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

LES ACCRAS DE POISSON

Les fameux accras Satio, servis avec une sauce tartare

TACOS DE SEITAN

Seitan maison au Cajun, salsa kiwi, mayo vegan au citron, le tout servi dans des tacos de maïs maison.

HOUMOUS DE CAROTTES RÔTIES

Servi avec feta, pancetta grillée & pain maison.

PLATS DE SAISON

TAILLE NORMALE 15,00€ / XL 18,00€

LE COCHON

Poitrine de cochon confite au cidre, purée de pomme de terre au citron, confit d'oignons, pop-corn de sarrasin & pickles de graine de moutarde.

LE POULET

Filet de poulet mariné à la thaï, nouilles de riz, wok de légumes, brocolis frits, cacahuète et coriandre.

LE POISSON

Filet de poisson pané aux 4 graines, crème de maïs, Pak choï brûlé, beurre d'épices & pickles de salicornes.

LE BIBIMBAP VÉGÉ

Oeuf tamago, riz rond vinaigré, patates douces, tombée d'épinards, fenouil et chou mariné, pleurotes rôties à l'ail, sauce bibimbap pimentée.

LE DAHL VÉGÉ

Dahl de lentilles corail au lait de coco, duos de riz, naan maison, patates douces & brocolis frit.

DESSERTS

7,00

CARROT CAKE

Gâteau cannelle et carotte, noix, glaçage cream cheese.

TIRAMISU À LA POMME

Crème mascarpone, biscuit cuillère maison imbibé à la vanille et pommes caramélisées à la cannelle.

TARTE PANNA COTTA

Pâte sucrée au café garnie d'une panna cotta à la vanille et d'un caramel maison.

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	12,5cl	50cl	75cl
La C6 à Papa, IGP **Aude**, Domaine La Rune. ***épicée et solaire***	5	18	27
Taparas, AOP **Côtes du Rhône**, Les Vignerons d'Estezargues, ***juteux et fruité***	5	18	27
Chinon, AOP Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, ***frais et fruité***	6	22	32
Les Petites Terrasses, **AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil**, fruité léger			36
Super Canon**, AOP Beaujolais Village,** D. Bertrand**, frais avec du pep's**			36
Spinola, AOP **Saint-Chinian**, Château Coujan, ***épicé et sudiste***			36
Les Roncières, AOP **Hautes Côtes de Nui**t, Dme Hudelot, ***délicatement boisé***			39
Tour de Pierre, AOP **Pic Saint-Loup**, L'héritage du Pic Saint-Loup ***profond et expressif***			49

VIN BLANC

Amande, IGP **Côtes de Gascogne**, Domaine Haut Marin, ***notes d'agrumes***	5	18	26
Chardonnay/Viognier IGP Oc, Domaine Médeilhan, ***fruits blancs***	5	20	28
Chenin sec, AOP Anjou, Domaine Dhommé, ***tendu et citronné***	6		34
Venus N°7, IGP **Côtes de Gascogne**, Domaine Haut Marin, ***moelleux***	6,5		36
Quincy, **AOP Quincy, Domaine** de La Malle Aux Vins, frais et fruité	7		42

VIN ROSÉ ET BULLES

Umanu, IGP Île de Beauté, Vignerons Corsicans, ***petit gris rafraichissant***	5	20	27
Spago, DO **Prosseco**, Azienda Agricola Durante, ***bulles fines***	6,5		32

VIN SANS ALCOOL

*Vin blanc sans alcool, C**hardonnay**, Artis*	32
*Vin Rouge sans alcool, **Merlot**, Artis*	32
*Rosé sans alcool, **Syrah**, Artis*	32

CARTE DES VINS

VIN ROUGE

	12,5cl	50cl	75cl
Taparas, AOP **Côtes du Rhône**, *Les Vignerons d'Estezargues*, ***juteux et fruité***	4	16	24
Rosso Piceno, DOC **Rosso Piceno**, *Azienda San Filippo*, ***puissant, épicé***	5	18	25
La C6 à Papa, IGP **Aude**, Domaine La Rune. ***épicée et solaire***	5	22	25
Chinon, AOP **Chinon**, Domaine Fabrice Gasnier, ***frais et fruité***	6		29
Saint-Chinian, Chateau Coujan, AOP **Saint-Chinian**, **épicé et sudiste**	6		29
Les Roncières, AOP **Hautes Côtes de Nuit**, Dme Hudelot, **délicatement boisé**			39
Tour de Pierre, AOP **Pic Saint-Loup**, L'héritage du Pic Saint-Loup ***profond et expressif***			39

VIN BLANC

Amande, IGP **Côtes de Gascogne**, Domaine Haut Marin, ***notes d'agrumes***	4	16	24
Chardonnay/Viognier IGP Oc, Domaine Médeilhan, ***fruits blancs***	5	18	25
Falerio, DOC Falerio, Azienda San Filippo, frais et sec	6		29
Chenin sec, AOP Anjou, Domaine Dhommé, ***tendu et citronné***	6		29
Venus N°7, IGP **Côtes de Gascogne**, Domaine Haut Marin, ***moelleux***	7		39
Quincy, **AOP Quincy, Domaine** de La Malle Aux Vins, frais et fruité			

VIN ROSÉ ET BULLES

Umanu, IGP Île de Beauté, Vignerons Corsicans, ***petit gris rafraichissant***	5	18	25
Spago, DO **Prosseco**, Azienda Agricola Durante, ***bulles fines***	6,5		32

VIN SANS ALCOOL

Vin blanc sans alcool, C**hardonnay**, Artis	32
Vin Rouge sans alcool, **Merlot**, Artis	32
Rosé sans alcool, **Syrah**, Artis	32

COFFEE SHOP

10h-12h 15h-19h

ESPRESSO	2
DOUBLE ESPRESSO	4
LATTE CARAMEL SPECULOOS	6
MATCHA LATTE	6
GOLDEN LATTE BOMBAY	6
LATTE PISTACHE ORIENTALE	6
CHAI LATTE	6
ICED HIBISCUS TEA	5
THÉ	4
INFUSION	4
JUS DE FRUIT	4
BOISSON DE SAISON	3

FORMULE BREAK

1 Espresso / Allongé
1 Dessert à la carte
1 Jus OU 1 Boisson de saison

9€

FORMULE GOURMANDE

1 Latte au choix
1 Dessert à la carte

10€

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€