

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 15h à 01h



Cocktails Signature

GOOSE BERRY

14 €

Vodka Grey Goose Berry | Cranberry | Limonade | Citron

REGGAE NIGHT

14 €

Rhum Santa Teresa | Sirop de Melon | Ginger Beer

SHAKE IT OFF

14 €

Vodka Grey Goose Poire | Sirop de Sureau | Mousse de Blanc d'Oeuf | Citron

I KNOW YOU WANT ME

14 €

Gin Bombay Sapphire | Aluna Coconut | Banane | Ananas | Grenadine

IL EST LIBRE MAX

14 €

Tequila Patron Silver | Sirop de Cactus | Bière | Citron

THIS GIRL

14 €

Cognac Hennessy VS | Vermouth Routin Rouge | Framboise | Citron | Angostura

TEMPERATURE

16 €

Mezcal Illegal Joven | Cointreau | Sirop de Miel | Citron

Les Chouchous

COCKTAIL DES OIES

16 €

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

DESTINATION SAUVAGE

14 €

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



*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

12 €

Bacardi Carta Oro | Menthe | Citron Vert | Eau Gazeuse

Existe en version Passion ou Framboise

BACARDI PINA COLADA

12€

Bacardi Carta Oro | Purée de Coco | Crème fraîche | Ananas

BOMBAY SAPPHIRE BASIL SMASH

12 €

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

14 €

Vodka Grey Goose | Liqueur de café | Café

PATRON PALOMA

14 €

Tequila Patron Silver | Soda au Pamplemousse | Citron Vert

GREY GOOSE SEX ON THE BEACH

14 €

Vodka Grey Goose | Liqueur de Pêche | Ananas | Cranberry

PATRON MARGARITA

14 €

Tequila Patron Silver | Cointreau | Jus de Citron

HENNESSY SIDE-CAR

14 €

Cognac Hennessy VS | Cointreau | Jus de Citron | Sirop de Sucre



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



Les Spritz

Des Spritz aux arômes subtils et colorés,
mélant fraîcheur, amertume et notes fruitées...

Du Prosecco, de l'eau gazeuse et ...

APEROL

CAMPARI

SARTI ROSA

MARTINI
BIANCO

MARTINI
ROSSO

10 €

ITALICUS

LIMONCELLO



Spritz à partager

Découvrez nos spritz en bouteille à déguster entre amis.

CHANDON SPRITZ (75CL)

40 €

LES JAMELLES : SPRITZ CITRON / BASILIC (75CL)

30 €

Formule All Inclusive

150 €

Une bouteille d'alcool à spritz au choix avec deux bouteilles de prosecco et
de l'eau gazeuse... Santé !



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



Les Mules

12 €

Ginger Beer / Jus de Citron

*Une collection de mules aux notes vives et épicées,
relevées par la fraîcheur du gingembre...*

MOSCOW

Vodka Grey Goose

LONDON

Gin Bombay Sapphire

JAMAÏCAN

Bacardi Carta Oro

MEXICAN

Tequila Patron Silver

FRENCH

Cognac Hennessy VS

AMERICAN

Jack Daniel's

SAVOYARD

Chartreuse Verte

EXOTIC

Sarti Rosa



Les Soups

12 €

Jus de Citron / Sirop de Sucre / Mousse de Blanc d'Oeuf

*Des créations acidulées et harmonieuses
où fraîcheur et douceur s'accordent avec finesse...*

AMARETTO

WHISKY

RHUM

TEQUILA

PISCO

COGNAC

Possible avec tout type d'alcool, demandez conseil à votre barman...



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



Mocktails (sans alcool)

NID DOUILLET

10 €

Martini Floreale sans alcool / Thé Blanc / Passion / Vanille

SOYONS SAGE

10 €

Gin sans alcool / Purée de Framboise / Jus de Citron / Limonade

CHERRY GINGER POP

9 €

Ginger Beer / Pomme / Sirop de Cerise

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

10 €

Pomme / Menthe / Citron Vert / Eau Gazeuse

Existe en version Passion ou Framboise

VIRGIN SPRITZ

9 €

Martini Vibrante sans alcool / Tonic / Orange

VIRGIN COLADA

9 €

Purée de Coco / Crème fraîche / Ananas



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



Softs

NOTRE GAMME REDBULL

Red Bull 25cl	
Red Bull Sugar Free 25cl	5 €
Red Bull Fruits 25cl	
Organics Tonic ou Ginger Beer	

SODAS

Coca Cola ou Coca Cola Zero 33cl	4 €	Badoit Rouge 33cl	4 €
Orangina 25cl	4 €	Sirup a l'eau	2,50 €
Fuze Tea 25cl	4 €	Soda Pamplemousse 20cl	4 €
Limonade Bio 33cl	4 €		

JUS DE FRUITS - 25CL 5 €

« JUS DE RÊVE BIO »

Orange / Pomme / Ananas / Abricot /
Pamplemousse / ACE / Tomate

EAUX

Evian 50 cl	4 €
Evian 1l	6,50 €
Badoit 50cl	4 €
Badoit 1l	6,50 €



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
Gallia blonde	4 €	7,50 €
Gallia blanche	4,50 €	8,50 €
Gallia IPA	5 €	9,50 €
Gallia NEIPA	5 €	9,50 €
Desperados sunlight	4,50 €	8,50 €
Pélican Rouge	5 €	9,50 €
Bière du moment	5 €	9,50 €

LES BOUTEILLES

	33cl
Desperados	5 €
Desperados 0°	5 €
Cidre Brut Tilo	5 €



Apéritifs

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

KIR ROYAL

MARTINI - Blanc ou Rouge

VERMOUTH ROUTIN - Blanc ou Rouge

PORTO - Blanc ou Rouge

SUZE

RICARD

12cl

6 €

12 €

6cl

5 €

6 €

5 €

5 €

4cl

5 €



Vins

LES ROUGES

Verre 14cl Btte 75cl

<i>Côte du Rhône Fruits Rouges - Gramiller Bio 2025</i>	6 €	28€
<i>Fraîcheur et fruit mûr accompagnés d'une puissance soyeuse. Tanins frais et note d'agrumes.</i>		
<i>Valdepenas Espagne Tempranillo - Casa Albali 2024</i>	7 €	32 €
<i>Rond et élégant aux arômes de myrtilles, groseilles rouges et violettes.</i>		
<i>IGP Herault Parenthèse - Pappalhol 2022</i>	7,50 €	35€
<i>Gourmand et riche en épices et en fruits noirs. Finale souple et soyeuse.</i>		
<i>Vacqueyras Les Ondines - 2023</i>	8 €	38€
<i>Bouche ample et généreuse avec une explosion de fruits rouges, poivrée en fin de bouche.</i>		
<i>Savoie Jeannine - Vullien 2024</i>	-	36 €
<i>Fin et délicat aux arômes de fruits rouges. Elevage en barrique, long et rond en bouche.</i>		
<i>Bourgogne Côte Chalonnaise - Theulot Juillot 2024</i>	12,50 €	48 €
<i>Gourmand avec des notes de groseille et cerise griotte et une fine touche florale.</i>		
<i>St Joseph François Grenier - 2024</i>	-	52 €
<i>Boisé et fruité. En bouche un bouquet de fruits rouges et noirs avec des notes épicées.</i>		
<i>Châteauneuf du Pape Sables - Clos du Caillou 2023</i>	-	96 €
<i>Bouche généreuse et élégante. Notes boisées et arômes de cassis, cerises et cannelle.</i>		
<i>Bordeaux Haut Marbuzet - Saint Estèphe 2018</i>	-	118 €
<i>Souple et élégant avec des tanins soyeux et une finale aux notes de fruits noirs et d'épices.</i>		
<i>Côte Rotie Madinière - Cuilleron 2022</i>	-	126 €
<i>Bouche ronde et charnue aux tanins veloutés et une belle fraîcheur.</i>		
<i>Bourgogne Chambolle Musigny - Lecheneaut 2023</i>	-	141 €
<i>Bouche délicatement structurée à la finale longue portée par une minéralité crayeuse.</i>		

Vins

LES BLANCS

Verre 14cl Btte 75cl

Loire *Chapeazu Melon* - Jeremy Huchet 2024 5 € 25 €

Bouche croquante, légère et nerveuse avec une belle acidité bien intégrée.

IGP *Hérault Parenthèse* - Parpallhol 2025 6,5 € 31 €

Belle bouche fruitée et très aromatique avec une finale équilibrée et fraîche.

Côte de Gascogne *Chambre d'Amour* - Lionel Osmin 2024 7 € 34 €

Moelleux et rafraîchissant aux arômes de fruits mûres et vanille.

Savoie *Roussette Altesse* - Jean Vullien 2025 - 35 €

Cépages Altesse, ce vin blanc élégant présente des notes fleuries et des arômes de fruits confits.

Bourgogne *Chardonnay* - Verpaille 2023 8,5 € 39 €

Bouche équilibrée et légèrement vanillée avec une belle rondeur. La finale est fraîche et fruitée.

Champlitte *Par Amour* - La Paturie 2023 10,5 € 44 €

Fraîcheur vibrante, une belle minéralité souligne les saveurs de fruits à chair blanches.

Bourgogne *Chablis* - Louis Moreau 2023 - 51 €

Équilibré, frais et délicat avec des notes minérales et acides.

Pouilly *Fumé Caillottes* - Bouchot 2022 - 79 €

Belle longueur en bouche avec des notes salines et une légère acidité.

St Joseph *Saut de l'Ange* - P.J. Villa 2023 - 99 €

Bouche ample avec beaucoup de fraîcheur. Un 100% Roussanne avec une pureté étonnante.

Chassagne *Champs de Morjot* - Yves Girardin 2023 - 107 €

Notes de fruits frais et de torréfaction. Un vin souple et bien structuré à la fois.

Rosés, Champagnes et Mousseux

LES ROSÉS

Verre 14cl Btte 75cl

Provence M.S. - Château du Rouët 2024	7 €	31 €
Provence Prestige Rosé - Minuty 2024	10 €	44 €
Magnum 150cl Prestige Rosé - 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 €	Sake Yuzu	7 €
Get 31	7 €	Crème Nociola	7 €
Get Menthe Citron	7 €	Frangelico	7 €
Limoncello	7 €	Eau de vie Prune	8 €
Genepi	7 €	Eau de vie Poire	8 €
Bailey's	7 €	Eau de vie Framboise	8 €
Amarretto	7 €	Pisco	8 €
Jägermeister	7 €	Chartreuse Verte	10 €



Spiritueux

AJOUT DE SODA / TONIC / JUS + 2 €

AJOUT DE RED BULL + 4 €

WHISKY & BOURBON - 4CL

Jack Daniel's	8 €
Jack Daniel's Honey	8 €
Jameson	8 €
Bulleit	9 €
Teeling	10 €
Table Scotch	10 €
Silkie	14 €
Kujira	15 €
Fontagnard	16 €

VODKA - 4CL

Eristoff	8 €
Grey Goose	12 €
Grey Goose Poire	12 €
Grey Goose Berry	12 €
Belvedere	12 €
Belvedere Dirty Brew	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 €

GIN - 4CL

Bombay Sapphire	8 €
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 €
Aluna Coconut	10 €
Roble 6 ans	12 €
Santa Teresa	12 €
Eminente 7 ans	14 €
Rum Cane and French	16 €
Roble 12 ans	16 €
Cachaça Leblond	8 €
Malibu	8 €

TÉQUILLA & MEZCAL - 4CL

Camino Real	8 €
Patron Silver	12 €
Patron Reposado	14 €
Patron Anejo	16 €
Mezcal Illegal Joven	14 €



Bouteilles

RHUM & CACHAÇA

Bacardi Carta Oro / Bacardi Carta Blanca	100 €
Duppy Share Spiced / Roble 6 ans / Santa Teresa / Eminente 7 ans	140 €
Cane and French / Roble 12 ans	180 €
Cachaça Leblond / Malibu	100 €

GIN

Bombay Sapphire	100 €
Hendrick's	140 €
Monkey 47 (50cl)	160 €

VODKA

Eristoff	100 €
Grey Goose / Grey Goose Poire / Grey Goose Berry	140 €
Belvedere / Belvedere Dirty Brew	140 €
Grey Goose Altius / Belvedere 10	280 €
Magnum Grey Goose / Magnum Belvedere (175cl)	250 €

WHISKY

Jack Daniel's / Jack Daniel's Honey / Jameson / Bulleit	100 €
Teeling / Table Scotch	140 €
Silkie / Kujira / Fontagnard	180 €

TEQUILA & MEZCAL

Camino Real	100 €
Patron Silver / Patron XO Cafe	160 €
Patron Reposado	200 €
Patron Anejo	220 €
Mezcal Illegal Joven	180 €

COGNAC & CALVADOS

Hennessy VS / Calvados A Wallen	140 €
---------------------------------	-------

DIVERS

Ricard / Suze	80 €
Get 27 (100cl) / Get 31 (100cl) / Jagermeister	100 €



Le Brasero

*Cet été, les Oies passent en mode guinguette.
Un lac, des grillades et des cocktails : c'est ça, la vie !*

MENU BRASERO

Viande, accompagnement et sauce au choix.

BOEUF

PORC

VOLAILLE

POISSON

*Liste des viandes disponibles
et tarifs affichés près des braséros.*

ACCOMPAGNEMENTS

*Frites maison / Grenailles sautées au brasero /
Légumes grillés au brasero.*

NOS SAUCES

Sauces Chaudes : Poivre / Morilles / Reblochon / Safran.

Sauces Froides : Miel-Moutarde / BBQ Maison / Tartare.

FERMETURE DE LA CUISINE : 22H00

N'hésitez pas à demander les allergènes



Nos Tapas

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE/ FROMAGE

18€

PLANCHE GOURMANDE

BEIGNETS DE POMME DE TERRE, CHARCUTERIE, SALADE ET FROMAGE

26€

SAUCISSON

10€

NACHOS GUACAMOLE

9€

MELON AU JAMBON

9€

CARPACCIO DE BOEUF SAUCE CHIMICHURRI ☺

10€

RILLETES DE TRUITES ☺

9€

FRITES MAISON ☺

6€



Nos Salades

ITALIENNE

14 €

Tomate | Mozzarella | Pesto

CÉSAR

16 €

Poulet grillé au brasero | Parmesan | Croustons | Salade | Sauce César

FRAÎCHEUR

18 €

Jambon de pays | Pastèque | Melon | Concombre | Tomate | Burrata | Menthe

FERMETURE DE LA CUISINE : 22H00

N'hésitez pas à demander les allergènes



Desserts

CRÊPES ☺

Sucre	2.80 €	Crème de marron	3,50 €
Confiture	2.80 €	Nutella	3,50 €

TARTE CITRON MERINGUÉE ☺

9€

COUPE FRAISE CHANTILLY FRAÎCHE ☺

7€

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 / Génépi

