

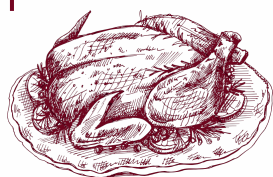
BOUILLON

Satiō



“ Derrière chaque plat, il y a l’envie de choisir **des produits locaux**, de **saison**, et de **privilegier** le lien direct avec des **producteurs** en qui on a **confiance**. On sait d’où viennent nos **ingrédients**, et on les sélectionne pour leur qualité, **sans compromis**.

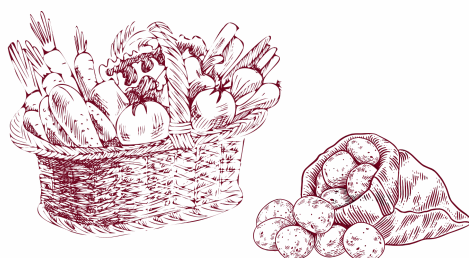
En cuisine comme en salle, on **travaille ensemble** pour mettre ces produits en valeur.



On fait simple, mais bien. On essaie de proposer une **cuisine honnête**, sans **tricher**, qui a du **goût** et du **sens**.

”

Bienvenue chez nous !



Toutes les préparations sont faites maison, avec amour.
Liste des allergènes : disponible à la demande

Plus d’infos sur nos réseaux et site internet :

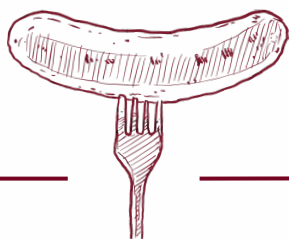


[bouillon.satio](https://www.instagram.com/bouillon.satio)

www.bouillon-satio.fr



[bouillonsatio](https://www.tiktok.com/@bouillonsatio)



ENTRÉES

- Œufs mayonnaise - **2,70**
Œufs mayo moutarde à l'ancienne et chips de pancetta - **3,90**
Gaspacho & Feta - **4,50**
Taboulé aux crevettes - **4,90**
Gravlax de saumon maison & crème aux herbes - **8,90**
Assiette de Melon & Canard séché maison - **6,60**
Assiette de saucisson d'Abotia - **4,90**
Assiette de jambon d'Abotia affiné 24 mois - **6,60**
Escargots, beurre persillé (les 6) - **7,50**

PLATS

- Courgette farcie végé aux légumes du soleil & crème aux herbes - **9,90**
Saucisse de 'La Ferme des Prés', écrasé de pomme de terre & jus de viande - **10,90**
Poitrine de cochon snackée, frites maison & sauce basquaise - **13,50**
Crevettes façon Lobster Roll & salade - **15,10**
Cuisse de poulet rôtie, frites maison & sauce basquaise - **11,90**
Salade Burrata 'des Pouilles', vinaigrette pistache, pastèque & petits légumes - **13,50**
Confit de bœuf 'Or Rouge', carottes glacées, frites & jus de viande - **15,90**
Pièce de bœuf grillée, frites & sauce tartare - **17,90**

À côté - 2,50

Frites maison - Écrasé de pommes de terre - Salade

FROMAGES

- Bleu d'Auvergne - **2,50** Comté - **2,80**
Tomme de Brebis - **2,90** Burrata des Pouilles 100g - **5,00**
(Portions de 50g de fromage)

DESSERTS MAISON

- Le Colonel Charlotte (Sorbet citron & Ricard) - **3,90**
Brioche perdue & caramel au beurre salé maison - **5,90**
Crofiterole, glace vanille maison & sauce chocolat - **5,90**
Panna cotta ananas/passion - **3,50**
Crème Brûlée à la vanille de Madagascar - **3,90**
Mousse au chocolat - **4,50**
Cake au citron & chantilly à la vanille de Madagascar - **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)**

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 cassis (12cl) - 3,5

KIR PROSSECO cassis (12cl) - 4,5

PORTO (5 cl) - 3,5

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

MOCKTAILS

DOUCE FRAISE

Purée fraise, Citron vert, Limonade **5,5(XL 7)**

BELLE JOURNÉE

Jus d'orange, Jus d'ananas, citron vert **5,5(XL 7)**

COUCHÉ DE SOLEIL

Jus de passion, jus d'orange, grenadine, citron vert **5,5(XL 7)**

PASSION FRUIT

Purée de fraise, jus de fruit de la passion, eau gazeuse **5,5(XL 7)**

VIRGIN SPRITZ

Le goût du Spritz... sans alcool ! **6 (XL 7.5)**

VIRGIN MOJITO

Le goût du Mojito... sans alcool ! **6 (XL 7.5)**

VIRGIN TONIC FLORAL

Tonic, sirop de violette et mélange de baies **6 (XL 7.5)**

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

GET 27 (4cl) - 3,5

MENTHE PASTILLE (4cl) - 3,5

BAILEY'S (5cl) - 3,5

IRISH COFFEE - 7,5

SHOOT - 2

CAFÉTERIA

ESPRESSO / ALLONGÉ - 1,5

DOUBLE ESPRESSO - 3

CAFÉ CRÈME - 3,5

CAPPUCINO - 3,5

MACCHIATO - 3,5

INFUSION (Verveine menthe, Aquarosa) - 3

THÉ (Vert jasmin, Vert menthe, Earl Grey) - 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

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.

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.

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 torrifiées, de fruits noirs et d'épices.

Sa texture est suave aux tanins souple et à la finale harmonieuse.

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

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**