



Satiō

MENU MIDI

Du lundi au vendredi

Plat, Boisson* & 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 & soir

Entrée, Plat & 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

CROMESQUIS DE MERGUEZ

Cromesquis de merguez, accompagnés d'un duo de mayonnaise, citron & harissa.

BEIGNETS DE LÉGUMES

Beignets de légumes, sauce aigre douce et mesclun

CREVETTES FAÇON LOBSTER ROLL

Brioche de 'Grand-père Jules' garnie d'une farce crevette au cajun



PLATS DE SAISON

TAILLE NORMALE 15,00€ / XL 18,00€

LE COCHON

Poitrine de cochon confite au miel, jus au cidre, pomme de terre grenailles, fenouil rôti et oignon confit.

LE POULET

Haut de cuisse de poulet pané, sauce teriyaki, riz japonica, salade de chou blanc vinaigrée & edamamé.

LE POISSON

Filet de truite bretonne snacké, siphon lait ribot, chou-fleur pané, petits pois à la menthe & carpaccio de fenouil.

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.*

TIRAMISU AU CAFÉ

*Biscuit cuillère maison, & crème mascarpone
onctueuse.*

PARIS BREST

Notre version du Paris-Brest



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
Taparas, AOP Côtes du Rhône , Les Vignerons d'Estezargues, <i>juteux et fruité</i>	5	18	27	32
Chinon, AOP Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, <i>frais et fruité</i>	6	22	32	
Volage, AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil , <i>fruité et fleuri</i>			36	
Super Canon, AOP Beaujolais Village , D. Bertrand, <i>frais avec du pep's</i>			36	
Spinola, AOP Saint-Chinian , Château Coujan, <i>épicé et sudiste</i>			36	
Les Roncières, AOP Hautes Côtes de Nuit , Dme Hudelot, <i>délicatement boisé</i>			39	
Tour de Pierre, AOP Pic Saint-Loup , L'héritage du Pic Saint-Loup <i>profond et expressif</i>			49	

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>	6,5		36	
Les Pierreux, AOP Quincy , Antoine de la Farge, <i>frais et fruité</i>	7		42	

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	

VIN SANS ALCOOL

<i>blanc</i>				
<i>rouge</i>				32
<i>rose</i>				32
				32