



# Satiō

## **MENU MIDI**

**Du lundi au vendredi**

**Plat Boisson Dessert 19€**

(boisson de saison, eau, vin du moment  
autre boisson avec supp)

**Plat XL + 3€**

## **MENU GOURMAND**

**Tous les jours midi & soir**

**Entrée, Plat & Dessert 27€**

**Plat XL + 3€**



# COCKTAILS

## SHORT-DRINKS

### PORNSTAR MARTINI

Vodka Absolut, fruit de la passion, liqueur vanille, prosecco 11 €

### COSTA VERDE

Tequila, fruit de la passion, curaçao, citron vert 10€

### CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, purée de fraise ou de passion 8€

## VIRGINS

### VIRGIN COLADA

Jus d'ananas - noix de coco 7€

### TRAMONTO

Jus de passion, citron, grenadine 7€

### FRAGOLA PASSIONE

Purée de fraise, jus de passion, citron, eau gazeuse 7€

### VIRGIN TONIC FLORAL

Tonic, sirop de violette 7€

### VIRGIN PORNSTAR

Purée de passion, jus de passion, citron, tonic 8€

## LONG-DRINKS

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger ale, citron vert 9€  
Possible en version london ou mexican !

### GIN TONIC FLORAL

Gin, Tonic, sirop de violette 9€

### EL DIABLO

Tequila, ginger ale, tabasco, cassis, citron 9€

### PINA COLADA

Rhum, ananas, noix de coco 9€

### PASSIONE-SUNRISE

Tequila, grenadine, jus de passion 9€

## SPRITZ

### APEROL

Aperol, prosecco, eau gazeuse 9€

### LIMONCELLO

Limoncello, prosecco, eau gazeuse 9€

### HUGO

Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse 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 / 3,5€

Coca Cola zéro 33cl / 3,5€

Iced Tea, 33cl / 3.5€

### JUS

Jus de Pomme 25cl / 5€

Jus de Fraise 25cl / 5€

Jus de Tomate 25cl / 5€

Nectar d'Ananas 25cl / 5€

Nectar d'Abricot 25cl / 5€

### IBAHIS

Soda à l'hibiscus 33cl / 5€

### BIÈRES ET CIDRE

Skumenn IPA 6% 33cl / 6€

Skumenn Blanche 5,5% 33cl / 6€

Skumenn Blonde 5% 33cl / 6€

Cidre Le Terroir Brut 25cl / 75cl / 4.5€ / 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
La C6 à Papa, IGP <b>Aude</b> , Domaine La Rune. <i>épicée et solaire</i>	5	18	27
Taparas, AOP <b>Côtes du Rhône</b> , Les Vignerons d'Estezargues, <i>juteux et fruité</i>	5	18	27
Chinon, AOP Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, <i>frais et fruité</i>	6	22	32
Volage, AOP <b>Saint-Nicolas-de-Bourgueil</b> , <i>fruité et fleuri</i>			36
Super Canon, AOP <b>Beaujolais Village</b> , D. Bertrand, <i>frais avec du pep's</i>			36
Spinola, AOP <b>Saint-Chinian</b> , Château Coujan, <i>épicé et sudiste</i>			36
Les Roncières, AOP <b>Hautes Côtes de Nuit</b> , Dme Hudelot, <i>délicatement boisé</i>			39
Tour de Pierre, AOP <b>Pic Saint-Loup</b> , L'héritage du Pic Saint-Loup <i>profond et expressif</i>			49

## VIN BLANC

Amande, IGP <b>Côtes de Gascogne</b> , Domaine Haut Marin, <i>notes d'agrumes</i>	5	18	26
<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>	6,5		36
Les Pierreux, AOP <b>Quincy</b> , 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
Spago, DO <b>Prosecco</b> , Azienda Agricola Durante, <i>bulles fines</i>	6,5		32

## VIN SANS ALCOOL

Vin blanc sans alcool, <b>Chardonnay</b> , Artis			32
Vin Rouge sans alcool, <b>Merlot</b> , Artis			32
Rosé sans alcool, <b>Syrah</b> , Artis			32



# 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€*

## SHOT DU MOMENT

*Demande à ton serveur préféré / 5€*

## 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€*