



Satiō

MENU MIDI

Du lundi au vendredi

Plat, Boisson* et Dessert 19€

* vin du moment, boisson de saison, coca, eau,
charitea +1, lemonaid +1, bière +2, autres vins (+1 ou +2)

plat XL + 3€

MENU GOURMAND

Tous les jours midi et soir

Entrée, Plat et Dessert 27€

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€

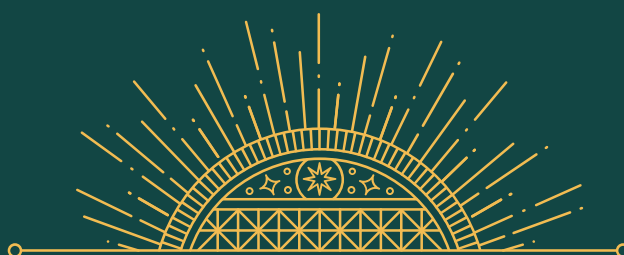
SPRITZ

Aperol / 9€

Limoncello / 9€

Liqueur de sureau / 10€

* 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

8,50

POULET KARAAGE

Haut de cuisse de poulet façon karaage servi avec une salade de chou rouge à l'asiatique.

HOUMOUS DE BETTERAVE

Houmous onctueux et coloré, servis avec des grenades fraîches & son pain maison

PANI PURI

Bouchées croustillantes farcies à la pomme de terre/oignons/coriandre, servies avec une mousse de gorgonzola et de la Pancetta



PLATS DE SAISON

TAILLE NORMALE 15,00€ / XL 18,00€

LE COCHON

Poitrine de cochon confite au miel, jus au cidre, purée de carotte, fenouil rôti & oignon confit.

LA CANETTE

Filet de canette, pommes de terre grenaille, carottes glacées & sauce à l'oignon.

LE POISSON

Filet de poisson pané, sauce tartare, patates douces rôties & mousseline de petits pois.

LE DAHL VÉGÉ

Dahl de lentilles corail au lait de coco, patates douces, riz vénéré & naan maison au beurre persillé.

LE COUSCOUS VÉGÉ

Falafels maison, semoule, légumes fondants de saison et bouillon aux épices, fenouil rôti, yaourt grec & Zaatar.



DESSERTS

7,00

TORTA NUA

*Gâteau moelleux au praliné & noisettes
concassées.*

ILE FLOTTANTE

*Île flottante façon Satio, crème anglaise à la
cardamome.*

BANOFFEE

Tarte speculoos, toffee, banane & crème fouettée.



CARTE DES VINS

VIN ROUGE

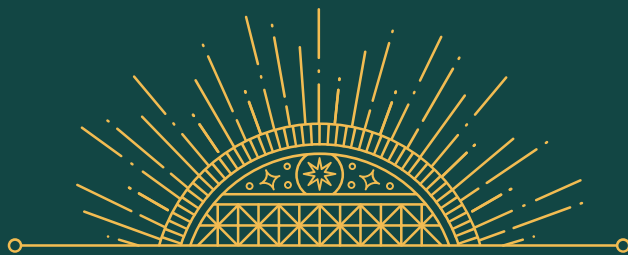
	12,5cl	50cl	75cl	1L
La C6 à Papa, IGP Aude , Domaine La Rune, <i>épicée et solaire</i>	5	18	27	32
Rêves Plein Tête, AOP Bordeaux , Chateau Grand Launay, <i>tanins soyeux</i>	5	18	27	32
Carambouille, Vin de France , Vignerons d'Estezargues, <i>frais et croquant</i>			29	
Taparas, AOP Côtes du Rhône ,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

VIN BLANC

Amande, IGP Côtes de Gascogne , Domaine Haut Marin, <i>notes d'agrumes</i>	5	18	26	32
Chardonnay/Viognier IGP Oc, Domaine Médeilhan, <i>fruits blancs</i>	5	20	28	
Chenin sec , AOP Anjou, Domaine Dhommé, <i>tendu et citronné</i>	6		34	
Venus N°7, IGP Côtes de Gascogne , Domaine Haut Marin, <i>moelleux</i>	6		34	
Nuit Blanche, AOP Bergerac , Clos le Joncal, <i>pêche et miel</i>	6,5		36	
Les Pierreux, AOP Quincy , Antoine de la Farge, <i>frais et fruité</i>	7		42	
Petit Chablis, AOP Petit Chablis , 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 Prosecco , Azienda Agricola Durante, <i>bulles fines</i>	6,5		32	
Bulle Nature, Vin de France , 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€*

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

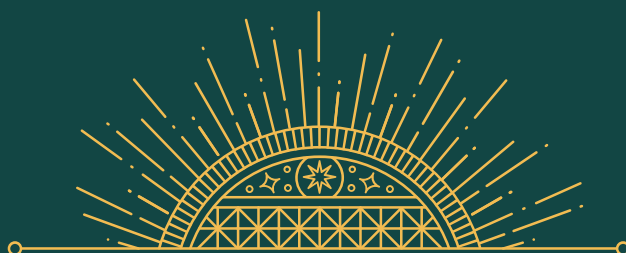
Infusion Menthe Poivre / 3,5€

Infusion Camomille / 3,5€

CAFÉ

Expresso / 1,5€

Allongé / 1,5€



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€