



# Satiō

*Saison / Satiété / Satisfaction*

*L'équipe Satiō vous propose une carte courte qui change à chaque saison. Chaque entrée, plat et dessert est confectionné maison à partir de produits frais. Le format nomade de nos plats vous permet de consommer nos produits sur place, à emporter ou même en livraison.*

## **MENU MIDI**

**Du lundi au vendredi**

*Plat+ Boisson\* 15€*

*Plat + Dessert + Boisson\* 18€*

*Vin+2 Charitea/Lemonaid +2.5 Bière +2.5*

*plat XL + 3€*

## **MENU SOIR**

**Du lundi au vendredi**

*Entrée + Plat + Dessert / 25€*

*plat XL +3€*



# COCKTAILS

## **PORNSTAR MARTINI**

*Vodka Absolut, fruit de la passion, liqueur vanille, prosecco / 10 €*

## **COSTA VERDE**

*Tequila, fruit de la passion, curaçao, citron vert / 9€*

## **NEGRONI**

*Gin, Martini rouge, Campari / 10€*

## **GIN TONIC FLORAL**

*Gin, Tonic, sirop de violette / 9€*

## **DAIQUIRI**

*Rhum, citron jaune, purée de fraise ou de passion / 9€*

## **MOSCOW MULE**

*Vodka, ginger ale, citron vert / 9€*

## **CAIPIRINHA**

*Cachaça, sucre de canne, citron vert / 8€*

## **NIGER LIBRE**

*Rhum, Ibahis (soda à l'hibiscus 35), citron vert / 9€*

## **SPRITZ**

*Aperol / 9€*

*Limoncello / 9€*

*Liqueur de sureau / 10€*



# DIGESTIFS

## RHUM VIEUX

*Rhum vieux Retour de l'Ile Bourbon Armateurs de rhum 3 ans / 7€*

## COGNAC

*Cognac VSOP Charlemagne / 8€*

## AMARETTO

*Liqueur d'amande, Lombardia / 7€*

## MALO RHUM EROTIK'

*Rhum arrangé mangue, passion, vanille et épices / 8€*

## WHISKY

*Whisky Japonais Tottori / 8€*

## MENTHE PASTILLE

*Menthe pastille d'Angers / 5€*

## EAU DE VIE DE POIRE

*Eau de vie de poire sauvage, distillerie du Plessis, Quimper / 7€*

## LIMONCELLO

*Liqueur de citron Sicilienne / 7€*

\* Inclus dans le menu  
midi, autres boissons  
avec supp



# BOISSONS

## BOISSON DE SAISON\*

Boisson de saison faite maison 33cl / 3€

## EAUX\*

Minérale 50cl / 3€

Gazeuse 50cl / 3€

## COCA COLA\*

Coca Cola 33cl / 3€

Coca Cola zéro 33cl / 3€

## CHARITEA

Green, thé glacé vert gingembre 33cl / 5€

Red, thé glacé rooibos 33cl / 5€

Maté, thé glacé au maté 33cl / 5€

## LEMONAID

Lemonaid orange sanguine 33cl / 5€

Lemonaid citron vert 33cl / 5€

Lemonaid gingembre 33cl / 5€

## IBAHIS

Soda à l'hibiscus 33cl / 5€

## BIÈRES ET CIDRE

Skumenn IPA 6% 33cl / 5.5€

Skumenn Blanche 5,5% 33cl / 5.5€

Skumenn Blonde 5% 33cl / 5.5€

Cidre Le Terroir Brut 33cl / 75cl / 5.5€ / 12€



# ENTRÉES

8,00

## CEVICHE PASTÈQUE

*Poisson cru mariné, pastèque rôti, amandes, menthe & tabasco verde.*

## GASPACHO

*Gaspacho maison, croûtons à l'ail, siphon basilic/pastis, carpaccio de fenouil.*

## ARANCINI

*Tomates séchées, pancetta & mousse de lait ribot.*



# PLATS DE SAISON

TAILLE : NORMALE 14,00€ / XL 17,00€

## LE POULET

*Filet de poulet mariné à la citronnelle, pommes de terre grenaille, condiment piri-piri, confit d'oignon & courgettes snackées.*

## LE COCHON

*Courgettes farcies au cochon breton, tagliatelles de courgettes, tempura de courgette au sarrasin & mousse de lait ribot.*

## LE POISSON

*Filet de poisson à la plancha, sauce garam masala, crispy rice, légumes de saison aux épices & pousses d'épinards.*

## LES FALAFELS

*Falafels maison, taboulé libanais, pickles de raisins, tagliatelles de courgettes, yaourt & zaatar.*

## LA BURRATA

*Burrata des Pouilles, pesto rosso, pommes de terre grenaille, tomates cerise confites & aubergines au miel, pousses d'épinards.*



# DESSERTS

6,00

## GÂTEAU AU MIEL

*Gâteau au miel, servi avec un yaourt grec & noix de cajou caramélisées.*

## PAVLOVA FRAISE

*Meringue maison, crème diplomate, compotée de fraise au romarin.*

## FINANCIER

*Financier à la myrtille, ganache montée au chocolat blanc et coulis myrtille.*



# CARTE DES VINS

## VIN ROUGE

|   | 12,5cl | 50cl | 75cl | 1L |
|---|--------|------|------|----|
| La C6 à Papa, IGP <b>Aude</b> , Domaine La Rune. <i>épicée et solaire</i>                 | 5      | 18   | 27   | 32 |
| Rêves Plein Tête, AOP <b>Bordeaux</b> , Chateau Grand Launay, <i>tanins soyeux</i>        | 5      | 18   | 27   | 32 |
| Carambouille, <b>Vin de France</b> , Vignerons d'Estezargues, <i>frais et croquant</i>    |        |      | 29   |    |
| Taparas, AOP <b>Côtes du Rhône</b> , Les Vignerons d'Estezargues, <i>juteux et fruité</i> |        |      | 32   |    |
| Les Petites Terrasses, AOP <b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil</b> , <i>fruité et fleuri</i>    |        |      | 36   |    |
| Spinola, AOP <b>Saint-Chinian</b> , Château Coujan, <i>épicé et sudiste</i>               |        |      | 36   |    |
| Re.Ne.Sens, AOP <b>Vacqueyras</b> , Château Bois d'Arlène, <i>frais et élégant</i>        |        |      | 49   |    |
| Les Roncières, AOP <b>Hautes Côtes de Nuit</b> , Dme Hudelot, <i>délicatement boisé</i>   |        |      | 49   |    |
| Château Mangot, AOP <b>Saint-Emilion Grand Cru</b> , <i>profond et expressif</i>          |        |      | 59   |    |
| Harmonie, AOP <b>Cornas</b> , Guy Farge, <i>soyeux et intense</i>                         |        |      | 75   |    |

## VIN BLANC

|  |     |    |    |    |
|--|-----|----|----|----|
| Amande, IGP <b>Côtes de Gascogne</b> , Domaine Haut Marin, <i>notes d'agrumes</i>          | 5   | 18 | 26 | 32 |
| <b>Chardonnay/Viognier</b> IGP Oc, Domaine Médeilhan, <i>fruits blancs</i>                 | 5   | 20 | 28 |    |
| <b>Chenin sec</b> , AOP Anjou, Domaine Dhommé, <i>tendu et citronné</i>                    | 6   |    | 34 |    |
| Venus N°7, IGP <b>Côtes de Gascogne</b> , Domaine Haut Marin, <i>moelleux</i>              | 6   |    | 34 |    |
| Nuit Blanche, AOP <b>Bergerac</b> , Clos le Joncal, <i>pêche et miel</i>                   | 6,5 |    | 36 |    |
| Les Pierreux, AOP <b>Quincy</b> , Antoine de la Farge, <i>frais et fruité</i>              | 7   |    | 42 |    |
| Petit Chablis, AOP <b>Petit Chablis</b> , Domaine Le Verger, <i>finesse et citronnelle</i> | 7,5 |    | 45 |    |

## VIN ROSÉ ET BULLES

|   |     |    |    |    |
|---|-----|----|----|----|
| Umanu, IGP Île de Beauté, Vignerons Corsicans, <i>petit gris rafraichissant</i>                 | 5   | 20 | 27 | 32 |
| Spago, DO <b>Prosecco</b> , Azienda Agricola Durante, <i>bulles fines</i>                       | 6,5 |    | 32 |    |
| Bulle Nature, <b>Vin de France</b> , Dme Les Grandes Vignes, <i>pet' nat' frais et gourmand</i> |     |    | 50 |    |



# COFFEE SHOP

## MACCHIATO

*Café, crème de lait, lait (goût nature, vanille ou caramel) / 4€  
lait végétal + 1€*

## CAPPUCCINO

*Café, crème de lait / 3,5€  
lait végétal + 1€*

## CHAI LATTE

*Mélange d'épices, sirop d'érable, crème de lait, lait / 4€  
lait végétal + 1€*

## THÉS VERTS

*Vert Sencha / 3,5€*

*Vert Menthe / 3,5€*

*Vert Jasmin / 3,5€*

## THÉS NOIRS

*Noir Earl Grey / 3,5€*

*Noir aux épices / 3,5€*

## INFUSIONS

*Infusion Menthe Poivre / 3,5€*

*Infusion Camomille / 3,5€*

## CAFÉ

*Expresso / 1,5€*

*Allongé / 1,5€*