes



Desserts

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE & CHANTILLY ☞
9€

CHOUX GLACÉS CARAMEL BEURRE SALÉ, ☞
MOUSSE VANILLE
9€

ANANAS RÔTI, MOUSSE CHOCOLAT BLANC, ☞
CROUSTILLANT CACAO
11€

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*

