

BOUILLON

Satiō

ENTRÉES

- Œufs mayonnaise - **2,70** Salade Betterave/Feta/Noix - **2,90**
Soupe à l'oignon - **3,70** Œufs mayonnaise au piment d'Espelette & piquillos - **3,90**
Rillettes de poisson maison - **4,50** Assiette de saucisson d'Abotia - **4,90**
Assiette de jambon d'Abotia affiné 24 mois - **6,60**
Salade Basque : Canard séché maison, croûtons à l'ail & pickles - **6,30**
Escargots, beurre persillé (les 6) - **7,50**
Gravlax de saumon maison & crème aux herbes - **8,90**

PLATS

- Demi-Aubergine rôtie, galette de légumes, sauce vierge maïs/piquillos - **9,90**
Saucisse de la 'Ferme des Prés', écrasé de pomme de terre & jus de viande - **10,90**
Cuisse de poulet rôtie, frites maison & sauce Gaston Gérard - **11,50**
Pithiviers végétarien : légumes du soleil, mozzarella & salade - **12,90**
Parmentier de cochon effiloché de la 'Ferme des prés' - **13,50**
Crevettes façon Lobster Roll, salade - **15,10**
Confit de bœuf 'Or Rouge', carottes glacées, frites & jus de viande - **15,90**
Pièce de bœuf grillée, frites & sauce Bouillon - **17,90**

À côté - 2,50

Frites maison - Écrasé de pommes de terre - Galette de légumes - Salade

FROMAGES

- Bleu d'Auvergne - **2,50** Comté - **2,80**
Tomme de Brebis - **2,90** Camembert Normand au lait cru - **2,90**
(Portions de 50g de fromage)

DESSERTS MAISON

- Le Nouveau colonel (Sorbet citron & menthe pastille) - **3,90**
Panna cotta citron/pavot - **3,50** Pavlova de saison au Grand Marnier - **3,90**
Mousse au chocolat - **4,50** Brioche perdue & glace caramel maison - **5,90**
Crofiterole, glace vanille maison & sauce chocolat - **5,90**
Brownie aux noix & caramel au beurre salé - **5,90**
Café gourmand - **8,50**

Boule de glace/sorbet - **2,50** 2 boules - **4,50** 3 boules - **6,00**

(Demandez les saveurs disponibles à l'équipe)

Supplément : chantilly, sauce chocolat, coulis caramel - **0,80**

CARTE DIES BOISSONS

BOUILLON
Satiō



A LA VERSE

	Verre 25 centilitres	Pot 50 centilitres	Bouteille 75 centilitres	Quille 1 Litre	Magnum 1.5 Litres	Jéroboam 3 Litres
Eau minérale Vittel				5		
Eau gazeuse (pression)	2	3	4	5	7.5	15
Perrier (33cl)	3					
Soda 33cl (Coca Cola, Orangina, Ice Tea)	3					
Limonade	3	5	7.5	10	15	30
Diabolo (grenadine, menthe, citron, pêche, violette)	3					
Jus de fruit (orange, ananas, passion)	3	5	7,5	10	15	30
Cidre	3,5	7	10,5	14	21	42
Bière Blonde	3	5.5	8.5	11	16.5	33
Bière IPA	3,5	7	10,5	14	21	42
Bière du moment	4	8	12	16	24	48
Monaco / Panache	3	6	9	12	18	36
Picon Bière	3,5	7	10,5	14	21	42
Bière Sans Alcool 33 cl	4,5					

COCKTAILS

SPRITZ

Aperol : prosecco, eau gazeuse 7 (XL 9)

Limoncello : prosecco, eau gazeuse 7 (XL 9)

Hugo : liqueur sureau, prosecco, eau gazeuse 8 (XL 10)

LILLET TONIC

Lilet Rosé, tonic, citron vert 7 (XL 9)

MOSCOW MULE

Vodka, giner ale, citron vert 7 (XL 9)

NEGRONI

Gin, Martini Rouge, Campari 8

AMERICANO

Martini Rouge, Campari, eau gazeuse 7

GIN TONIC FLORAL

Gin, tonic, violette et mélange de baies 7 (XL 9)

PORNSTAR MARTINI

Vodka, fruit de la passion, citron et prosecco 9

COSTA VERDE

Tequilla, fruit de la passion, curaçao, citron 9

GENEPI CHERIE

Genepi, purée de fraise, tonic, citron 8 (XL 10)

MOJITO

Classic : rhum, menthe, citron 8 (XL 10)

Passion : rhum, menthe, citron, passion 9 (XL 11)

Fraise : rhum, menthe, citron, fraise 9 (XL 11)

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur café, sirop de sucre, espresso 7

APERITIF

RICARD, PERROQUET, MORESQUE (2cl) - 2,5

WHISKY Clan Campbell (4cl) - 4,5

LILLET blanc ou rosé (5cl) - 3,5

SUZE (5cl) - 3,5

KIR (12cl) - 3,5

KIR PROSSECO (12cl) - 4,5

PORTO (5 cl) - 3,5

CAMPARI (5cl) - 4,5

MARTINI blanc ou rouge (5cl) - 3,5

MOCKTAILS

DOUCE FRAISE

Purée fraise, Citron vert, Limonade 5,5

BELLE JOURNÉE

Jus d'orange, Jus d'ananas, citron vert 5,5

COUCHÉ DE SOLEIL

Jus de passion, jus d'orange, grenadine, citron vert 5,5

PASSION FRUIT

Purée de fraise, jus de fruit de la passion, eau gazeuse 5,5

VIRGIN SPRITZ

Le goût du Spritz... sans alcool ! 6

VIRGIN MOJITO

Le goût du Mojito... sans alcool ! 6

VIRGIN TONIC FLORAL

Tonic, sirop de violette et mélange de baies 6

DIGESTIF

CALVADOS (4cl) - 4,5

COGNAC (4cl) - 4,5

ARMAGNAC (4cl) - 4,5

POIRE WILLIAMS (4cl) - 4,5

RHUM AMBRÉ (4cl) - 4,5

LIMONCELLO (4cl) - 3,5

AMARETTO (4cl) - 3,5

GET 27 (4cl) - 3,5

MENTHE PASTILLE (4cl) - 3,5

BAILEY'S (5cl) - 3,5

IRISH COFFEE - 7,5

CAFÉTERIA

EXPRESSO / ALLONGÉ - 1,5

DOUBLE ESPRESSO - 3

CAFÉ CRÈME - 3,5

CAPPUCINO - 3,5

MACCHIATO - 3,5

INFUSION (Verveine menthe, Aquarosa) - 3

THÉ (Vert jasmin, Ceylan, Vert menthe, Earl Grey, Sencha) - 3

Verre
12,5 centilitres

Pot
50 centilitres

Bouteille
75 centilitres

Quille
1 Litre

Magnum
1.5 Litres

Jéroboam
3 Litres

BLANC

Notre Vin Blanc du moment	7	28	39	52	75	150
Chardonnay-Viognier , Domaine Médeihan <i>Un Chardonnay gourmand, réhaussé par du Viognier qui lui confère ces notes de fruits blancs et d'abricots. Compagnon idéal de l'apéritif !</i>	4	16	24	32	48	96
Amande , IGP Côtes de Gascogne, Domaine Haut Marin <i>Un vin floral, acidulé et fruité, notes de genets, de fruits exotiques et de fleurs blanches. Assemblage de Colombard et Sauvignon.</i>	4	16	24	32	48	96
Chenin sec , AOP Anjou, Domaine Dhommé <i>Un chenin tonique mais doté d'une belle matière. Tout en fraîcheur, il exprime des notes de fleurs blanches et d'agrumes.</i>	5	20	27	36	50	100
Demidou (vin tendre), Vin de France <i>Une vraie gourmandise, un vin tendre mais frais, aux notes de fruits tropicaux et de pêches. 100% Sauvignon Blanc.</i>	5	20	27	36	50	100
Petit Chablis , AOP Petit Chablis, Domaine Le Verger <i>Un Petit Chablis minéral et tendu, un modèle du genre...</i>	7	28	39	52	75	150
Les Pierreux , AOP Quincy, Antoine de la Farge <i>Nez aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de délicates notes de nectarine et d'ananas. Belle touche juteuse, fraîche et bien équilibrée.</i>	7	28	39	52	75	150

ROUGE

Notre Vin Rouge du moment	7	28	39	52	75	150
12° D'ici , IGP Oc, Domaine La Jasse d'Isnard <i>Un rouge caractérisé par son faible degré, beaucoup de fruits et une belle fraîcheur, une vraie petite gourmandise !</i>	3	12	18	24	36	72
Taparas , AOP Côte du Rhone, Vignerons d'Estezargues <i>100% Grenache, ce vin est rond et gourmand, la trame tannique d'une belle finesse.</i>	4	16	24	32	48	96
La C6 à Papa , IGP Aude, Domaine La Rune <i>Un joli Languedoc du pays de l'Aude : épicé, solaire et friand comme on les aime..</i>	5	20	27	36	50	100
Des Rêves Plein la Tête , AOP Bordeaux, Château Grand Launay <i>Structuré, ce vin bordelais non boisé séduit par sa générosité maîtrisée.</i>	5	20	27	36	50	100
Chinon , AOP Chinon, Domaine Fabrice Gasnier <i>Chinon aux tannins soyeux et polis, notes de fruits rouges, de cassis d'une grande fraîcheur. 100% Cabernet Franc.</i>	6	24	32	42	50	120
Gabrielle de Spinola , AOP Saint-Chinian, Château Coujan <i>Ce vin épicé et chaleureux aux parfums de la garrigue a le tempérament sudiste mais garde une belle fraîcheur.</i>	6	24	32	42	50	120
Les Roncières , AOP Hautes Côtes de Nuit, Domaine Hudelot <i>Un Pinot Noir qui séduit par sa fraîcheur vive et ses arômes de framboises, cerises griottes, amarena, florales. Bouche souple et élégante, d'une belle longueur.</i>	7	28	39	52	75	150

ROSÉ

Domaine Médeihan Syrah / Grenache, IGP Oc	3	12	18	24	36	72
E Mani , IGP Île de Beauté, Vignerons Corsicans 5	4	16	24	32	48	96

BLANC BOUTEILLE

LOIRE

Demidou (vin tendre), Vin de France **27**

Une vraie gourmandise, un vin tendre mais frais, aux notes de fruits tropicaux et de pêches. 100% Sauvignon Blanc.

Chenin sec, AOP Anjou, Domaine Dhommé **27**

Un chenin dynamique mais doté d'une belle matière. Tout en fraîcheur il exprime des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

Les Pierreux, AOP Quincy, Antoine de la Farge, frais et fruité **39**

Nez aux notes d'agrumes, de fleurs blanches et de délicates notes de nectarine et d'ananas. Belle bouche juteuse, fraîche et bien équilibrée.

RHÔNE

Taparas, AOP Côtes du Rhône, Vignerons d'Estezargues **29**

Un Côtes-du-Rhône blanc gourmand et rond avec beaucoup de fraîcheur, sur des notes de pêches, abricots, miel et de fleurs blanches.

Les Amandiers, Vin de France, Domaine Raymond Usseglio **32**

Une petite pépite Rhodanienne! Belle complexité aromatique, aubépine, pêche, abricot, miel aux notes fraîches de citronnelle. La bouche est ronde et gourmande soutenue par une belle acidité bien équilibrée.

BOURGOGNE

Petit Chablis, AOP Petit Chablis, Domaine Le Verger **39**

Un Petit Chablis minéral et tendu, un modèle du genre...

Nos Cinq Terroir, AOP Macon-Village, Domaine Paquet **39**

Nez gourmand de miel d'acacia, de pâte d'amande et de fleurs printanières. La bouche est très élégante, avec un superbe volume et une jolie tension.

Les Plançons, AOP Hautes Côtes de Nuit, Dme Hudelot **42**

Un 100% Chardonnay d'une grande finesse au boisé délicat, avec une bouche acidulée, gourmande et briochée.

Les Obus, AOP Mercurey, Domaine de la Monette **42**

Un très grand vin de terroir, ce Mercurey, 100% Chardonnay vous ravira par sa complexité et sa finesse...

Pouilly Fuissé, Domaine Jubare **49**

De la classe et de l'élégance pour ce Pouilly-Fuissé au nez parfumé de pêches, citrons frais, chèvrefeuille et aux notes végétales. En bouche, une matière généreuse est tonifiée par une acidité vibrante!

ROUGE BOUTEILLE

LOIRE

Petit Vaillant, Vin de France, Domaine des Grandes Vignes **32**

Assemblage de Cabernet Franc et de Groslot pour ce vin naturel. Doté d'une matière souple, juteuse, bien fruitée, la finale est savoureuse et prolongée par un trait acidulé.

Les Petites Terrasses, AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil **32**

Des fruits mûrs, une matière souple et fine, presque délicate. Ce vin se caractérise par son élégance et sa générosité.

Volage, AOP Saumur-Champigny, Clos Maurice **35**

Ce domaine est une référence sur Saumur-Champigny. Un style plutôt extrait avec de la rondeur et de la gourmandise, des notes de fruits mûrs, cassis et framboises. Une finale longue et gouleyante.

BEAUJOLAIS

Super Canon, AOP Beaujolais Village, Domaine Bertrand **32**

Un Gamay frais et gourmand avec du pep's. Les tanins sont bien intégrés et laissent place à une bouche souple et fruitée. Un vrai vin de copains.

RHÔNE

Friandise, AOP Crozes-Hermitage, Domaine Mélody **39**

Un nez gorgé de soleil aux notes d'olives et de fruits noirs. Bouche gourmande et fraîche, légèrement épicée avec une finale soyeuse. Un vin de gourmandise et de plaisir.

Re.Ne.Sens, AOP Vacqueyras, Château Bois d'Arlène **42**

Un Vacqueyras qui se démarque par sa fraîcheur et son élégance, des tanins fondus, un vrai gage de renouveau et de modernité !

SUD-OUEST

Libre Expression, AOP Gaillac, Domaine Canatalauze **32**

Un rouge mûr avec un joli nez de fruits rouges frais et d'épices douces. La bouche est puissante, les tanins sont veloutés et la finale est toute en fraîcheur. Assemblage de Duras et de Braucol.

Le Combal, AOP Cahors, Domaine Cosse&Maisonneuve **36**

Une expression élégante et profonde de cette appellation historique, 100% Malbec, gourmand mais délicat et frais.

ROUGE BOUTEILLE

BORDEAUX

Cuvée Paul, AOP Pessac-Léognan, Château Haut-Bergey **57**

Un Pessac sans bois ! L'accent est mis sur le fruit. C'est loin des standards bordelais. La bouche est suave, pure et précise, délicatement épicée.

Château Mangot, AOP Saint Emilion Grand Cru **59**

Un grand vin de la Rive Droite de Bordeaux! Profond, expressif, racé et intense à la fois plein d'élégance et de fraîcheur. Finesse d'arômes de fruits noirs et d'épices.

LANGUEDOC

Les Creisses, Pays d'Oc IGP, Domaine des Creisses **45**

Vin puissant aux notes torréfiées, de fruits noirs et d'épices. Sa texture est suave aux tanins souple et à la finale harmonieuse.

BOURGOGNE

Irancy, AOP Irancy, Domaine Yverneau **48**

Un Irancy vibrant! Nez intense de fruits rouges frais et de notes terreuses. Il est équilibré, avec des tanins veloutés et une belle acidité qui lui confère une belle fraîcheur.

MAGNUMS

Je ne souffre plus, AOP Côtes du Rhône, Domaine la Florane **75**

De couleur soutenue, ce rouge sudiste est une explosion de fruits rouges et noirs

Lalande de Pomerol AOP Chateau Bourseau **89**

Un vin puissant et équilibré aux notes de fruits rouges finement boisés

Les Crais, AOP Gevrey-Chambertin Domaine Huguenot **149**

Un Pinot Noir dense et concentré, élégant, sur des notes de fruits noirs et myrtilles. La bouche est délicate mais avec une belle matière et des tanins fins.

BULLES

Spago, DO Prosecco, Azienda Agricola Durante, bulles fines **32**