



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€

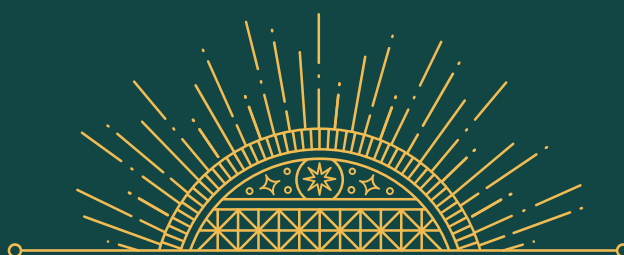
SPRITZ

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

RÖSTIS

Röstis de pomme de terre, cochon croustillant et crème fraîche aux herbes

BEIGNETS DE LÉGUMES

Beignets de légumes d'hiver, sauce aigre douce et mesclun

VELOUTÉ HIVERNALE

Un velouté réconfortant aux légumes, servi avec pois chiches croustillants et huile pimentée



PLATS DE SAISON

TAILLE NORMALE 15,00€ / XL 18,00€

SAUCISSE PURÉE

Saucisse de 'La ferme des Prés', purée de pomme de terre, confit d'oignons, pickles de graines de moutarde, jus réduit

LA DINDE

Cromesquis de sot-l'y laisse de dinde, polenta croustillante, sauce champignon & pesto de noix.

LA TRUITE

Truite de Bretagne snackée, riz japonica, tombée de poireaux, siphon hollandaise aux agrumes & tuile citron/pavot.

LE CURRY JAPONAIS

Golden curry, œuf tamago, riz japonica, shiitakés rôtis & pois chiches croustillants

LES GNOCCHIS VÉGÉ

Gnocchis de pomme de terre, sauce gorgonzola, fondue de poireau, gel de carotte, amandes torréfiées & pickles de shiitakés.



DESSERTS

7,00

TARTE AU CITRON

*Tarte au citron **cuite**, ganache chocolat blanc
& zestes de citron.*

RIZ AU LAIT

*Riz au lait crémeux infusé au croissant,
caramel beurre salé, chouchou.*

MARBRÉ AU CHOCOLAT

*Marbré chocolat & vanille, coque chocolat et
amande.*



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

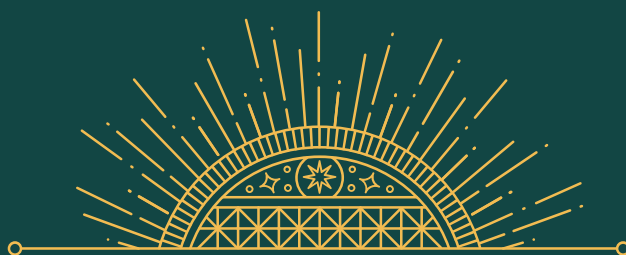
Infusion Menthe Poivre / 3,5€

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€