



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

CEVICHE COCO/PASSION

Tartare de poisson, leche de tigre au lait de coco & passion, piment Jalapenos et coriandre.

POLPETTE DI MELANZANE

Croquettes d'aubergine servies avec une crème d'ail maison.

CROMESQUIS DE POULET

Poulet effiloché puis pané, servi avec un ketchup d'abricot.



PLATS DE SAISON

TAILLE NORMALE 15,00€ / XL 18,00€

LE COCHON

Haché de porc épicé, gnocchis, coulis de poivrons, poivrons et tomates cerises confites, courgettes grillées et grana padano.

LE POULET

Poulet frit et laqué à la coréenne, riz rond vinaigré, pickles de concombre, carottes râpées au sésame & pousses d'épinard.

LE POISSON

Filet de truite bretonne snacké, siphon pomme de terre/chorizo, oeuf de truite & poêlée de légumes d'été.

LA BURRATA VÉGÉ

Burrata des Pouilles, nectarines, tomates anciennes, blé au pesto & aubergine au miel.

LA CHAKCHOUKA VÉGÉ

Poivrons et tomates mijotés aux épices, oeuf parfait, courgettes grillées, carottes rôties au cumin & pain pita maison.



DESSERTS

7,00

MARITOZZI SATIO

Brioche garnie de crème montée au yaourt grecque & zeste d'orange.

PAVLOVA AUX FRAISES

Pavlova, crème diplomate, compotée de fraise au romarin & meringue maison.

TARTE AU CHOCOLAT

Tarte fine au chocolat noir & caramel au beurre salé.



CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	12,5cl	50cl	75cl
La C6 à Papa, IGP Aude , Domaine La Rune. <i>épicée et solaire</i>	5	18	27
Taparas, AOP Côtes du Rhône , 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 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
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
Spago, DO Prosecco , Azienda Agricola Durante, <i>bulles fines</i>	6,5		32

VIN SANS ALCOOL

Vin blanc sans alcool, Chardonnay , Artis			32
Vin Rouge sans alcool, Merlot , Artis			32
Rosé sans alcool, Syrah , 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€